

Kanoshizuku Gin



Kanoshizuku est la cuvée entrée de gamme de la maison Yomesu Seizo. Un gin relativement sec qui permet d'apprécier pleinement les arômes rafraîchissants et légers de la plante Kuromoji, spécialité de Yomesu depuis plus de quatre siècles.

Le Kuromoji, savoir-faire de Yomeishu

??? ???????????

70cl - alc. 40.5% vol.

Type de produit: Gin

Alcool: Alc. 40% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Yomeishu Seizo

Région: Préf. de Nagano

Notes de dégustation détaillées : Yomeishu a retenu 11 plantes parmi 130 à sa disposition : écorce de citron, kuromoji, baie de genièvre, coriandre, réglisse, angélique, gingembre, cannelle, poivre de Sichuan, cardamome, et carvi ou cumin des prés. Le nez est délicat, doux, il évoque les herbes des montagnes, rappelle le genépi, avant de s'affirmer sur des notes médicinales vives. La bouche est douce de prime abord et devient épicée et puissante. Les éléments botaniques s'expriment dans une grande complexité. Il est sec et rond à la fois, la finale est longue avec une bonne persistance des arômes. Il laisse la bouche agréablement parfumée.

A propos de la distillerie : Yomeishu Seizo, voici une maison qui n'évoque certainement rien pour vous, et qui pourtant est immensément connue au Japon. Leur fabrique "Yomeishu Komagane" se trouve au coeur des Alpes japonaises, sise sur un plateau rocheux où l'air est pur et l'eau d'excellente qualité, une eau très douce car lentement filtrée à travers la roche granitique des montagnes avoisinantes. Son histoire remonte aux tout début du XVIIème siècle, en 1602 exactement, dans la préfecture de Nagano.

C'est à cette date que la fabrique commercialise pour la première fois une liqueur médicinale basée sur l'utilisation de plantes, et notamment d'un arbuste local appelé "Kuromoji". Première marque déposée sous le Shogunat de Tokugawa, la liqueur "Yomeishu" vit sa réputation s'étendre progressivement à tout le territoire japonais, faisant de Yomeishu Seizo, quatre siècles plus tard, le leader incontesté pour ce type de produit. La liqueur médicinale Yomeishu est élaborée à partir de 14 sortes de plantes. Elle est le produit emblématique de Yomesu Seizo, un succès quatre fois centenaire et une promesse : améliorer la circulation sanguine et le métabolisme.

Si la réputation de Yomeishu n'est plus à faire dans le domaine des liqueurs médicinales, c'est un beau défi qu'elle relève ici : s'appuyer sur son expertise dans la formulation botanique et l'utilisation du Kuromoji pour entreprendre la production de spiritueux. Et c'est fort logiquement que ses premiers produits sont des gins, s'inscrivant ainsi dans une tendance bien réelle au Japon, comme partout ailleurs. Il n'en demeure pas moins que nous avons ici des produits incroyablement originaux et vraiment qualitatifs que sommes heureux de vous présenter pour la première fois en France : les gins Kanoshizuku et Kanomori.