Hanatomoe Tarumaru



En japonais, un Tarumaru correspond à la pièce de bois tuilée extraite des troncs de cèdre, entre le duramen et l'aubier, et utilisée pour la confection des barriques (les taru). L'idée sous-jacente à la production de ce saké est de mettre en avant l'artisanat de Yoshino et la qualité du cèdre local qui est connu pour ses fibres resserrées, un bois idéal pour la conservation du saké transporté par bateau de Nada jusqu'à Edo.

Elevé en fût de cèdre de Yoshino

?? ?? ??????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Taruzake
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Miyoshino Jozo
Région: Préf. de Nara
Type de riz: Gin No Sato
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Un périple de quelques jours que la brasserie a voulu recréer en élevant ce saké pendant 7 à 10 jours en barrique avant la mise en bouteille, le temps qu'il s'imprègne des doux parfums boisés. Tarumaru est un saké issu d'un assemblage entre un Yamahaï et un saké produit en Méthode sokujo, toujours en levures naturelles, la marque de fabrique de Miyoshino Jozo. Il présente une belle robe dorée, le nez est frais et porteur d'agréables notes boisées, de miel et d'agrumes, soulignée par une pointe d'acidité. En bouche, l'attaques est ronde, l'umami bien présent. Une belle structure, notamment avec l'acidité qui arrive en second plan et qui amène beaucoup de fraicheur, accentuée d'ailleurs par les notes d'agrume. La finale est persistante, fraiche, on revient sur les notes délicatement boisées.

Accords recommandés : Un saké à l'acidité très marquée, parfait pour les préparations puissantes, les viandes, les poissons marinés, les fromages. A consommer à différentes températures, de frais à chambré.

A propos de la brasserie : Miyoshino Jozo est une brasserie artisanale située dans la région de Yoshino, Préfecture de Nara. A Yoshino, se trouve le temple de Shoryaku-ji, un lieu où pendant la période Muromachi (de 1336 à 1573) un groupe de moines produisaient leur propre saké selon une technique bien particulière appelée « Bodaïmoto ». Pour éviter que le moromi (le riz en fermentation) ne se gâte, les moines avaient trouvé l'astuce de démarrer la fermentation avec de l'eau de source dans laquelle avait trempé une certaine quantité de riz. Il a été démontré plus tard que ce trempage permettait d'augmenter de façon significative la concentration en acide lactique. Or ce composé est indispensable pour prévenir la pousse bactérienne au début de la fermentation. Ainsi, par cette méthode, ils assuraient la bonne santé de leur production. Cette brasserie est l'une des rares au Japon à l'employer pour l'élaboration de ses sakés. Il en résulte des sakés très typés et dotés d'une belle acidité. Chose exceptionnelle, tous leurs sakés sont produits en fûts de bois de sugui, le cèdre japonais.