

Masumi Daiginjo Oak-aged Antipodes



Produit à partir de riz Yamadanishiki poli à plus de 40 %, il a été brassé en 2014, mis en fût en 2020, puis embouteillé en mai 2022. D'une fraîcheur végétale vivifiante, sa palette aromatique et gustative est également marquée par des arômes de raisin blanc et de belles notes lactiques.

Un embouteillage spécial pour une cuvée exceptionnelle

?? ???? ?????? ??????????
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daiginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Masumi
Région: Préf. de Nagano
Type de riz: Yamadanishiki/Sankeinishiki,
Polissage du riz: 40%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Masumi fut fondée par la famille Miyasaka, une longue lignée de Samouraï qui servaient le clan des Suwa. Ce n'est qu'après des années de conflits entre le clan Suwa et les seigneurs de guerre Takeda Shingen et Oda Nobunaga que la famille abandonne le Katana pour se consacrer, en 1662, à la fabrication de saké. C'est très rapidement qu'elle s'attira les louanges de plusieurs personnages historiques dont Matsudaira Tadateru, sixième fils du shogun Tokugawa, ou encore de Otaka Gengo, l'un des 47 célèbres guerriers ronin. Depuis cette époque, la qualité des sakés de Masumi n'a cessé de s'améliorer, au fil des siècles, pour aboutir finalement aux plus hautes distinctions nationales en 1943. Une série de récompenses qui attira l'attention du Dr Shoichi Yamada, chercheur en microbiologie de l'Institut national de brasserie. Après avoir visité la brasserie, celui-ci confirma la présence d'une levure très particulière dans les cuves de fermentation de Masumi. La levure numéro sept de l'Association des Brasseurs de Saké était née ! Elle devint rapidement la préférée des brasseurs dans tout le pays et reste, aujourd'hui encore, la levure de saké la plus utilisée dans le monde.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké enchanteur offre une expérience sensorielle riche et complexe. Au nez, la fraîcheur et la pulpe se mêlent harmonieusement, avec des notes initiales de grains de riz d'une suavité infinie, évoluant vers une subtile amertume réglissée. Des fruits frais tels que la poire et la mirabelle, ainsi que des fleurs blanches comme le muguet et le lys, préparent le terrain pour des parfums évocateurs de raisins, caractéristiques d'un beau grenache blanc. En point d'orgue, des arômes de citronnelle et d'orgeat captivent les sens. La couleur or vert de ce saké annonce une bouche ample et dense. L'attaque révèle une agréable acidité, accompagnée de notes d'amidon et de plantes aromatiques, tandis que le milieu de bouche, à la fois onctueux et lactique, est rafraîchi par des feuilles de menthe blanche poivrée. La finale, longue et veloutée, évoque des saveurs vanillées et laiteuses, avec des nuances verdoyantes d'eucalyptus et légumineuses de haricot beurre. Une salinité salivante met en valeur des tonalités rares, tandis que l'arrière-bouche juteuse invite à croquer des grappes de raisins blancs parfaitement mûrs. La rétro-olfaction, vanillée et presque chocolatée, laisse une impression durable de douceur et de fraîcheur, avec des nuances lactiques et herbacées persistantes dans le verre vide. Une

dégustation à la fois originale et envoûtante.

Conseils de dégustation : Avec les crustacés, le poisson cru, la viande rouge et les légumes (asperges et artichauts).