Nishikidôri
présente sa sélection de
Saké japonais
www.nishikidori.com

SOMMAIRE

3

CONNAISSEZ-VOUS LE SAKÉ JAPONAIS ?

Origine • Ingrédients • Processus de fabrication • Principales catégories de saké • FAQ

8

KATSUYAMA SUPRÊME SAKÉ

14

SHOTOKU SHUZO

16

HEIWA SHUZO

20

DAISHICHI SAKE BREWERY

22

CHIYO NO SONO SHUZOU

24

MASUDA SHUZO

26

KOBORI SHUZO

Connaissez-vous le SAKÉ JAPONAIS ?

Méconnu mais de plus en plus apprécié et reconnu pour ses qualités, le saké s'invite progressivement sur nos tables. En effet, on ne compte plus les sommeliers et les chefs qui ont été conquis par ses qualités gustatives.

Contrairement aux idées reçues le saké japonais dépasse rarement les 16 degrés. Moins acide et plus sucré que le vin, il s'accorde autant avec la cuisine japonaise qu'avec la cuisine occidentale de l'apéritif au dessert.

Tout comme le vin, on notera lors de sa dégustation, la robe, la couleur, le nez et la bouche.

La complexité, l'élégance et la diversité de ses arômes sont surprenants et n'ont rien à envier au vin (fruités, floraux, végétaux, épicés…).

Pour obtenir un bon saké il faut tout le savoir-faire et la technique d'un maître brasseur ainsi que de bons ingrédients.

L'ORIGINE

Le saké japonais, « nihonshu », est un alcool de riz obtenu par fermentation.

Son origine remonterait à plus de 2000 ans.

Il s'agissait alors d'un breuvage servant à connecter le monde des humains avec le monde des esprits obtenu en mâchant du riz qui était ensuite recraché dans des jarres afin de le laisser fermenter.

C'est à partir du XIe siècle que le saké sera produit avec les méthodes similaires à celles d'aujourd'hui. D'abord réservé à la cour impériale et aux rites religieux, le saké se démocratisera au fil du temps jusqu'à devenir la boisson nationale.

Les INGRÉDIENTS

1• Du riz à 20%

Il s'agit d'un riz cultivé spécifiquement pour la production du saké. Il en existe environ une centaine de variétés au Japon. Il se caractérise par un grain plus gros que le riz de consommation et une faible teneur en protéine.

Parmi les plus prestigieux on trouve le Yamada-nishiki, et le Gohyakuman-goku.

2• De l'eau à 80 %

Les meilleurs brasseurs sont toujours situés proche d'une source d'eau profonde. Sa pureté est essentielle, sa teneur en fer doit être faible pour ne pas affecter son parfum et sa couleur.

3• Le kôji et les levures

Le kôji est un champignon similaire à celui que l'on peut trouver sur certains fromages. Saupoudré sur le riz, il permettra de développer des enzymes capables de digérer l'amidon du riz pour le transformer en molécules de sucres.

Les levures et acides lactiques permettront ensuite de convertir le sucre en alcool.

Il existe de nombreux types de kôji et de levures dont l'utilisation aura un impact sur les saveurs qui seront développées par le saké.

Processus de FABRICATION

Le polissage du riz « semaibuai »

D'abord débarrassé de sa cuticule, le riz est ensuite poli. Il existe plusieurs niveaux de polissage exprimés en pourcentage, ce qui déterminera la catégorie du saké. Le pourcentage de polissage exprime le volume du grain de riz restant.

Pour la catégorie Junmai, le taux de polissage est de 70 % à 61 %

Pour la catégorie Ginjo, le taux de polissage est de 60 % à 51 %

Pour la catégorie Daiginjo, le taux de polissage est de inférieur ou égal à 50%

Plus le riz est poli plus la concentration en amidon sera élevée et le saké sera fin.

Lavage, trempage et cuisson

Une fois poli, le riz doit être lavé pour retirer toutes les impuretés, puis trempé dans l'eau. Tout l'art du Maître Tôji ; Maître brasseur japonais ; est de déterminer le temps de trempage et la quantité d'eau à utiliser essentielle dans le processus de fabrication.

Puis le riz est cuit à la vapeur.

Le moto, démarrage de fermentation

Une partie du riz va être ensuite disposée dans une pièce dont le taux d'humidité et de chaleur sont contrôlés. Le riz saupoudré de kôji va être brassé à la main puis laissé au repos pendant 3 jours afin de favoriser le développement des champignons.

Après cette étape, le maître Tôji transfert le riz dans une cuve et y ajoute les levures permettant ainsi de commencer le processus de fermentation.

Mise en cuve

Le moto est ensuite transféré dans les cuves de fermentations plus grandes dans lesquelles seront progressivement ajoutés l'eau et le riz.

Ce processus de fermentation dure de 3 à 4 semaines.

Chaque cuve est régulièrement mélangée.

Pressage, filtration, mise en bouteille

Le contenu des cuves est pressé afin de récupérer la lie du riz qui forme une pâte (saké kasu) souvent utilisée en cuisine ou en boisson.

Enfin, le saké est filtré puis pasteurisé et conservé environ 6 mois avant son embouteillage.

Les méthodes de fabrication

Ce processus de fabrication a évolué au fil du temps. Certains brasseurs utilisent encore des méthodes traditionnelles telles que Kimoto ou Gozenshu. Elles représentent environ 10% de la production. Elles utilisent des procédés plus longs en laissant les levures et les bactéries lactiques indigènes se développer.

Les principales catégories DE SAKÉ

- Futsushu : saké de qualité ordinaire apparenté au vin de table. Il n'y a pas de processus de polissage.
- Honjôzô : un peu d'alcool distillé est ajouté en fin de fabrication par le maître brasseur afin d'obtenir un saké plus léger en bouche et plus aromatique.
- Junmai : contrairement au Honjôzô, aucun alcool est ajouté ce qui donnera un saké plus acide.
- Ginjô : saké de classe supérieur, le polissage du riz est égal ou inférieur à 60% avec une fermentation à basse température.
- Daiginjô : même classe que le Ginjô mais avec un polissage égal ou inférieur à 50%. Il sera très raffiné, équilibré et aromatique.
- Nigori : moins filtré, il se caractérise par une couleur trouble due aux résidus de riz.
- Kimoto/Gozenshu : aucun acide lactique n'est ajouté. Plus long à la fabrication il développe un goût plus riche et prononcé.
- Tokubetsu : il s'agit de saké dont le type de riz ou sa fabrication est différente.
- Sparkling : saké pétillant soit naturellement par fermentation soit par ajout de gaz.

En fonction de son procédé de fabrication un saké peut appartenir à plusieurs catégories.

FAQ

Comment conserver une bouteille de saké ?

Le saké se conserve très bien au réfrigérateur à environ 5 degrés. Comme pour le vin il est recommandé de le consommer rapidement après ouverture.

A noter que le saké ne contient pas de conservateurs (comme les sulfites) du fait de sa pasteurisation.

Comment choisir son saké ?

Les Honjôzô ont un goût léger et frais.

Les Junmai et les Kimoto sont plus riches et généreux. Plus acides avec plus de corps ils sont parfaits pour accompagner les repas.

Les Ginjô et Daiginjô sont très aromatiques et développent des notes plus florales ou fruitées.

Quelle est la meilleure température de dégustation ?

Le saké a la particularité de pouvoir être consommé à différentes températures pouvant aller de 5 à 55° C. Cependant, aujourd'hui la grande majorité des sakés sont servis frais ou à température ambiante pour mettre en valeur leurs arômes et leur élégance. Les températures recommandées sont indiquées sur les bouteilles.

Peut-on boire le saké dans un verre à vin ?

De plus en plus utilisé, le verre à vin permet en effet aux arômes de se développer et de s'exprimer pleinement, particulièrement pour les catégories supérieures de saké.

Quels sont les meilleurs accords ?

Moins acide que le vin et ne possédant pas de tanin, le saké peut s'accorder plus facilement avec de nombreux plats, de l'apéritif au dessert.

Jambon cru, foie gras, huîtres, Saint-Jacques, poissons, viandes rouges ou blanches, fromage, chocolat…

NIHONSHU KEN JUNMAI GINJO

Notre champion !

NOTRE CHAMPION

INTERNATIONAL TROPHY Wine WINNER CHALLENGE 2019 JUNMAI GINJO TROPHY

« Élu meilleur saké Junmai Ginjo du monde au IWC en 2019.

Que dire de plus…
allez-y les yeux fermés ! »

KATSUYAMA SUPRÊME SAKÉ

Les nihonshu des Seigneurs

La création de la maison Katsuyama se situe à la seconde moitié du XVIIe siècle, plus précisément entre 1650 et 1688, dans la Préfecture actuelle de Miyagi contrôlée alors par un Chef Samuraï très puissant (Sengoku Daimyō) répondant au nom de Date Masamune. La région de Sendaï était son Royaume et devait sa puissance financière à la culture du riz, véritable monnaie à l'époque mais également symbole de puissance financière. Date Masamune était amateur d'art et de bonne chair, gourmet et fin gastronome et particulièrement amateur de vins de riz fermentés appelés communément sakés. Notre Seigneur en question, afin de garantir son approvisionnement permanent en sakés, nomma alors six familles financièrement bien établies (prospères), chargées de créer de véritables brasseries de sakés et d'élaborer des sakés haut de gamme et afin de le fournir, lui et sa famille. Pour ce faire, les familles devaient donc lui acheter le meilleur riz, très onéreux. Le fruit de ce commerce du riz lui permettait également et surtout d'entretenir ses armées. La famille Isawa créa donc, à sa demande, la maison Katsuyama et se mit à fabriquer des sakés artisanaux : les Gozenchu. Depuis, trois siècles et demi ont passé et, des 6 familles élues, seule la famille Isawa, propriétaire et exploitante de la marque KATSUYAMA, a survécu dans le haut de gamme et perdure avec brio, dirigée par la douzième génération en la personne de Jihei Isawa. Il est à noter que la famille Date existe toujours et que sa 34e génération actuelle continue a être fournie par la famille Isawa ! La gamme que nous vous proposons se décline en 6 nihon-shu, parmi lesquels 4 Gozenshu dont la dégustation vous surprendra énormément (leur consommation était réservée, dans le passé, exclusivement aux Seigneurs). Ces Gozenshu sont extraordinaires, surprenants, déroutants, rares et ne pourront vous laisser indifférents. Une chose est certaine, il vous sera très compliqué, après avoir dégusté ces nectars des Seigneurs, de vous délecter de la même façon avec tous les autres sakés ou nihonshu présents sur le marché.

GOZENSHU LEI SAPPHIRE TOKUBETSU

NOTRE COUP DE CŒUR

Le saké idéal pour les amateurs de vin.

« Parfait pour une première approche du saké, il s'accorde facilement à la cuisine française. Facile à boire, vous apprécierez autant que nous ses notes florales et fruitées. »

Notre conseil :
Essayez-le avec un fromage bleu.

REF. **GS50 / GS2**

SAKÉ GOZENSHU AKATSUKI JUNMAI DAÏGINJO 180 ML / 720 ML NET

Ce saké a été créé par une méthode délicate basée sur une nouvelle pensée pour présenter un saké extrêmement pur et savoureux qui n'a jamais existé. Le riz « Yamada nishiki » ayant la meilleure qualité produite à Mirai, Hyogo a été poli à 35%. Après avoir fermenté lentement et avec précaution, il a été séparé en saké et en lies de saké par séparation centrifuge (Enshin shibori) à basse température. Il ne peut extraire que l'essence de riz umami. Vous pouvez profiter d'une texture de saké douce, pure et belle. Akatsuki est un mot qui signifie « nouvelle aube » et « lever de soleil », car ce saké se veut un nouveau style moderne. Il s'agit de l'essence même du Nihon shu, ne représentant que 8% du moût après filtrage. Le parfum doux et riche et la bouche ronde et corsée sont appréciés avec une clarté extrême. Combinant un haut niveau de perfection avec un équilibre délicat de saveurs et d'arômes, ce saké exprime un umami haut de gamme. Le Gonzenshu Akatsuki est de couleur jaune très pâle, et au nez, l'attention est immédiatement captée. Ce Gozenshu est plutôt masculin, très minéral, d'une grande complexité. L'arôme est subtil et discret et le premier nez est très frais. Vous dénoterez des notes très florales (muguet), des accents de pomme verte granny-smith (fraîcheur de la pomme verte lorsqu'on la croque), d'ananas, d'anis vert, d'agrumes, de pêche, de raisin muscat, de banane, voire même des notes de paille. Le nez est puissant, concentré, et les sources aromatiques marquées. Relativement minéral, salin, à l'aveugle proche du Meursault. On aime la longueur aromatique en bouche qui dure 2 à 3 minutes, l'intensité, la puissance développée (phénoménale et sans puissance d'alcool), les notes de baies sauvages, la grande richesse, le très bel équilibre, l'harmonie surprenante, la grande pureté, la délicatesse de la texture, l'acidité très agréable, l'amertume très fine (parfois un côté un peu mirabelle) la grande fluidité, la finale charnue, épicée et minérale. Un très grand cru.

Nos accords parfaits : en le diluant avec du champagne (20% Akatsuki - 80% de champagne), le résultat est absolument surprenant : le champagne prend le goût et les arômes d'un millésimé ! Il est quasiment impossible de détecter la présence du Gozenshu Akatsuki. Pour les connaisseurs de gastronomie japonaise, vous pouvez même tremper vos mains dans le Gozenshu Akatsuki et confectionner immédiatement vos onigiri (boules de riz), les parfumant ainsi divinement. Vous pourrez également imbiber un linge de ce nectar et y envelopper pendant 72 heures une belle côte de bœuf pour laquelle vous privilégierez une cuisson douce, juste saignante. Autre suggestion étonnante : vider la première eau d'une bonne huître et y verser un bouchon de Akatsuki. Se rincer la bouche avec le Gozenshu et déguster immédiatement. L'unité est parfaite, l'iode de l'huître et le Gozenshu restent parfaitement en bouche avec une longueur déconcertante, extrêmement agréable et équilibrée.

Ingrédients : riz Yamada Nishiki (Préfecture de Hyôgo), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 16% • **Filtrage :** centrifugation • **Robe :** couleur jaune très pâle à vert très pâle • **Bouche :** l'umami pur de riz se répand. L'acidité et la douceur sont équilibrées • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre oenologue • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. **GS20 / GS3B**

SAKÉ GOZENSHU GEN JUNMAI DAÏGINJO 180 ML / 500 ML NET

La dénomination Gen fait allusion à l'époque Genroku, fin du XVIIe siècle, période à laquelle la maison Katsuyama a vu le jour et a commencé à produire ce style de saké. Le Gozenshu Gen est de couleur paille légère, d'aspect trouble. Au nez, les notes sont d'abord caractéristiques du riz cuit à la vapeur, puis apparaissent des arômes puissants de poire confite, de compote de poire, de miel, le tout avec énormément de fraîcheur. Le nez est très « spumante » et donne l'impression qu'il faut se préparer à avoir du perlant en bouche. La bouche est très moelleuse, sucrée, et rappelle le côté Chenin de Loire, les vendanges tardives ; impression de demi-sec moelleux, de compote ou pâte de poire, avec de légers accents de caramel au beurre salé.

Nos accords parfaits : nous recommandons ce Gozenshu avec une dégustation de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, gorgonzola) ou, idéalement, avec une compote de poire sur un feuilletage avez zeste de citron jaune ou marmelade de yuzu (par contraste, le gras appelle l'acide). Ce saké accompagnera également les escalopes de foie gras poêlé, les terrines de foie gras, une escalope de veau Marsala, des rognons de veau au Madère, les pâtes à la crème…

Ingrédients : riz Yamasaké n°4 (Préfecture de Hyôgo, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Acidité :** 3,3 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS30 / GS4

SAKÉ GOZENSHU DEN JUNMAI DAÏGINJO 180 ML / 720 ML NET

Le Gozenshu est un vin de riz fermenté, nec plus ultra des Nihon Shu, dont la consommation était réservée aux Seigneurs dans le Japon féodal. Den signifie tradition. Le Gozenshu Den est de couleur jaune pâle, d'aspect très légèrement trouble. L'attaque est surprenante, généreuse, avec beaucoup d'ampleur, une grande finesse aromatique, des notes très fruitées d'anis vert, de pomme verte râpée, de pêche blanche, de muguet, sans aucun creux, avec un grand équilibre et une grande pureté. Le nez est également très vin blanc qui sort de cuve, sur lie. On est séduit par le côté pomme acidulée, la viscosité (larmes rondes), la couleur entre l'eau de vie blanche et le Sancerre jeune. Le nez est parfois Sauvignon, entre la fleur et le fruit. Concentré et harmonieux. En début, milieu et fin de bouche, toujours aucun creux, de la longueur, une persistance aromatique, un très bel équilibre, une grande richesse. Aucune astringence, des amers et des sucres très agréables plus que de l'acidité. Le cinquième goût (ou umami) est très riche. La bouche est charnue, puissante, grasse. On aime le côté chaud, l'acidité très équilibrée, la légère amertume très agréable. On présage un mariage excellent avec l'amertume, les poissons, les agrumes, les légumes racines, les Saint-Jacques, les langoustines. La longueur en bouche est déconcertante. Beaucoup d'élégance et de finesse, assez minéral. Ce Gozenshu est très féminin.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez aisément avec des huîtres. Ou, de façon plus gourmande, comme suit : prendre de très fines tranches de jambon San Daniele ou de Pata Negra qualité Bellota. Se rincer la langue et le palais avec le Gozenshu Den, puis tremper généreusement un morceau de jambon dans le Gozenshu. Prendre en bouche immédiatement. Le umami du jambon explose alors, le sel surgit très agréablement, les saveurs pétillent et grandissent. Le jambon gagne en douceur et le sel nappe langue et palais dans la plus délicieuse des sensations ! L'accord sera également remarquable avec les sashimi de thon gras ou de saumon, les viandes grillées de wagyu yakiniku, la fondue sukiyaki.

Ingrédients : riz yamada nishiki AAA (Préfecture de Hyôgo), riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35 % • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS6

SAKÉ GOZENSHU LEI SAPPHIRE TOKUBETSU JUNMAI GINJO 720 ML NET

Le nom Lei fait référence à une créature sacrée de la mythologie japonaise. Le premier brassage de la série LEI, débuté en 2011, stoppé subitement suite au tragique tremblement de terre du Tôhoku, a finalement abouti en 2012. L'idée d'origine était d'utiliser du riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la préfecture de Hyogo (taux de polissage de 35%). Mais ce fut finalement sous la forme d'un saké à destination du marché français, avec un faible titre alcoolique (12°) et élaboré à partir de riz Hitomebore lui conférant douceur et volupté, que la série LEI vit le jour. LEI SAPPHIRE est le premier saké destiné à l'accompagnement des entrées, poissons et viandes cuisinés « à la française », ainsi que les fromages et desserts. Suite à des recherches auprès de chefs français réputés, trois objectifs majeurs furent décidés. Obtenir un saké ayant : • un faible degré alcoolique • une rondeur permettant d'accompagner les viandes • un mariage aisé avec une grande majorité d'ingrédients Le premier challenge fut de développer une méthode de brassage permettant l'obtention d'un titre alcoolique de 12°, ce qui ne fut possible que grâce à l'expertise du très réputé brasseur Gotoh. Obtenir de la rondeur tout en conservant une compatibilité avec une grande variété d'ingrédients n'est généralement pas chose facile, la rondeur appelant généralement l'umami (la fameuse 5e saveur) et les saveurs aigres. Seul le contrôle de la fermentation a permis de faire l'équilibre entre la rondeur, la douceur, le savoureux, l'aigreur et l'acidité de l'alcool. Le résultat : goût : une expérience unique qui mélange le fruité du melon bien mûr à la banane et les fruits tropicaux, rappelant l'acidulé des bonbons et la douceur du lait. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels. Lei Sapphire a un parfum fruité. Son faible degré d'alcool lui confère une douceur similaire aux vins. Etant beaucoup plus savoureux et aigre qu'un saké classique, il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est particulièrement recommandé en accompagnement des jambons crus (Parme, San Daniel, Iberico de Bellota…), des tempura, des poissons, des viandes mijotées, du foie gras, des fromages (pâtes persillées) et desserts. Il se marie également parfaitement avec les plats chinois, tel que le crabe de Shanghai ou bien la soupe d'aileron de requin. Enfin, en accompagnement de cuisine japonaise, son très bon équilibre lui permet de satisfaire une clientèle féminine qui pourra l'apprécier tout au long d'un dîner Kaiseki, de l'entrée au dessert.

Ingrédients : riz hitomebore (Sendaï), riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55 % • **Acidité :** 1,8 • **Volume d'alcool pur :** 12 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS9

SAKÉ GOZENSHU LEI EMERALD JUNMAI GINJO 720 ML NET

Son degré d'alcool de 15° procure un résultat unique, mêlant la beauté du gozenshu nec-plus-ultra Akatsuki à la richesse et le parfum délicat du Gen. Le premier brassage de la série LEI, débuté en 2011, stoppé subitement suite au tragique tremblement de terre du Tôhoku, a finalement abouti en 2012. L'idée d'origine était d'utiliser du riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la Préfecture de Hyogo. La bouche et le nez sont une expérience unique : notes puissantes du fruité de melon (à chair verte) bien mûr, coing confit, confiture de lait. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels. Lei Emerald a un parfum fruité. Etant beaucoup plus savoureux et aigre qu'un saké classique, il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins. Dans le classement des sakés Katsuyama à base de riz Yamadanishiki cultivé dans les rizières « Spécial A » de la préfecture de Hyogo (taux de polissage 35%), on retrouve en premier le Diamond, suivi du Ruby Label et de L'Emerald Label.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est cependant particulièrement recommandé en accompagnement des viandes, qu'elles soient grillées, rôties ou mijotées. Important : commencer par boire une gorgée de Lei Emerald avant d'entamer votre première bouchée de viande. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimai-buai » 35% • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS40 / GS7

SAKÉ NIHONSHU KEN JUNMAI GINJO 180 ML / 720 ML NET

Le saké élu MEILLEUR saké Junmai Ginjo du monde à l'occasion du prestigieux International Wine Challenge Trophy 2019 ! En général, il est ajouté un peu d'alcool de riz distillé au Nihonshu Daiginjyo à la fin de son process afin de révéler saveurs et arômes. Ici, ce n'est pas le cas. Le savoir-faire conjugué à la sélection du riz et de son terroir et à la qualité de l'eau font de ce breuvage un produit d'exception. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Raffiné et structuré, élégant, vous apprécierez la bouche enveloppée, ronde, les notes splendides de melon, de poire, de pêche et de pomme. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est également particulièrement recommandé avec les sashimi de poissons blancs, les poissons et les viandes mijotées, le foie gras, les fromages (pâtes persillées) et les desserts.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimai-buai » 50% • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 16% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** claire • **Bouche :** fraîche, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** coupelle à saké en poterie, ou petit verre ou gobelet bambou • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS10

SAKÉ GOZENSHU SENSHO MASAMUNE JUNMAI DAIGINJO 720 ML NET

Ce nihonshu est confectionné exclusivement à base de riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la Préfecture de Sendai. Le saké SENSHO MASAMUNE préparé avec tout le soin qu'on apporte, est donc un saké très élégant et charpenté, à l'umami et parfum très frais. Son étiquette représente le drapeau de l'armée « Date » du Seigneur Date Masamune. Ce saké représente bien Sendai et son esprit « Date » . Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. La fin de bouche est très riche, fruitée, sucrée, moelleuse, douce, enveloppante. La robe est d'un jaune pâle léger tirant vers le vert pâle. Les arômes sont riches, ananas mûr, pomme, litchi. Il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins.

Nos accords parfaits : il est particulièrement recommandé en accompagnement des poissons maigres blancs et des huîtres et autres fruits de mer. Important : commencer par boire une gorgée avant d'entamer votre première bouchée. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 45 % • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** jaune pâle tirant vers le vert pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS11

SAKÉ GOZENSHU REN JUNMAI DAIGINJO 720 ML NET

La particule REN fait allusion au Noren, le rideau traditionnel accroché à l'entrée des restaurants au Japon, avec pour signification que ce saké va tisser le futur. Pour ce gozenshu, le riz Yamada Nishiki (Préfecture de Hyogo, de la plus haute qualité) est poli jusqu'à ne préserver que 35% du grain ceci afin d'en extraire la plus fine essence du moût de saké non raffinée à travers les processus de brassage les plus fastidieux. La filtration naturelle, selon le procédé « fukuro shibori » (le moût est placé dans des sacs de toile mis en suspension, le saké s'écoulant naturellement à travers la toile) confère un parfum puissant et beaucoup d'élégance à ce saké. Ce nectar, exceptionnel, est parfaitement transparent. Le bouquet brillant et moelleux s'harmonise parfaitement avec le goût du riz. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. La fin de bouche est très florale, avec des notes affirmées de pomme verte, d'orange, de rose. La robe est d'un jaune pâle léger tirant vers le vert pâle.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est cependant particulièrement recommandé en accompagnement des viandes de bœuf, plus particulièrement le wagyu, qu'elles soient grillées, rôties ou mijotées, ainsi que les fruits de mer et les poissons gras. Important : commencer par boire une gorgée avant d'entamer votre première bouchée de viande. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35 % • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** jaune pâle tirant vers le vert pâle • **Bouche :** florale et forte, charpentée • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service :** verre oenologue • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

REF. GS8

SAKÉ NIHONSHU EN TOKUBETSU JUNMAI 720 ML NET

EN signifie « lien » (relations) en japonais. Katsuyama a développé le saké EN pour favoriser des relations remarquables avec les gens. Le riz (variété hitomebore) provient de rizières irriguées par les eaux pures et souterraines de la montagne Izumigatake (Nord-Ouest de Sendai). La levure kôbo est aussi originaire de Miyagi. EN est un pur saké terroir de Sendai. L'attaque est ronde et charnue, néanmoins il s'agit d'un saké sec. Il se caractérise par une riche saveur de douceur concentrée et d'umami, des notes puissantes et riches de riz primeur cuit. Il se déguste frais ou chaud, du début à la fin du repas. Ce saké En a remporté le prix du meilleur Junmai en 2012, au prestigieux concours des sakés de Sendai. Les fabricants de saké au Japon disent que le En Tokubetsu Junmai est l'expression de la pureté et de la douceur du riz de Sendai.

Nos accords parfaits : poissons, huîtres, viande grillée de wagyu.

Ingrédients : riz hitomebore, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55 % • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** claire • **Bouche :** ronde, charnue • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service :** coupelle à saké en poterie, verre à saké • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

Nishikidôri

sélectionne aussi
des accessoires pour les

Saké japonais

À retrouver sur
www.nishikidori.com

SHOTOKU SHUZO

Fondée en 1645 dans la ville de Kyoto, la brasserie Shotoku Shuzo a été transférée en 1925 dans le district de Fushimi, juste au sud de Kyoto, afin de tirer parti des eaux supérieures de la région. Fushimi est un quartier réputé pour sa fabrication de saké, célèbre pour sa source souterraine et son eau connue sous le nom de Fushimizu. Notre artisan n'utilise que du riz, du kôji et de l'eau, pour produire des sakés artisanaux, purs et authentiques, sophistiqués, brassés selon les méthodes traditionnelles de la classification Junmai. La maison adhère au processus qui stipule que le saké doit être fabriqué exclusivement à partir de riz japonais à 100%, d'eau pure et des méthodes traditionnelles de brassage du saké au Japon. Ce règlement interdit strictement l'utilisation d'additifs tels que d'autres formes d'alcools et de sucre. Pour fabriquer un excellent saké, il est essentiel d'utiliser du riz à saké de la plus haute qualité. Notre artisan s'approvisionne en riz spécial pour saké, de qualité supérieure, dans une rizière spécifiquement cultivée à proximité de Kyoto. Leur agriculteur veille à ce qu'il reçoive le riz de la meilleure qualité, conforme à ses spécifications. Tous deux s'engagent également dans de nouvelles méthodes de culture biologique qui suppriment le besoin de pesticides. La région de Fushimi, est réputée pour la production de saké et pour son eau de source souterraine : « Fushimizu » . Cette eau douce, pure et délicieuse, utilisée pour la fabrication et la mise en bouteilles, est puisée à plus de 70m de profondeur directement depuis l'intérieur de l'usine. Les sakés de Shotoku Shuzo sont composés uniquement de riz à saké et d'eau Fushimizu. De nombreux chefs locaux prestigieux, experts en cuisine de style Kyoto, préfèrent le saké Shotoku pour la dégustation de leurs plats.

TOKUBETSU JUNMAI-SHU KARAKU KIMOTO

NOTRE COUP DE CŒUR

Saveur unique traditionnelle

« Sa fabrication traditionnelle lui confère sa saveur unique et complexe. Une valeur sûre qui s'accordera très bien avec vos poissons et fruits de mer. »

Notre conseil :
Nous l'apprécions avec des oursins.

REF. **SHOT1**

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO KARAKU 720 ML NET

Les sakés Junmai Daiginjo sont des sakés équilibrés, raffinés. Le riz « iwai » utilisé ici est un riz de grande qualité, ce qui fait de ce saké un breuvage en général réservé aux cérémonies. Iwai signifie, à Kyoto, « célébration » . Le riz pour saké « Iwai », produit à Kyoto, a été poli à 50% et brassé lentement, avec précaution, à basse température. La texture de ce saké, moelleuse et soyeuse, à l'arôme doux, le prédestine à l'accompagnement d'un repas. Les notes aromatiques dominantes sont la poire et le gardénia.

Nos accords parfaits : sashimi de poissons blancs, carpaccio, poissons séchés, avocats, salades de la mer, légumes chop suey, tempura de légumes, salades aux herbes aromatiques, rouleaux de printemps, nems, noix de Saint-Jacques, crabe, fruits frais, champignons sylvestres, fromage à pâtes persillées.

Ingrédients : riz (kôji de riz Iwai, riz cuit vapeur « kakemai » iwai), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Kobo/levure :** kyo-no-koto • **Acidité :** 1,4 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +6°C à +10°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brunâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

REF. **SHOT2**

SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI-SHU KARAKU KIMOTO 720 ML NET

Ce saké est brassé selon la méthode traditionnelle ancestrale (depuis l'Ere Edo) « kimoto » (les levures et les bactéries lactiques se développent naturellement). Ce saké abonde d'acides organiques naturels et d'acides aminés. Ceux-ci lui confèrent une saveur unique, beaucoup de complexité, goûts et fragrances riches et profondes. Ce saké, aux accents de pommes mûres, de champignons, de noix, offre une finale fraîche. Chauffé de 35°C à 40°C, il développe en bouche des notes rondes et harmonieuses.

Nos accords parfaits : huîtres, oursin, caviar, noix de Saint-Jacques, ormeaux, morue, raie, fromages de caractère…

Ingrédients : riz (kôji de riz gohyakumangoku, riz cuit vapeur « kakemai » nihonbare), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 60% • **Kobo/levure :** n° 7 • **Acidité :** 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 17% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** moelleuse, complexe • **Température idéale de dégustation :** +16°C à +18°C ou chaud 35 à 40°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verdâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

REF. **SHOT3**

SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI-SHU KARAKU KARAKUCHI GENSHU 720 ML NET

Ce saké est confectionné à partir de riz spécialement cultivé pour la maison Shotoku Shuzo. C'est un saké sec, corsé, offrant une belle acidité, une belle minéralité. En bouche, dominent des notes de riz cuit vapeur et de pêche. Le fabricant recommande sa consommation à une température de +16 à +18°C. Sur glace, il est également très bon et libère ses notes aromatiques. Chaud, à 40°C, il est délicieux. Aucune eau n'a été ajoutée en fin de pressurage (si on ajoute de l'eau, on diminue le volume d'alcool).

Nos accords parfaits : ce saké accommodera risottos, pâtes à la crème, gratins, blanquette de veau, bœuf bourguignon ou encore des fromages tels que le parmesan, le Comté, le Beaufort, les chèvres…

Ingrédients : riz (kôji de riz gohyakumangoku, riz cuit vapeur « kakemai » nihonbare), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 60% • **Kobo/levure :** 9 • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 18% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** légèrement jaune pâle • **Bouche :** saké sec, corsé • **Température idéale de dégustation :** +16°C à +18°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verdâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

HEIWA SHUZO

Le nom KID vient de l'image du « climat de Kishu » (ancien nom de la Préfecture de Wakayama) et représente également l'innocence et la liberté identiques à celle d'un enfant. La gamme KID créée par Heiwa Shuzo a pour volonté de faire connaître le charme du saké aux nouvelles générations qui en consomment rarement car elles ne le connaissent pas. Sa pasteurisation est dite manuelle. Elle se fait selon la méthode « binkan hiire » : le saké est embouteillé mais les bouteilles ne sont pas complètement fermées. Elles sont tout d'abord chauffées à +65°C. Cette faible pasteurisation préserve goût et parfums au breuvage ainsi qu'une belle fraîcheur.

KID JUNMAI DAIGINJO PETILLANT

Une alternative au champagne

« Sa fabrication traditionnelle lui confère sa saveur unique et complexe. Une valeur sûre qui s'accordera très bien avec vos poissons et fruits de mer. »

Notre conseil :
Nous l'apprécions avec des oursins.

REF. **SH2/SH12**

SAKÉ KID JUNMAI GINJO
720 ML / 1,8 L NET

Ce saké se consomme froid, ou à 19-20°C ou chaud (35-40°C). De robe légèrement jaune pâle, il est légèrement fruitée, c'est un saké bien équilibré, au goût propre, au final vif. À une température froide (+10°C) il exprime des notes douces de gingembre. À des températures plus élevées, son parfum de fraîcheur ressort vraiment. Il exprime des notes de pommes rouges et révèle la douceur rafraîchissante des poires comices.

Nos accords parfaits : tous types de cuisine et de plats ; magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs. Parfait avec les dashi et plats à base de dashi.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz yamada nishiki • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55 % pour le gohyakumangoku et 50 % pour le yamada nishiki • **Kobo/levure :** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel • **Robe :** légèrement jaune pâle • **Bouche :** fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C ou 19°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brune • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH10/SH11**

SAKÉ KID JUNMAISHU
720 ML / 1,8 L NET

Ce saké se caractérise par des notes fraîches et rondes, avec un nez puissant de banane mûre. Il exprime une belle sucrosité et une belle légèreté. Dégusté à chaud, il exprime les notes aromatiques enveloppantes du riz cuit. Le final laisse une belle acidité et beaucoup d'élégance.

Nos accords parfaits : ce saké peut accompagner un repas. Il est très agréable avec les plats de pâtes ou de gnocchis crémés, les risotto, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les cassolettes de fruits de mer, les yakitori, les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola); magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs.

Ingrédients : riz gohyakumangoku et riz cuit vapeur kakemai, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % pour le gohyakumangoku et 60 % pour le kakemai • **Kobo/levure :** Kyokai No.701 kobo • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune pâle • **Bouche :** mi-moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C +15°C ou chaud +45°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brune • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH14/SH15**

SAKÉ KID JUNMAI DAIGINJO
720 ML / 1,8 L NET

Ce saké exprime un cortège de fruits et de fleurs : cerise, fraise, poire, pomme, mangue, melon, ananas, banane, fleurs blanches, miel. Fruité et soyeux, ce saké offre une bouche ronde, persistante et fraîche, ainsi qu'une belle verdeur. Fruité et riche en saveurs franches, il laisse un final propre et équilibré.

Nos accords parfaits : crustacés, huîtres, sushi, sashimi, crabe, mais aussi foie gras et desserts, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola); magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs.

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Kobo/levure :** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidité :** 1,3 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +12°C ou +35°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH16/SH17**

SAKÉ KID JUNMAI DAIGINJO SEMAI BUAI
720ML/1,8L NET

Ce saké se caractérise par des notes très fruitées de pommes rouges et de melon, avec des touches de miel. Le umami est puissant, la sucrosité généreuse.

Nos accords parfaits : ramen, sushi, sashimi, tempura, thon gras, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola), les desserts avec des fraises…

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 45% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité :** 1,4 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** moelleuse, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +12°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH18M/SH19**

SAKÉ KID JUNMAI DAIGINJO PETILLANT
360ML/720ML NET

Ce saké, d'une très jolie texture, crémeux, exprime des notes poivrées, très fraîches, parfois épicées, d'agrumes (citrons) de noix de coco, de pomme, de fleurs blanches, de melon, d'amidon de kuzu, de lie de saké.

Nos accords parfaits : caviar, ormeaux, oursins, noix de Saint-Jacques, couteaux, œufs de saumon, poitrines de porc laquées, tempura, jambon cru.

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire à jaune pâle • **Bouche :** fraîche, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** verre à champagne • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH20/SH21**

SAKÉ KID DAIGINJO
720ML/1,8L NET

Ce saké de luxe se caractérise par des notes subtiles, complexes, fruitées. Globalement, son arôme est très raffiné. Consommé froid il est très élégant, et le finale révèle une saveur de pomme verte et d'agrume (lime séchée). Chaud, il arbore beaucoup de douceur avec des accents de vanille, de melon, de coing, de noix de coco, d'olive.

Nos accords parfaits : tempura, sashimi, carpaccio, aubergine au dashi, poissons séchés, olives, salades d'avocats et fruits de mer, fruits frais et tartelettes aux fruits, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola).

Ingrédients : riz yamada nishiki, alcool de canne à sucre, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité :** 1,3 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** ronde, fruitée, généreuse • **Température idéale de dégustation :** +12°C ou 35 à 40°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

REF. **SH3**

SAKÉ TSURU-UME AU YUZU 700 ML NET

Riche en arômes, en parfums et en fragrances, il est 100% naturel et ne contient aucun additif. Ses notes très fruitées et sucrées proches du citron, de la lime, sont extrêmement rafraîchissantes. Issu d'un savoureux mélange de saké et d'agrume yuzu – fruit cultivé avec amour dans la préfecture de Wakayama au climat doux idéal – le Tsuru-ume yuzu de Heiwa Shuzou est une véritable révélation fruitée !

Nos accords parfaits : consommé sur de la glace pilée agrémenté d'une feuille de menthe, en apéritif ou en digestif ! délicieux en nage de fruits frais.

Ingrédients : saké, 24% jus de yuzu, eau, sirop de glucose • **Volume d'alcool pur :** 7% • **Température idéale de dégustation :** +6°C • **Service :** verre à champagne • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille (tête bêche) 2 ou 3 fois avant de servir. Cette rotation aidera la pulpe de yuzu qui se trouve au bas ou au sommet de la bouteille à se répandre uniformément dans la bouteille.

DAISHICHI SAKE BREWERY

La Maison de saké Daishichi est fondée en 1752 à Nihonmatsu, dans la Préfecture de Fukushima, au Nord-Est du Japon. Daishichi est renommée non seulement pour la haute qualité de ses sakés, mais encore pour la poursuite de la méthode « kimoto », une méthode traditionnelle et authentique d'élaboration du saké : les levures et les bactéries lactiques se développent naturellement. Daishichi est ainsi reconnue à travers le Japon comme le meilleur producteur de saké kimoto.

DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI

NOTRE COUP DE CŒUR

Le printemps en bouche

« Un Nigori exceptionnel, agréable en bouche. Sa texture veloutée et ses notes florales sublimeront vos plats iodés ou vos desserts. »

Notre conseil :
À servir avec des huîtres

REF. DAS3

SAKÉ DAISHICHI JUNMAI KIMOTO SOKAI REISHU 300 ML NET

Le Junmai Kimoto est le meilleur saké de type kimoto, à consommer frais, idéalement à une température de +10°C. C'est un saké très élégant, subtile, doux, aux notes fruitées (melon blanc, pastèque, banane) puis de sous-bois. Nous aimons les notes puissantes de riz vapeur, la texture légèrement grasse et sucrée.

Nos accords parfaits : il se marie très bien avec les cuisines occidentales et orientales. Il est remarquable avec les huîtres et coquillages, mais aussi avec les noix de Saint-Jacques et autres pétoncles à la crème fraîche, les pâtes carbonara…

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 69 % • **Kobo/levure :** Kyokai No.7 • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** suave, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké, verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon en verre opaque • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

REF. DAS4

SAKÉ DAISHICHI JUNMAI KIMOTO YAMADANISHIKI 720 ML NET

Ce saké de type kimoto tokubetsu est un saké junmai de luxe réalisé à base de l'exceptionnel riz Yamadanishiki. C'est un saké corsé, bien équilibré, pour un service idéalement chaud ou à température ambiante. Vous aimerez les notes de céréales grillées et les saveurs légères en bouche de noix et de champignon.

Nos accords parfaits : nous recommandons sa dégustation à une température de +40°C en accompagnement de plats crémés, de fromages ou encore de crabes, homards et autres crustacés.

Ingrédients : riz yamadanishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65 % • **Kobo/levure :** Kyokai No.7 • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** suave, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +40°C • **Service :** coupelle en poterie, ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon couleur verte foncée • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

REF. DAS5

SAKÉ DAISHICHI KIMOTO JUNMAI GINJO RADEN 500 ML NET

Il s'agit d'un rare saké de type kimoto junmai ginjo, agréable à la fois chaud et froid (et même sur glaçons) grâce à son bon équilibre. Vous serez surpris par ses arômes de pommes Fuji rouges mûres, ses notes fraîches et lactées ou de riz cuits à la vapeur. On aime la complexité, la fraîcheur, la légèreté, les très légères notes amères.

Nos accords parfaits : il s'accorde bien avec une multitude de mets, allant de la salade aux huîtres crues et aux sushi ou encore aux viandes blanches ou tempura diverses. Il est très populaire, au Japon, dans la composition des cocktails en mélange avec des jus d'agrumes, en raison de sa pureté.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Daishichi kobo • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C frais, +40°C chaud • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké, verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon bleu • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

REF. DAS6

SAKÉ DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI 720 ML NET

Yukishibori se traduit par « neige pressée » et Nigori par « non filtré » . Il s'agit donc d'un saké non filtré, non pasteurisé. Ce saké, d'apparence laiteuse exhale des notes florales, rappelant le chèvrefeuille. En bouche, la texture est légèrement crémeuse et révèle des notes de poire, de pêche blanche, de melon. Rondeur et fraîcheur dominent sur une dégustation recommandée à +10°C.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons avec les huîtres, les fruits de mer, les crevettes frites ou sautées, les coquilles Saint-Jacques poêlées ou tout autre mollusque ou crustacé. De façon plus surprenante, il magnifiera vos copeaux de jambon ibérique de qualité bellota.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz, alcool de riz distillé • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 69 % • **Kobo/levure :** Daishichi kobo • **Acidité :** 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 14,5 % • **Filtrage :** non filtré • **Robe :** laiteuse • **Bouche :** florale et fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon blanc opaque • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

CHIYO NO SONO SHUZOU

La maison Chiyo No Sono, en tant que brasseur de saké, voit le jour en 1896. Son fondateur Monsieur Honda, alors marchand de riz, décida de produire son propre saké en utilisant les meilleurs riz. Depuis, Chiyo No Sono s'est engagé sur la production de sakés de grande qualité. De nos jours, son saké est strictement issue de fermentation, sans ajout d'alcool distillé, ni d'aucun autre additif que ce soit.

JUNMAISHU SHUHAI

NOTRE COUP DE CŒUR

Pour magnifier vos moules à la vapeur

« Oubliez le vin blanc, avec ce saké vous allez redécouvrir les moules. Le terme « umami » prendra tout son sens lors de la dégustation. »

Notre conseil :
Pour la cuisson vapeur des moules ou des coques.

REF. CHI1-CHI2

SAKÉ JYUNMAISHU SHUHAI
720 ML / 1,8 L NET

Les artisans de Chiyo no Sono, après la seconde guerre mondiale, se sont engagés à poursuivre leurs efforts pour préparer un saké chaque fois meilleur. Ils ont scellé cette promesse en buvant tous dans une énorme coupe laquée vermillon appelée « shuhai », d'où le nom de ce saké. Ce saké, à la texture douce, à l'umami subtile, révèle des notes de fleur d'oranger, de nashi, de poire, de coing, de melon blanc, de pomme rouge mûre.

Nos accords parfaits : il accompagnera à merveille les pâtes à la crème, une salade de homard ou encore des rouleaux de printemps. Nous vous le recommandons également pour vos cuissons de coquillages : moules, coques, palourdes, amandes de mer. Vos coquillages seront incroyablement parfumés. Le jus de cuisson se révélera une petite merveille à déguster, tel un bouillon ou légèrement allongé de crème liquide, en accompagnement de spaghettis ou de tagliatelles.

Ingrédients : riz hana nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65 % • **Kobo/levure :** Kumamoto kobo • **Acidité :** 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** papier 1 μ • **Robe :** claire • **Bouche :** douce et expansive • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon vert • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

REF. CHI6

SAKÉ JUNMAISHU COLD SAKÉ
300 ML NET

Les artisans de Chiyo no Sono ont œuvré avec beaucoup de savoir faire et de maîtrise pour confectionner ce saké à la bouche moelleuse où domine la banane et les notes de fruits mûrs. Ce saké arbore un umami subtile avec beaucoup de fraîcheur.

Nos accords parfaits : les pâtes à la crème, les gyudon, un foie gras poêlé, une terrine bien relevé, des udon avec un jaune d'œuf…

Ingrédients : riz Hana nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65 % • **Kobo/levure :** Kumamoto kobo • **Acidité :** 1,35 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** papier 1 μ • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** moelleuse • **Température idéale de dégustation :** 15°C • **Service :** coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon bleu clair • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

REF. CHI7

SAKÉ TOKUBETSU HONJOZO SORA
300 ML NET

Voici un très bon saké, très frais, pour découvrir les nihonshu. La pomme verte domine, la bouche est moelleuse, l'acidité très basse. Ce saké peut accompagner un repas de l'entrée au dessert.

Nos accords parfaits : les fruits de mer, les sushi, les sashimi, les poissons grillés, les fritures et autres tempura.

Ingrédients : riz yamada-nishiki, alcool de canne à sucre, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 59 % • **Kobo/levure :** kyokai 1801 kobo • **Acidité :** 0,9 • **Volume d'alcool pur :** 13 % • **Filtrage :** papier 1 μ • **Robe :** claire • **Bouche :** moelleuse • **Température idéale de dégustation :** 10°C • **Service :** verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon bleu clair • **Conservation :** au réfrigérateur 5°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

MASUDA SHUZO

Depuis sa création en 1893, la brasserie Masuda, plus connue sous le nom de Masuizumi (fontaine de bonheur en japonais), s'attache à faire vivre le quartier artisanal traditionnel de Iwase-Machi situé entre la mer du Japon et les sommets du mont Tateyama, dans la proche banlieue de Toyama. M. Ryuichiro Masuda, la cinquième génération de cette brasserie, incite les artisans traditionnels du verre, du bois et de vaisselles en céramiques et autres matériaux à faire prospérer et connaître Iwasa-Machi. Il se consacre chaque jour au brassage du saké afin de créer un saké exquis qui puisse être reconnu par le monde entier et être en accord avec son temps.

MASUIZUMI KIJOSHU

NOTRE COUP DE CŒUR

Un vrai saké moelleux

« Une belle découverte vous attend avec ce saké en édition très limité. Laissez-vous emporter par sa douceur. »

Notre conseil :
À déguster au dessert.

REF. MASS1 / MASS2

SAKÉ MASUIZUMI DAIGINJO KOTOBUKI
720 ML / 1,8 L NET

Nous sommes en présence ici d'un saké très voluptueux, aux notes fruitées dominantes : pomme rouge fuji pas trop mûre, melon piel de sapo ou melon canari, pêche blanche, banane. Ce saké présente cependant une jolie acidité très rafraîchissante.

Nos accords parfaits : les fruits de mer, ormeau, oursin, crabe, huître.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Hyogo, alcool distillé de canne à sucre, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 40 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,3 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** claire • **Bouche :** vive • **Température idéale de dégustation :** +5°C • **Service :** verre Riedel, Vinum • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze ou verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

REF. MASS3 / MASS4

SAKÉ MASUIZUMI JUNMAI DAIGINJO
720 ML / 1,8 L NET

Ce saké daiginjo est caractéristique du savoir-faire de la maison Masuda Shuzo. Tout en fruit et en fleurs blanches, on aime les accents de melon galia, de pomme rouge mûre, de poire nashi, de fleurs de sureau, de noix. Beaucoup de fruits, du moelleux, une bouche généreuse, une acidité agréable, et des larmes grasses. Conclusion : une belle minéralité pour un saké floral et fruité.

Nos accords parfaits : pâtes italiennes, risottos, jambons crus, magret de canard, foie gras, sashimi, poissons blancs, poissons plats.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Hyogo, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune très pâle • **Bouche :** ronde, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** verre Riedel, Vinum • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze ou verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

REF. MASS5 / MASS6

SAKÉ MASUIZUMI JUNMAI GINJO
720 ML / 1,8 L NET

Beaucoup de surprises pour ce saké Junmai Ginjo. Sophistiqué, ce saké est à la fois floral, fruité, doux. L'umami est puissant, la minéralité élégante, les notes gustatives complexes : banane mûre, touche rhum raisin, melon, noix, notes de mousse et de sous-bois, notes de champignons sylvestres, de cuir, de pourriture noble, accents d'automne.

Nos accords parfaits : sashimi, poissons blancs, poissons plats, coquillages et crustacés.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Toyama, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** ronde, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service :** verre Riedel, Vinum, Extreme • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

REF. MASS7

SAKÉ MASUIZUMI KIJOSHU (SERVICE FRAIS)
500 ML NET

Ce saké est unique, en édition très limité, fruit du brassage de riz de variétés anciennes. Le Kijoshu est également le résultat d'une méthode de brassage spéciale dans laquelle la quantité d'eau ajoutée au cours de la dernière étape de fermentation est réduite et remplacée par l'ajout de saké. En remplaçant l'eau par du saké, le mélange se concentre avec douceur, ce qui donne la signature du kijoshu, une infusion succulente-douce et veloutée. L'acidité rafraîchissante bien équilibrée qui s'écoule après la riche douceur rend ce kijoshu unique en son genre. On aime les notes généreuses de banane mûre, de champignons sauvages, de bois mouillé, de caramel, de dulce de leche, les notes beurrées…

Nos accords parfaits : fromage bleu, foie gras, riz de veau, vin de dessert, glace vanille, raisin.

Ingrédients : riz ancien kodai-mai, riz gluant, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune or • **Bouche :** douce et fraîche • **Température idéale de dégustation :** +5°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur +5°C • **Origine :** Toyama, Japon

REF. MASS8

SAKÉ MASUIZUMI KIJOSHU (SERVICE CHAUD)
500 ML NET

Ce saké est unique, en édition très limité, fruit du brassage de riz de variétés anciennes. Le Kijoshu est également le résultat d'une méthode de brassage spéciale dans laquelle la quantité d'eau ajoutée au cours de la dernière étape de fermentation est réduite et remplacée par l'ajout de saké. En remplaçant l'eau par du saké, le mélange se concentre avec douceur, ce qui donne la signature du kijoshu, une infusion succulente-douce et veloutée. L'acidité rafraîchissante bien équilibrée qui s'écoule après la riche douceur rend ce kijoshu unique en son genre. On aime les notes généreuses de banane mûre, de champignons sauvages, de bois mouillé, de caramel, de dulce de leche, les notes beurrées…

Nos accords parfaits : fromage bleu, foie gras, riz de veau, vin de dessert, glace vanille, raisin, noix et noisettes et amandes fumées.

Ingrédients : riz ancien kodai-mai, riz gluant, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune or • **Bouche :** douce et moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +35°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur +5°C • **Origine :** Toyama, Japon

KOBORI SHUZO

Située dans la préfecture d'Ishikawa, Kobori Shuzo a été fondée en 1716 pendant la période Edo. Au milieu de l'ère Meiji, leur réputation s'installe avec la création de leur marque « Manzairaku » (« sois toujours heureux » en Japonais). L'atelier se situe dans la ville de Hakusan, entourée par la nature, et berceau de la première IGP (Indication Géographique Protégée) au Japon pour la production de saké. Hakusan est réputée pour son eau de haute qualité et son air pur. La préfecture d'Ishikawa est également réputée être une des meilleures zones de production de saké.

MANZAIRAKU ISHIKAWAMON

Umami

« Explosion de umami avec ce saké sec et frais. »

Notre conseil :
Parfait en accompagnement du saumon gravelax.

REF. **KBS4**

SAKÉ MANZAIRAKU ISHIKAWAMON JUNMAI 720 ML NET

Nous sommes en présence d'un saké frais, clair, délicat et sec, qui présente toutes les caractéristiques de la variété de riz Ishikawamon. Il s'agit d'un Junmai aux notes de fruits mûrs, de banane. Beaucoup de umami.

Nos accords parfaits : fromages à pâte pressée, sashimi de poissons blancs, plantes et champignons sylvestres, saumon fumé, saumon gravlax, tofu, crustacés, crevettes, Saint-Jacques, huîtres, tempura…

Ingrédients : riz de variété Ishikawamon, riz-malté Ishikawamon • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 70 % • **Kobo/levure :** M2 • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** charbon • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +5°C à +15°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** +15°C • **Origine :** Ishikawa, Japon

REF. **KBS6 / KBS5**

SAKÉ MANZAIRAKU HAKUSAN JUNMAI DAIGINJO 300 ML / 720 ML NET

Ce saké exprime les arômes caractéristiques des riz de haute qualité : fragrances douces et moelleuses, subtiles, de riz cuit à la vapeur, de baies sauvages, de melon, de poire japonaise nashi, de fleur de cerisier, de fleurs blanches, de pommes mûres. Nous sommes en présence d'un saké sec, sans amertume, à l'acidité faible, floral, rafraîchissant, doux.

Nos accords parfaits : fromages à pâte pressée, poissons blancs, terrines de foie gras, mais aussi sashimi, sushi, crustacés, huîtres.

Ingrédients : riz Yamada Nishiki (Hyogo), riz-malté Yamada Nishiki • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Kobo/levure :** secret • **Acidité :** 1,40 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** charbon • **Robe :** claire • **Bouche :** soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +5°C à +15°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** +15°C • **Origine :** Ishikawa, Japon

Nishikidôri

www.nishikidori.com

NISHIKIDÔRI

ZAC de l'Aéropôle - 140 rue Georges Guynemer
B.P. 40261 - 44158 ANCENIS CEDEX (FRANCE)

Tél. +33 (0)2 40 83 33 99
Fax +33 (0)2 40 83 35 35

TVA : FR 85 444 789 127 - RCS NANTES 444 789 127

Nos boutiques
6, rue Villedo • 75001 PARIS • 01 42 86 19 59
140 rue Georges Guynemer • 44158 ANCENIS • 02 40 83 59 37

Photos non contractuelles, Nishikidôri se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis - Toute reproduction interdite - Crédits photos : Nishikidôri - Conception : ar'pub