

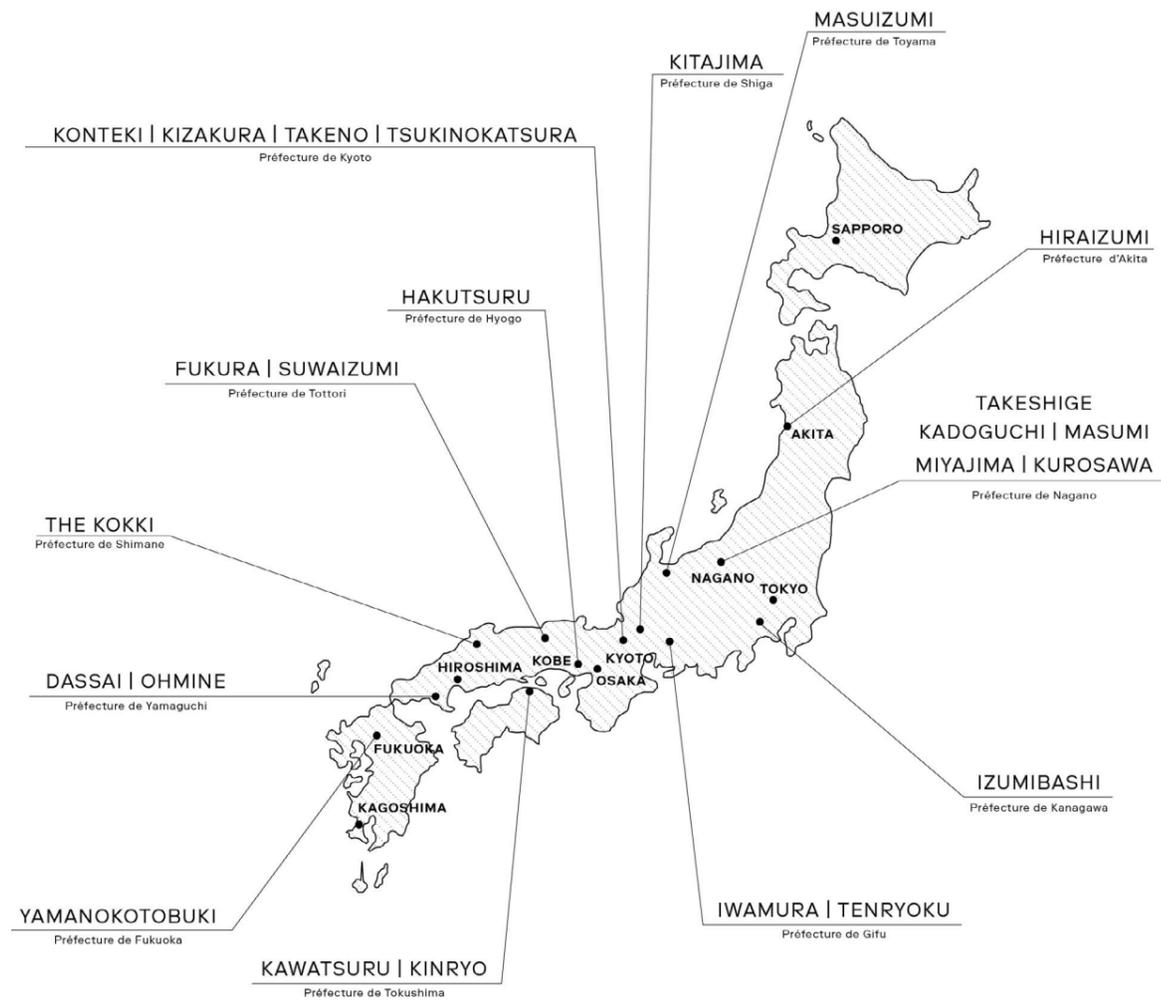
Encore méconnu il y a quelques années en France, le saké, boisson ancestrale du Japon issue de la fermentation du riz, est de moins en moins confondu avec le tord-boyaux servi en fin de repas dans certains restaurants asiatiques. Il s'affirme aujourd'hui comme une alternative de qualité au vin par sa subtilité et sa complexité. Soulignons d'ailleurs qu'il n'existe pas un seul type de saké, mais différentes catégories de sakés. Leur robe oscillant entre le transparent et le jaune d'or, l'œil ne suffit pas pour les distinguer, il faut faire appel au goût pour les différencier.

Contribuant activement à la reconnaissance de cette boisson, La Maison du Saké propose dans cet ouvrage destiné aux amateurs et aux professionnels de découvrir le saké dans toute sa diversité. Ce guide veut également vous accompagner dans la manière de servir et de consommer le saké dans des conditions optimales. Un monde s'ouvre à vous.

LA MAISON DU SAKÉ

CATALOGUE

JAPON



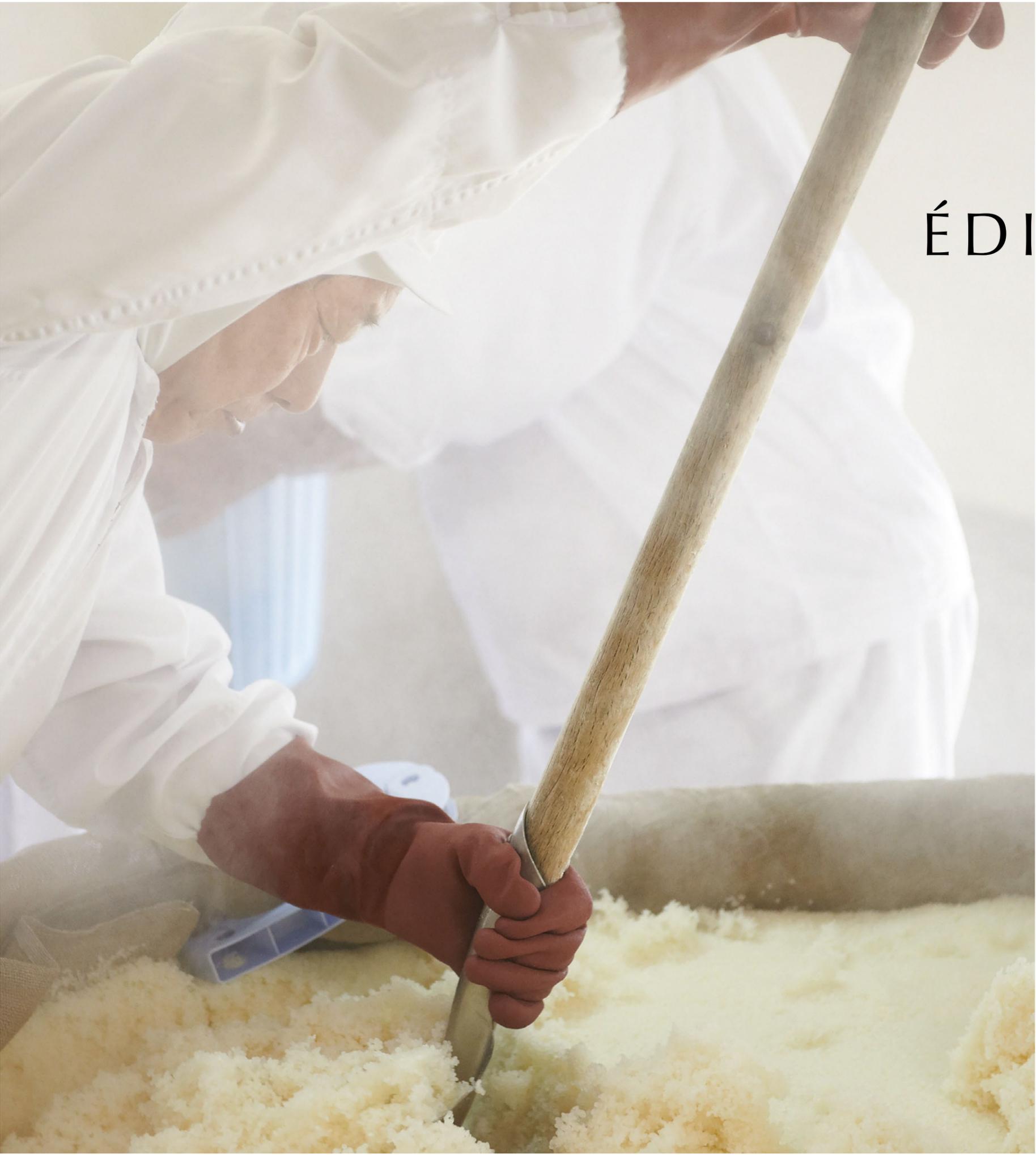
FRANCE



MODERNE	p.26	TRADITIONNEL	p.68
<i>MAISON TAKENO</i>	<i>p.28</i>	TYPE RIZ	
<i>DASSAI</i>	<i>p.32</i>	<i>SUWAIZUMI</i>	<i>p.74</i>
<i>HIRAIZUMI</i>	<i>p.34</i>	<i>MIYAJIMA</i>	<i>p.76</i>
<i>WAKAZE</i>	<i>p.36</i>	<i>TAKESHIGE</i>	<i>p.78</i>
<i>KINRYO</i>	<i>p.38</i>	<i>LES LARMES DU LEVANT</i>	<i>p.80</i>
<i>HAKUTSURU</i>	<i>p.39</i>	<i>THE KOKKI</i>	<i>p.82</i>
<i>MASUIZUMI</i>	<i>p.40</i>	NATURE	p.84
<i>OHMINE</i>	<i>p.44</i>	<i>KITAJIMA</i>	<i>p.86</i>
<i>YAMANOKOTOBUKI</i>	<i>p.46</i>	<i>KUROSAWA</i>	<i>p.87</i>
<i>TSUKINOKATSURA</i>	<i>p.48</i>		
<i>KAWATSURU</i>	<i>p.50</i>	VINTAGE	p.88
<i>FUKURA</i>	<i>p.52</i>	<i>INISHIE</i>	<i>p.94</i>
TRADITIONNEL	p.54		
TYPE EAU			
<i>MASUMI</i>	<i>p.56</i>		
<i>KIZAKURA</i>	<i>p.60</i>		
<i>KONTEKI</i>	<i>p.61</i>		
<i>KADOGUCHI</i>	<i>p.62</i>		
<i>TENRYOKU</i>	<i>p.63</i>		
<i>IWAMURA</i>	<i>p.64</i>		



LA MAISON DU SAKÉ
CATALOGUE



ÉDITORIAL

Fondée en 2015, La Maison du Saké, filiale de La Maison du Whisky, participe activement à la promotion du saké en France et en Europe, à travers sa boutique parisienne et le développement de son réseau de distribution auprès des professionnels du secteur.

Après avoir importé des centaines de références issues de maisons différentes, parcouru le Japon, formé de nombreux professionnels, notre vision du saké a évolué et notre démarche de sélection s'est faite plus exigeante. Nous apportons un soin particulier au respect du produit durant son importation, ainsi qu'à la formation et à la pédagogie menée auprès de nos partenaires et du public pour mieux faire connaître cet univers. Au-delà de l'importance que nous accordons à la qualité des cuvées que nous choisissons, nous essayons également de mettre en avant toute la complexité, la diversité et les savoir-faire liés à la production du saké.

La boutique parisienne de La Maison du Saké et le restaurant gastronomique ERH – pour Eau, Riz, Homme – situé à la même adresse, proposent aux amateurs de découvrir et de déguster nos sakés. Au contact des professionnels et des particuliers, nous observons jour après jour l'engouement que cette boisson suscite ; un intérêt que nous ne cesserons de contribuer à faire croître en proposant les cuvées des plus belles maisons de saké.

Youlin Ly
Président de La Maison du Saké

SOMMAIRE

INTRODUCTION AU SAKÉ

LE SAKÉ, QUATRE INGRÉDIENTS
La fabrication
Le polissage
Les levures

*LES DIFFÉRENTES
CATÉGORIES DE SAKÉ*
Le saké à table
La verrerie
La température

P. 6

SAKÉ MODERNE

MAISON TAKENO
DASSAI
HIRAIZUMI
WAKAZE
KINRYO
HAKUTSURU
MASUIZUMI
OHMINE
YAMANOKOTOBUKI
TSUKINOKATSURA
KAWATSURU
FUKURA

P. 26

SAKÉ TRADITIONNEL TYPE EAU

MASUMI
KIZAKURA
KONTEKI
KADOGUCHI
TENRYOKU
IWAMURA

P. 54

SAKÉ TRADITIONNEL TYPE RIZ

IZUMIBASHI
SUWAIZUMI
MIYAJIMA
TAKESHIGE
LES LARMES DU LEVANT
THE KOKKI

P. 68

SAKÉ NATURE

KITAJIMA
KUROSAWA

P. 84

SAKÉ PREMIUM & COFFRETS

INISHIE

P. 88

LIQUEURS & GAMME COCKTAIL

P. 98

LEXIQUE

P. 102

INDEX DES MAISONS DE SAKÉ

P. 106

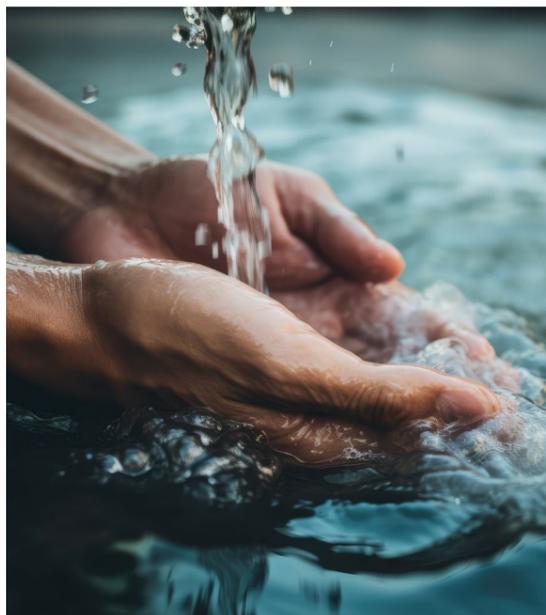
LE SAKÉ : 4 INGRÉDIENTS



EAU

Rares sont les contrées qui respectent et valorisent l'eau comme le Japon. Elle y est plus douce qu'en France (moins de minéraux), et largement issue des lacs et des rivières qui représentent près de 4 % du territoire (contre moins de 1% en France). Il existe de nombreuses eaux de sources célèbres dans le pays, et les brasseries sont généralement situées autour de celles-ci.

L'eau est présente dans de nombreuses étapes de la fabrication du saké, de la riziculture à la fermentation, en passant par le rinçage et le trempage du riz. Elle représente également 80 % de la constitution finale des sakés, qui lui doivent en partie leur richesse et leur caractère.



RIZ

Tout comme les cépages dans le vin, le riz employé pour la confection du saké est le plus souvent issu de nombreuses variétés réservées à cet usage. Parmi les plus célèbres, on retrouve le *Yamada Nishiki*, le *Gohyakuman-goku* ou le *Omachi*.

La taille et la composition du riz à saké sont plus adaptées au brassage que le riz de table, notamment grâce à l'épais noyau constitué d'amidon situé au centre du grain qui favorise grandement la fermentation alcoolique.

En général, il faut 1 kilo de riz (poli), pour produire 2,38 litres de saké. Si le riz peut provenir de n'importe quelle région du Japon, on observe un nombre croissant de producteurs de saké cherchant à employer des riz locaux – voire à les produire eux-mêmes.

LEVURES

Les levures sont indispensables à la confection du saké, en permettant la transformation du sucre en alcool.

Le rôle des levures ne s'arrête cependant pas à la seule fermentation alcoolique. Le choix de celles-ci, parmi les nombreuses variétés existantes, est également déterminant dans le style du saké : moderne, traditionnel ou nature.

Les levures peuvent être sélectionnées parmi les levures à saké officielles, mais certains brasseurs décident également d'utiliser des levures de fleurs, de fruits, de vins et de champagnes ou encore des levures indigènes. Selon les levures, on obtient des gammes aromatiques différentes.



KOJI-KIN

Le *koji-kin* est une spore de champignon. En d'autres termes, il s'agit d'une culture de moisissure utilisée pour la confection de nombreux aliments fermentés japonais comme la sauce soja, le miso et bien sûr le saké.

Il en existe trois sortes principales : le jaune, le noir et le blanc. Le *koji-kin* jaune est la variété principalement utilisée pour la fabrication du saké, même si le blanc et le noir peuvent eux aussi parfois être employés.

Le *koji-kin* se présente sous forme de poudre. Celui-ci est saupoudré sur une partie du riz à saké, préalablement cuit à la vapeur. Grâce aux enzymes qu'il libère, son effet est de convertir l'amidon contenu dans le riz en sucres simples (saccharification), étape nécessaire à la fermentation alcoolique. Malgré la différence de processus et des matières premières, c'est une étape pouvant être comparée au maltage pour le brassage de la bière.

Le rizensemencé de *koji-kin* est appelé *koji* de riz ou simplement *koji*.



L'ÉLABORATION DU SAKÉ CONSTITUE UN PROCESSUS COMPLEXE QUI REPOSE SUR LA TRANSFORMATION DU RIZ (POLISSAGE), PUIS LA FERMENTATION À L'AIDE DE KOJI-KIN ET DE LEVURES ET, ENFIN, LE PRESSAGE.

Le *toji*¹ et son équipe (*kurabito*²) produisent traditionnellement le saké en hiver, les températures fraîches permettant de mieux contrôler la fermentation. De nos jours, les maisons de saké (*kura*) traditionnelles continuent cette production pendant la période hivernale, tandis que les plus modernes s'en sont affranchies.

La première étape de la fabrication du saké repose sur la transformation du riz. Une fois le riz récolté, il est débarrassé de sa balle et de ses couches extérieures avant d'être poli. Lors du polissage, on enlève plus ou moins de la matière qui se trouve autour du cœur du grain (le *shinpaku*), là où se concentre l'amidon. Le riz est ensuite lavé pour être débarrassé de ses impuretés, avant d'être plongé dans l'eau afin qu'il absorbe environ 30 % de son poids après polissage puis cuit à la vapeur. Environ 10 à 20 % du riz est alors prélevé etensemencé durant plusieurs jours avec une espèce de champignon, le *koji-kin*³, qui rentre dans le processus de fermentation. Cette opération permet de transformer l'amidon du riz en sucre.

Lorsque l'opération de transformation du *koji*⁴ est opérée, intervient l'étape du *shubo* (le pied de cuve). Dans ce *shubo*, le *toji* mélange le *koji*, un peu de riz cuit à la vapeur, de l'eau et des levures. Ces dernières vont jouer un rôle déterminant dans le profil aromatique et gustatif du saké. Le démarrage du pied de cuve prend généralement entre 48 heures et 15 jours.

Après le lancement de la fermentation dans le pied de cuve, démarre l'étape du *moromi*⁵. Cette phase consiste à incorporer, en plusieurs étapes (généralement trois), la totalité du riz, du *koji* et de l'eau au pied de cuve, pour que le mélange puisse poursuivre sa fermentation.

Une fois les fermentations terminées (généralement entre 20 et 50 jours), l'étape du pressage, qui permet de recueillir le saké, peut alors démarrer. Peuvent ensuite intervenir les opérations de clarification, de filtration, ou encore de pasteurisation, en fonction du style de saké recherché par le producteur.

¹ La personne chargée de la fabrication du saké. Voir lexique en fin d'ouvrage.

² Employés d'une maison de saké.

³ Voir lexique en fin d'ouvrage.

⁴ Riz recouvert de la moisissure noble obtenue après l'adjonction du *koji-kin*.

⁵ Voir lexique en fin d'ouvrage.

OPÉRATION INDISPENSABLE À LA PRODUCTION DU SAKÉ, LE POLISSAGE CONSISTE À SUPPRIMER LES COUCHES SUPÉRIEURES DU GRAIN DE RIZ. CONTRAIREMENT AUX IDÉES REÇUES, LE TAUX DE POLISSAGE DU RIZ N'EST PAS UN INDICE DE LA QUALITÉ DU SAKÉ.

Lors de la fabrication du saké, chaque grain est passé dans une machine à polir, ce qui permet d'enlever les couches supérieures du riz, considérées comme une source d'arômes divers. Les nutriments importants qu'elles contiennent, tels que des protéines, des graisses et des amidons, peuvent influencer le profil aromatique du saké voire le masquer. Par exemple, les lipides ont la capacité d'inhiber les composés aromatiques fruités et floraux.

Traditionnellement, on classait les sakés en fonction de leur taux de polissage : plus un saké présentait un taux de polissage au pourcentage faible, plus il était reconnu comme raffiné. Or, il existe des sakés haut de gamme avec des taux de polissage

élevé, que l'on retrouve souvent dans la catégorie des sakés traditionnels ou même natures. C'est pourquoi La Maison du Saké, et de plus en plus de professionnels, classent les sakés selon leur profil aromatique et gustatif (modernes, traditionnels et natures).

Vous verrez cependant des mentions liées au polissage sur les bouteilles de saké. Les sakés *ginjo** doivent présenter un taux de polissage inférieur ou égal à 60 %. Et les *daiginjo*, inférieur ou égal à 50 %. Ici, 60 % ou 50 % représente le taux de matière restante et non le pourcentage de matière enlevée lors du polissage. Par exemple, s'il est indiqué 23 % sur la bouteille, vous êtes en présence d'un *daiginjo** qui a été élaboré à partir d'un riz dont on a retiré 77 % de la matière.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.

LES LEVURES SONT LE PRINCIPAL ACTEUR DE LA FERMENTATION DU SAKÉ, MAIS AUSSI DE SA SINGULARITÉ.

Comme dans le monde viti-vinicole, les levures peuvent être indigènes (naturellement présentes dans l'air) ou sélectionnées. Dans le cas du saké, la grande majorité des levures sont sélectionnées pour des raisons historiques et également de philosophie de chaque *kura*. En effet, il existe des levures ultra-modernes, aux arômes prononcés dont l'expression est mise en avant, comme il existe

d'autres levures plus anciennes et peu aromatiques, laissant la place à l'expression de la pureté de l'eau ou de la qualité du riz utilisé.

Durant le processus de fermentation alcoolique, d'autres réactions ont lieu comme la création d'esters (responsables du profil fruité et floral des sakés modernes), de plusieurs acides et d'autres composés aromatiques façonnant le goût et le profil du saké.

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE SAKÉ

Afin de permettre au plus grand nombre de comprendre le saké, La Maison du Saké a choisi de se concentrer sur leurs profils aromatiques, plutôt que d'adopter la classification courante des sakés qui s'appuie sur le taux de polissage du riz. Ainsi, nous distinguons trois grandes catégories de sakés : les traditionnels, les modernes et les naturels. La catégorie des sakés vintages regroupe quant à elle des sakés des trois catégories principales ayant subi un processus de vieillissement.

SAKÉ

NATURE

自然酒

Le riz est issu de l'agriculture biologique,
les levures sont ambiantes
et l'acide lactique est produit naturellement.



SAKÉ

MODERNE

モダン

Frais, fruités, floraux,
les sakés modernes se boivent
comme des vins blancs
à l'apéritif ou durant le repas.



SAKÉ

PÉTILLANT

スパークリング

Élaboré selon une méthode traditionnelle,
ou ancestrale, le saké pétillant
est une parfaite introduction pour faire
découvrir le saké.



SAKÉ
MODERNE
モダン



SAKÉ

TRADITIONNEL

TYPE EAU

クラシック «水» タイプ

L'eau est mise en avant.
Les sakés sont légers
et cristallins.



SAKÉ

TRADITIONNEL

TYPE RIZ

クラシック «米» タイプ

Le riz est mis en avant.
Avec leurs arômes céréaliers riches
en umami, ces sakés s'accordent
avec de nombreux plats.



SAKÉ

VINTAGE

古酒

Après le pressage, la saké repose
à température ambiante,
voire chaude, parfois pendant plusieurs années.
Il présente une robe brune et des arômes tertiaires.



SAKÉ
TRADITIONNEL
クラシック





SAKÉ MODERNE ? SAKÉ TRADITIONNEL ? QUE CHOISIR POUR RÉUSSIR SES ACCORDS ?

Caractérisés par un taux d'alcool proche de celui des vins et une grande délicatesse en bouche, les sakés sont de vrais alliés pour les accords avec les mets japonais, mais aussi toutes les gastronomies du monde. Point surprenant et de grande importance, le saké s'allie avec des ingrédients traditionnellement réputés difficiles à marier. Asperges, artichauts et tomates, souvent redoutés des sommeliers, trouvent ici un bon compagnon.

En effet, les légumes, notamment sucrés ou acidulés, l'huile d'olive de type fruité vert, l'iode ou les ingrédients vinaigrés (pickles) peuvent être éteints sous les tanins ou l'acidité d'un vin. Le saké, lui, favorise la circulation des saveurs en bouche, tout en les rehaussant, et n'écrase jamais le plat.

Les sakés modernes, caractérisés par un profil floral et fruité, se consomment très frais. Ils sont parfaits pour l'apéritif mais peuvent également se marier avec des entrées ou du poisson, à l'image d'un vin blanc.

Les sakés traditionnels de type eau présentent des profils d'une grande pureté en bouche. Délicats et raffinés, ils accompagnent admirablement bien certains légumes comme l'asperge ou l'artichaut, mais également les poissons crus et les plateaux de fruits de mer.

Les sakés traditionnels de type riz offrent plus de puissance en affirmant en bouche un profil céréalié. Ces sakés accompagnent avantageusement le repas et seront parfaits sur des plats de caractère et épicés tels qu'un poulet rôti ou une omelette aux champignons.

Enfin, les sakés naturels se rapprochent des vins oxydatifs du Jura. Dégustés frais ou à température ambiante, ils se marient parfaitement avec des plats riches comme la tartiflette ou une côte de bœuf au barbecue. Ils se dégustent également avec un plateau de fromages.



PÉTILLANT

スパークリング



MODERNE

モダン



TRADITIONNEL

TYPE RIZ

クラシック「米」タイプ



TRADITIONNEL

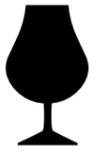
TYPE EAU

クラシック「水」タイプ



NATURE

自然酒

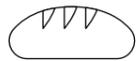


VINTAGE

古酒



légumes



pain



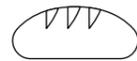
fruits de mer



dessert



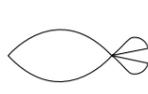
cruautés



pain



fruits de mer



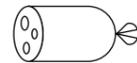
poisson



fromage



fromage



charcuterie



volaille



champignon



viande



poisson



fruits de mer



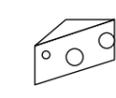
légumes



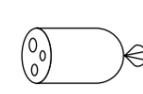
légumes



volaille



fromage



charcuterie



champignon



fromage



charcuterie



viande



champignon



dessert



À CHAQUE SAKÉ, SON TYPE DE VERRE OU SA COUPE DE DÉGUSTATION PRIVILÉGIÉ



LE VERRE À VIN

Le verre à vin convient très bien à la dégustation des sakés effervescents, modernes et naturels dont il permettra d'exalter les arômes de fruits et de fleurs.



GUINOMI / OCHOKO

Le *guinomi*¹ et le *ochoko*² sont des coupes japonaises à hauts bords, souvent en céramique, en porcelaine ou en émail, qui permettent de déguster au mieux les sakés traditionnels de type riz et certains sakés naturels. Ces derniers peuvent être servis à température ambiante ou bien chauds. Utiliser ces coupes donnera une touche particulièrement japonisante à l'expérience de dégustation. Sans ces coupes, les verres à whisky de type Glen Cairn se prêteront très bien aux sakés traditionnels de type riz. Si toutefois, vous ne disposez que d'un verre à vin pour les sakés traditionnels, privilégiez de faibles quantités.

¹ Voir lexique en fin d'ouvrage.

² Ibid. (différence de taille, le *guinomi* est plus grand.)



SAKAZUKI

Les *sakazuki* sont d'élégantes coupelles japonaises à bords évasés en porcelaine, en céramique ou en laque. Particulièrement adaptées à la dégustation des sakés traditionnels de type eau, elles ont été conçues pour en diffuser les saveurs évanescentes et délicates. À défaut d'un *sakazuki*, un verre évasé comme un verre à Martini se prêterait bien aux sakés traditionnels de type eau. Si toutefois, vous ne disposez que d'un verre à vin, privilégiez des quantités très légères.



TOUT COMME POUR LE SERVICE DU VIN, LA DÉGUSTATION DU SAKÉ EXIGE UNE ATTENTION PARTICULIÈRE À LA TEMPÉRATURE DE SERVICE QUI VARIE EN FONCTION DES TYPES DE SAKÉS DISTINCTS.

La température de service du saké peut paraître complexe. En effet, son amplitude est bien plus grande que dans le vin et les spiritueux. La classification des sakés selon qu'ils soient naturels, traditionnels ou modernes permet de faire ces choix aisément.

Les sakés modernes et effervescents peuvent être bus frais comme un vin blanc (entre 10° et 12° C), ou dans le style *Yuki Hie* soit « frais comme la neige » (entre 0 et 5° C). La plupart des sakés traditionnels de type eau ou riz peuvent être bus à température de cave, comme un vin rouge (autour de 15° C). On peut également les boire tièdes ou chauds jusqu'à 55° C.

Les contre-étiquettes des sakés sélectionnés par La Maison du Saké indiquent toujours la température idéale de service. Si vous désirez faire chauffer votre saké traditionnel, il est préférable de vous munir d'une *tokkuri**, une petite carafe (souvent en céramique ou en porcelaine) dans laquelle vous pouvez transvaser une partie du saké avant de le faire chauffer au bain-marie jusqu'à la température voulue.

Vous pourrez ainsi tester ce qui vous convient le mieux, sans faire chauffer toute la bouteille.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.

SAKÉ MODERNE

Apparus à la fin des années 1990, les sakés modernes présentent un profil aromatique aérien, marqué de notes de fleurs et de fruits. Consommés frais de préférence, voire frappés, ils se dégustent dans des verres à vin, pour exprimer toute leur complexité aromatique et leur longueur en bouche. Tel un vin blanc, le saké moderne s'apprécie à l'apéritif ou en accompagnement de légumes et de poissons.



YOSHIKI YUKIMACHI, UN DES LEADERS DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE TOJI

La maison Takeno Shuzo (préfecture de Kyoto) a été créée en 1947 grâce à l'association de quatre maisons de saké (*sakaguras**) qui avaient dû fermer leurs portes pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle est située sur la pointe de Kyotango qui bénéficie de températures très chaudes et très froides, idéales pour la riziculture. Ce petit coin de paradis est un endroit très fertile qui détient une eau de grande qualité.

En 2000, un historien local, Yukio Ashida, propose une variété de riz oubliée, le *Kame No O* (ou *kamenoo*), au directeur de la maison Takeno Shuzo : Yoshihei Yukimachi. Mis au point en 1893 dans la province de Yamagata, le riz *kamenoo* s'est répandu à travers le pays avant de tomber en désuétude durant l'après-guerre, alors que le Japon se convertissait aux techniques d'une agriculture moderne. Le *kamenoo*, variété sensible, supportait notamment mal l'utilisation massive d'engrais. Yoshihei Yukimachi a toutefois fait replanter cette variété par le riziculteur

Kunio Yoshioka en 2007, pour élaborer son saké.

La cuvée « Kuramai Kame-No-O » est proposée au concours national du saké de 2010 et remporte le premier prix dans la catégorie *Junmai*. Grâce à cette expérience, la maison Takeno est convaincue que la sélection du riz est l'une des clés de la production d'un bon saké. Et surtout, son *toji* Yoshihei Yukimachi se rend compte qu'année après année, le saké n'avait pas tout à fait le même goût, jetant les bases de l'observation d'un effet millésime. Depuis, tous les sakés Takeno sont millésimés. Ils peuvent donc se boire dans leur jeunesse ou après quelques années. Aujourd'hui, le sixième *toji* de la maison, Yoshiki, développe sa propre version du *Kamenoo*, *Evolving Kamenoo*, principalement utilisé pour ses cuvées prestigieuses. Il produit des cuvées uniques, en petite quantité, selon des techniques de fermentation gardées secrètes qui lui permettent de créer des sakés hors du commun.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



SUKUPU

64834 - 72 cl

Riz: Kyo no kagayaki
Alcool: 13 % vol.
Polissage: 74 %

À travers son nom, Sukupu fait référence à la traduction phonétique du terme *scoop* en anglais. Délicate et équilibrée, cette cuvée, élaborée à partir de riz *Kyo no Kagayaki*, révèle des arômes subtils et une texture veloutée. Sukupu est un saké délicat aux notes d'ananas, de pastèque et de concombre.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Gaspacho, chèvre frais, pavlova à la fraise.



KAMENOO KURABU 2022

65546, 65782 – 72 cl, 180 cl

KAMENOO KURABU

65409, 65622 – 72 cl, 180 cl

Riz: Kamenoo local
Alcool: 14,3% vol. [65546],
14% vol. [65409]
Polissage: 60 %

Élaborée à partir de la variété de riz emblématique de la maison Takeno, cette cuvée joue sur des notes de cerise griotte et fruits rouges. Tout en finesse, elle présente une légère amertume rappelant la prune en fin de bouche.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Saumon gravlax, feuilleté au chèvre et épinard, clafoutis de cerises.



IWAI KURABU 2021, 2023

61297, 61297A. 63429 – 72 cl

Riz: Iwai
Alcool: 15,5% vol. [61297], 14,7%
vol. [61297A], 14% vol. [63429]
Polissage: 74 %

Ce saké, le plus sec de la gamme, dévoile des arômes de concombre et de melon et des notes subtiles de menthe poivrée. Sa bouche ample, épicée, s'achève sur une finale légèrement céréalière.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tarte Bourdaloue, fourme d'Ambert, bulots.



ASAHI KURABU 2021

61296 – 72 cl

ASAHI KURABU 2015, 2016, 2017, 2018

56899A, 56899B, 56899C – 180 cl

Riz: Asahi
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 60 %

Un joli saké de garde qui se révèle dans le temps. Il dévoile un nez herbacé, légèrement épicé (coriandre, muscade), une bouche composée de séquences florales (gentiane) puis fruitées (banane), une pointe d'amertume, et enfin, des notes de vanille.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Navet à la pâte de miso, salade de fenouil, tourteau fromager.



NISHIKI KURABU 2018

59454. 59456 – 72 cl, 180 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 16% vol.
Polissage: 50%

Des notes d'amande verte et de chlorophylle côtoient des parfums anisés et salins. À l'aération, il devient encore plus herbacé (cresson, mâche) tandis que des melons verts accentuent le caractère fruité de la palette aromatique.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Brioche feuilletée, asperges blanches, comté jeune.



EGAO HYAKUHYAKU 2019

59404 – 72cl

Riz: Matsuribare
Alcool: 14,9% vol.
Polissage: 50%

Une cuvée très gourmande, des parfums de miel, d'anis, de mirabelle, de reine claudie: ce saké évoque une vraie corbeille de fruits. Ample, la bouche est gorgée de fruits jaunes mûrs (mangue) et s'achève sur une agréable sensation de caramel au lait.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Salade d'endive aux noix, poire pochée, jambon *pata negra*.



38 UNE MARQUE ICONIQUE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Produit au sein de la brasserie Asahi Shuzo dans la préfecture de Yamaguchi, Dassai gagne en notoriété à l'international. Cette maison abrite un appareil de production à la pointe de la modernité, capable de polir chaque grain de riz à 23 % de son poids d'origine. Ainsi, la brasserie est en mesure de produire un saké

qui laisse au mieux les arômes de levures s'exprimer: le *Junmai* Daiginjo*. Produisant des sakés parmi les plus raffinés du Japon et animée par la volonté de préserver des méthodes très traditionnelles, Asahi Shuzo figure parmi les maisons les plus influentes du moment.



DASSAI 45

56574 (56574A) – 72cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 45 %

La cuvée Dassai 45 offre un nez riche et fruité: pêche, abricot, banane, papaye avec un soupçon d'anis. En bouche, on retrouve des fruits mûrs, pêche, arboise, mais aussi une légère amertume végétale et un peu de réglisse.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Salade de fenouil et pomme verte, maquereau et groseille, crottin de chèvre.



DASSAI 39

5357 (5357A) – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15% vol.
Polissage: 39 %

La cuvée Dassai 39 exprime, au nez, des arômes puissants de fleurs blanches, d'acacia et d'anis, mais aussi de fruits (ananas, orange). Le saké est ample et généreux en bouche: d'abord des fruits mûrs (mirabelle, ananas) et ensuite un aspect plus pâtissier (amande, miel).

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Soupe de melon, chèvre frais et ciboulette, tarte aux pêches.



DASSAI 23

1727B (1727C) – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15% vol.
Polissage: 23 %

À la manière d'un grand Sancerre blanc, il fait preuve d'une minéralité (calcaire, ardoise) phénoménale. Il évolue sur le raisin mûr, les fruits exotiques (ananas, banane) et de fines notes herbacées (fleur de vigne, foin). Cristallin, il incarne la jeunesse.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Huîtres lacteuses, bar de ligne au four, fraises à l'estragon.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



40 UNE MAISON PLURICENTENAIRE TOUJOURS DANS L'AIR DU TEMPS

Fondée en 1487 pendant la période de Muromachi, c'est la plus ancienne brasserie de saké de la région de Tohoku et la troisième plus vieille du Japon. Entourée par les montagnes Chôkaï et la mer du Japon, elle produit du saké dans la préfecture d'Akita depuis vingt-sept générations, sans interruption. La maison Hiraizumi est située sur la côte, face à la mer

du Japon, une région où l'hiver se caractérise par de fortes chutes de neige et des brises marines, et où les températures varient fortement entre le jour et la nuit. Toutes les cuvées de la maison sont réalisées à partir de la méthode traditionnelle *Yamahai** qui produit des sakés à l'acidité douce.



HITEN SHIROGANE

61811 – 72cl

Riz: Akita Sake Komachi
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 50 %

Cette cuvée d'une extrême délicatesse tire en partie sa fraîcheur et sa complexité de la méthode de fabrication *Yamahai*. Au nez, elle associe une belle fraîcheur à des effluves gourmands (amande) qui évoluent vers des notes plus salines. La bouche, délicate et douce, dévoile des notes de pâte d'amande fraîche, de poire, de mandarine et une légère amertume. Un saké très élégant.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Fenouil cuit à l'étuvée, huîtres pochées, caviar osciètre.



HITEN KONJIKI

61856 – 72cl

Riz: Akita Sake N° 120
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 50 %

Plus intense et rustique que la cuvée Shirogane (61881), cette version présente toutefois une fraîcheur comparable, issue de la méthode de production *Yamahai*. Au nez, des notes de poivre blanc, de fruits confits et d'abricot sec. En bouche, elle se fait plus généreuse tout en gardant de la fraîcheur avec des notes de thé Earl Grey, jasmin, abricot et coing.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Sole meunière, couteaux de mer, fromage de brebis.



HITEN CHIDORI

61882 – 72cl

Riz: Akita Sake Komachi
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 50 %

La cuvée Chidori est issue de la technique *Kijoshu**. Il s'agit de stopper la fermentation avant que tous les sucres ne soient fermentés en alcool. Pour ce faire, on remplace une partie de l'eau habituellement utilisée pour la fabrication du saké, par du saké. C'est en quelque sorte un saké fortifié (à la façon d'un vin fortifié). En résulte, un saké riche, évoquant au nez les fruits rouges confits, le bonbon acidulé, l'infusion tilleul-miel puis présentant une bouche puissante marquée par la pêche, le bonbon, la cerise, avec une finale acidulée.

Température de service:
Entre 10 et 15 °C.

Idées d'accord:
Tarte à l'oignon, bar au beurre blanc, fromage de chèvre (Pouligny-Saint-Pierre).



Wakaze vient révolutionner l'univers du saké, et pousse les portes de l'international pour proposer un saké entièrement Made in France (dans le grand Paris), fabriqué à partir d'ingrédients locaux (riz de Camargue). Un saké respectueux des techniques traditionnelles, mais moderne et adapté à une nouvelle génération de dégustateurs.

La fusion de deux cultures et une équation parfaite entre tradition et modernité. Le nom Wakaze est d'ailleurs une ode à cette dualité, l'alliance de deux mots japonais : Waka, « jeune » et Kaze, qui exprime « une brise venue d'ailleurs ».



THE CLASSIC SAKÉ

61448 - 75 cl

Riz: Camargue
Alcool: 13 % vol.
Polissage: N.C.

Saké Junmai 100% français, le Classic est le fer de lance de la gamme Wakaze, élaboré à partir de riz de Camargue, d'eau francilienne et de levure de vin. Un saké délicat, raffiné et élégant, aux arômes de melon et de fruits à noyau et à la bouche crémeuse et généreuse.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poissons marinés, asperges, artichauts, Comté.



YUZU SAKÉ

61461 - 75 cl

Riz: Camargue
Autres: Eau, yuzus français, menthe française, citron de Menton, verveine française
Alcool: 13 % vol.
Polissage: 50 %

Infusé avec du yuzu, cet agrume typiquement japonais qui apporte de l'acidité mais aussi une touche d'amertume, le Yuzu Saké est unique, rafraîchissant et tonique. Au nez, il s'ouvre sur des notes d'agrumes avant de séduire avec une touche d'amertume. La bouche est délicate et élégante, aux notes de fruits jaunes à chair blanches et à la finale légèrement citronnée. Un saké étonnant et frais, qui saura se marier avec tous les mets traditionnels d'un apéritif.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Ceviche, artichaut cuit à la vapeur, meringue.



NIGORI SAKÉ

61462 - 75 cl

Riz: Camargue
Alcool: 12 % vol.
Polissage: N.C.

Sa robe trouble, légèrement opaque, annonce dès les premiers instants de dégustation un saké étonnant, non filtré mais pressé grâce à un processus spécifique, appelé Jōsō. Cette technique permet de laisser infuser un peu de lie de saké dans le jus final, ce qui lui donne des arômes légèrement lactés, doux et aériens. Une bouteille d'une grande délicatesse, qui combine à ces arômes onctueux une touche d'acidité sur la finale dans un équilibre magistral.

Température de service:
Entre 10°C et 12°C, 45 et 50 °C.

Idées d'accord:
Fritures, thon épicé, cuisine thaïlandaise.

DES SAKÉS MINÉRAUX ISSUS D'UNE SOURCE D'EAU EXCEPTIONNELLE

La maison Nishino Kinryo se situe sur l'île de Shikoku, dans la préfecture de Kagawa, plus précisément dans la charmante région de Kotohira. Son nom, Kinryo, trouve son origine grâce au peintre et écrivain confucéen Rai Sanyo (1780-1832). En visitant la petite région de Kotohira, il décida de la surnommer Kinryo pour sa ressemblance avec la ville de Nankin

qui porte le nom d'usage littéraire de Jinling (désignée Kinryo en japonais).

Les sakés tirent une partie de leur richesse de la qualité de l'eau, provenant d'une source située non loin du sanctuaire millénaire shintô de Kuzuhara, dans la forêt environnante et dont la vigueur ne se tarit jamais, même en période de grande sécheresse.



KINRYO OLIVE YEAST

59899 – 72 cl

Riz: Sanukiyoimai
Alcool: 15,5 % vol.
Polissage: 58 %

Cette cuvée unique est fermentée à base de levures d'oliviers originaires de la région. Marquée par le raisin blanc, le pamplemousse blanc, les épices, la feuille d'olivier et le muguet, ce saké présente une grande fraîcheur en bouche et une amertume élégante comparable à celle des chenins blancs. Un bel équilibre entre amer, acidité et fruit.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tapenade d'olive verte, poisson d'eau douce (sandre), Sainte-Maure-de-Touraine.



KINRYO WINE YEAST

56895A – 72 cl

Riz: Sanukiyoimai
Alcool: 15,3 % vol.
Polissage: 70 %

Cette cuvée unique est issue de levures de vin français, ce qui lui donne une typicité particulière. Caractérisé par des arômes de vin blanc et une légère douceur dérivée du riz, ce saké fruité et ample rappelle la pomme et la cerise, puis affirme un profil riche, marqué par l'umami, l'acidité et une finale sèche.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Encornets grillés, tomates mozzarella, ceviche.

UNE MAISON HISTORIQUE, LEADER DE LA PRODUCTION DE SAKÉ AU JAPON

Unique par son histoire et ses innovations, la maison Hakutsuru est aujourd'hui l'un des plus importants producteurs de saké au Japon. C'est en 1743 que l'histoire de la maison débute lorsque Jihei Kano a commencé à produire du saké dans le quartier Nada de Kobe, situé dans la préfecture de Hyogo. Quelques années plus tard, la maison prit le nom de Hakutsuru (« la grue blanche »), rendant hommage à ces oiseaux que l'on peut apercevoir dans les rizières. Hakutsuru a su trouver sa place sur la scène mondiale en étant présente à l'Exposition universelle de Paris de 1900, date à partir de laquelle la marque n'a cessé de se développer.



HAKUTSURU BLANC

57417 – 72 cl

Riz: N.C.
Alcool: 8 % vol.
Polissage: 78 %

Un beau saké moderne, diffusant au nez des notes d'herbes fraîches, de citron vert, avec un profil légèrement lactique. En bouche, il évoque la douceur du miel d'acacia et l'acidité de la pomme verte, à l'instar de certains vins blancs.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Saumon gravlax, moules marinières, gouda jeune.



*LA DÉFENSE D'UN SAKÉ DE TERROIR QUI REFLÈTE
LA CULTURE ET LA GASTRONOMIE LOCALE*

Bien qu'originaire de Toyama, la maison Masuda a commencé véritablement son histoire sur l'île de Hokkaido, située au nord du Japon. Durant l'ère Meiji à la fin du XIX^e siècle, Hokkaido est intégrée à l'empire du Japon afin de contrer l'expansion russe en Extrême-Orient. Une politique d'immigration est alors mise en place et les colons japonais affluent, si bien qu'en 1900, l'île d'Hokkaido comptait 600 000 habitants. C'est à cette époque que Kamejiro Masuda décida, avec l'aide de son épouse, fille de l'un des plus grands transporteurs maritimes de ce temps, de produire du saké dans ces terres en plein développement. Le succès fut immédiat et le saké fabriqué à Hokkaido était envoyé par bateau dans tout le Japon.

Après 10 ans d'exploitation, la famille Masuda décida de rentrer à Toyama, au centre du pays, pour fonder la maison Iwaizumi, rebaptisée quelques années plus tard Masuda. La maison Masuda a été l'une des pionnières des sakés modernes, animée par la volonté, dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, de produire des sakés de qualité en créant le meilleur environnement pour permettre aux levures de s'exprimer. Fort de ce succès, Ryuichiro Masuda, l'héritier actuel de la maison Masuda,

décida en 2004 de rénover le village d'Iwase où se trouve la maison Masuda et d'y convier de nombreux artisans (bois, poterie, peinture) et des restaurateurs afin qu'ils puissent occuper ces nouveaux espaces aménagés. Aujourd'hui, les rues ont renoué avec l'animation de l'époque Edo. Ryuichiro Masuda a réussi son pari: « La ville d'Iwase a prospéré en tant que port d'escale pendant les périodes d'Edo à Meiji. Cependant, la ville est devenue désertique avec le temps. Lorsqu'on m'a demandé de faire quelque chose, l'image du vignoble occidental m'est venue à l'esprit. Le mélange de gastronomie, de sakés délicieux et de culture attireront les gens. Produire un saké de qualité ne suffit pas pour des maisons comme la nôtre. Nous devons diffuser toute la culture liée au saké, à travers la délicieuse cuisine locale et l'artisanat », raconte-t-il.

Encore aujourd'hui, la maison Masuda continue d'innover dans le monde du saké en s'essayant par exemple à des élevages en fûts de vins ou de spiritueux (bourgogne, champagne, whisky...) ou encore en s'associant avec Richard Geoffroy, ancien chef de cave de Dom Pérignon (champagne).



**MASUIZUMI
VAN GAIHEN
2018**

59907A – 72 cl

Riz: N.C.
Alcool: 16% vol.
Polissage: N.C.

Élevé en barriques d'origine bourguignonne (second remplissage), ce saké unique est caractérisé par une texture grasse, proche d'un meursault, une belle longueur en bouche sur des notes de caramel au beurre salé et très légèrement boisées. En somme un saké gourmand.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poêlé de morille à la crème,
gouda vieux, tarte tatin
au romarin.



**MASUIZUMI LINK8888
2020, 2021**

59906, 59906A – 72 cl

Riz: N.C.
Alcool: 16% vol.
Polissage: N.C.

Le 8888 fait référence à la distance en kilomètres entre la maison Masuizumi et Chivas Regal en Écosse. Chaque saké est élevé dans des fûts de chêne blanc américain ayant contenu du whisky pendant plus de 12 ans, puis assemblé afin de créer la cuvée 8888. Au nez, il diffuse des arômes de châtaigne, de whisky, de lait écrémé et de poivre blanc. En bouche, des bonbons au lait et caramel, de la paille et des fruits secs se frayent un passage jusqu'à nos papilles, avant que l'élevage en ex-fût de whisky s'exprime en finale. Un saké délicat et bien équilibré.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Risotto au sarrasin, homard
à la vanille, carrot cake.



**MASUIZUMI
KIJOSHU**

56907 – 50 cl

Riz: N.C.
Alcool: 15% vol.
Polissage: N.C.

Le *Kijoshu* est un saké dont la fermentation a été arrêtée prématurément: les levures ont ainsi arrêté de consommer les sucres qui marquent cette cuvée. C'est un saké doux en bouche, mais avec une belle fraîcheur, on retrouve également un côté miel, pêche jaune et camomille.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Foie gras, curry d'agneau,
tarte à la mirabelle.



50 *RÉSOLUMENT MODERNE, LA MAISON OHMINE RENAÎT
EN 2010 APRÈS 50 ANS DE SOMMEIL*

En 2010, après avoir terminé ses études aux États-Unis, Takeshi Akiyama rentre à Yamaguchi dans sa ville natale (préfecture de Yamaguchi) afin de remettre en activité la maison de saké de son grand-père, fermée 50 ans auparavant. Il y modernise le style de

la maison, aussi bien concernant le profil des sakés que leurs emballages et engage en 2018 d'importants travaux pour rénover le site. L'eau employée dans la production des sakés de la maison, particulièrement dure pour le Japon, provient du plateau Akiyoshidai.



**OHMINE
2 GRAIN**

61728 – 72cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 35 %

Un saké ample et généreux. Au nez, cette cuvée diffuse des notes de bouquet de roses, de verveine, de camomille. La bouche, ronde mais fluide, rappelle le miel d'acacia et la mirabelle.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Choux-fleurs crus au vinaigre, carpaccio de bar et purée de navets, bleu du Gers.



**OHMINE
3 GRAIN**

61729 – 72cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 50 %

Un saké riche et soyeux. Au nez, ce saké évoque la nectarine et la banane; en bouche, il se voile de fleurs blanches et révèle un goût ample et généreux.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Navet à la pâte de miso, salade de fenouil, tourteau fromager.



52 *UNE MAISON BICENTENAIRE DONT LES SAKÉS
SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE RIZ LOCAUX*

La maison Yamanokotobuki a été fondée en 1818 dans la ville de Kitano qui faisait partie du domaine féodal de Kurume. Bien que le domaine de Kurume dispose d'abondantes ressources en riz, les agriculteurs de la région n'étaient pas

aisés. Pour revitaliser le secteur, le fondateur de Yamanokotobuki décida de créer une maison de saké, en utilisant les riz locaux et les eaux souterraines de la rivière Chikugo qui représente une voie majeure de commerce pour la région.



**YAMANOKOTOBUKI
JUNMAI**

61684 – 72cl

Riz: Omachi
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 60 %

À base de riz *Omachi*, Yamanokotobuki *Junmai* est un saké délicat, diffusant au nez des notes de jasmin et de rose. Puis en bouche, on découvre une attaque nette, brute, marquée par des notes de riz mi-cuit, herbacées et de pêche de vigne.

Température de service:
Entre 10 et 15 °C.

Idées d'accord:
Courgettes grillées, focaccia au romarin, comté jeune.



**YAMANOKOTOBUKI
JUNMAI GINJO**

56909 – 72cl

Riz: Omachi
Alcool: 13% vol.
Polissage: 60 %

Cette cuvée est marquée, au nez, de notes de gousse de vanille et de menthe poivrée. La bouche est généreuse, évoquant l'abricot et le coing avec une finale florale (bouton de rose).

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Salade de tomates, melon frais, maïs.



**YAMANOKOTOBUKI
JUNMAI DAIGINJO**

61683 – 72cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 38 %

Cette cuvée très fine et délicate offre au nez des notes de vanille, d'abricot et d'anis. En bouche, la sensation de fluidité s'accompagne de notes d'anis, de réglisse, de poire Comice et de mandarine.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poisson blanc, salade de fenouil, fromage de chèvre frais.



Fondée en 1675 à Fushimi, la maison Tsukinokatsura a bouleversé l'histoire du saké grâce à des idées novatrices pour l'époque, notamment avec l'élaboration des premiers sakés nigori¹ qui conservent une partie des lies de riz (nigori se traduisant par « trouble »). Elle est aussi connue pour ses sakés vieillis. Plus ancienne maison de saké en activité de la région de Kyoto, Tsukinokatsura est restée au sein de la famille Masuda depuis plus de 340 ans, soit quatorze générations. Située à une demi-heure

en train du centre de Kyoto, elle est devenue un authentique lieu de pèlerinage pour les touristes qui visitent la région, grâce à son histoire et ses sakés internationalement connus. Le bâtiment étant classé au patrimoine national du Japon, la maison Tsukinokatsura doit faire appel, pour le rénover, à des menuisiers qui maîtrisent l'art du Miyadaiku, une technique ancienne de menuiserie très précise, habituellement utilisée pour la rénovation des temples et des sanctuaires.



TSUKINOKATSURA YANAGI

59947 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki et Yumenishiki
Alcool: 16,2 % vol.
Polissage: 50 %

Cette cuvée se démarque du reste de la gamme car c'est la seule référence ayant fait l'objet d'une filtration. Fin et délicat, ce saké est marqué au nez par les agrumes, les feuilles de citronnier et le matcha. En bouche, on retrouve de la pomme cuite, de la noix de macadamia, de la fleur d'oranger et du pignon de pin grillé. Une belle sucrosité équilibrée par une jolie amertume en fin de bouche.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tarte à l'abricot, gaspacho de pastèque et ricotta, chèvre demi-sec.



TSUKINOKATSURA NIGORI*

59929A – 72 cl

Riz: Gohyakumangoku
Alcool: 17,2% vol.
Polissage: 60 %

Saké grossièrement filtré nigori. Il est nécessaire de retourner la bouteille avant de la consommer pour remuer les levures. En bouche, légèrement perlant, ce saké présente une belle acidité, un profil herbacé, sec et un bel équilibre.

Température de service:
Entre 10 et 15 °C.

Idées d'accord:
Jeune Coulommiers, gâteau au fromage blanc, faisselle au sucre.



TSUKINOKATSURA IWAI NIGORI

59948 – 72 cl

Riz: Iwai
Alcool: 16,2 % vol.
Polissage: 50 %
Spécificité: Non pasteurisé

Saké grossièrement filtré nigori. Il est nécessaire de retourner la bouteille avant de la consommer pour remuer les levures. En bouche, il présente une texture crémeuse, une belle rondeur, avec des notes légèrement vanillées et de miel de printemps. Un saké équilibré tout en douceur.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Riz au lait, pêche melba, fourme d'Ambert.

¹ Saké trouble car filtré grossièrement.
* Saké de type traditionnel eau.



56 UN MODÈLE DE PRODUCTION PEU CONVENTIONNEL POUR DES SAKÉS DE HAUTE VOLÉE

Kawatsuru a été fondé en 1891 près de la rivière Saita, le nom composé de Kawa (la rivière) et Tsuru (la grue) a été donné en hommage aux grues qui venaient se rafraîchir dans la rivière proche de la brasserie, gage d'une grande qualité de l'eau. En 1996, le sixième héritier, Yuichiro Kawaito revint au domaine familial et décida de changer la production du tout au tout. Il noua alors des partenariats avec les producteurs de riz locaux et décida de cultiver son propre riz.

Il abandonna donc l'équipement industriel de grande échelle pour se concentrer sur de plus petits lots de meilleure qualité, uniquement en *junmai*. En décidant de se passer de *toji* et de transformer une organisation traditionnelle verticale en fonctionnement plus horizontal, il permit à chaque personne de l'équipe (hommes et femmes) de s'exprimer sur les choix de production.



KAWATSURU BEPPIN

59950 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki et Oseto
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 50 %

Beppin a un double sens en japonais: « produit de haute qualité » à l'écrit et « beauté » phonétiquement. Il s'agit de la cuvée la plus haut de gamme de la maison. Équilibré et rond, ce saké présente un profil fruité, rafraîchissant et une belle légèreté en bouche, marquée de saveurs de riz.

Au nez, on retrouve des notes de concombre, de végétal et de fruits exotiques. En bouche, des saveurs de poire, de melon et une belle sucrosité. La finale est sèche.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Cromesquis au fromage, choux Shanghai, saucisson brioché.



KAWATSURU 3080 OMACHI

59949 – 72 cl

Riz: Omachi
Alcool: 16% vol.
Polissage: 80 %

L'*omachi* est un riz local très ancien, qui donne généralement aux sakés des notes céréalières. Au nez, un côté meringué, sirop d'orgeat.

En bouche: une belle douceur, sucrosité discrète mais bien intégrée. Un bel équilibre entre amertume, acidité et sucrosité.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tagliatelle carbonara, emmental, topinambour au four.



KAWATSURU HEART AND SOUL

59931 – 72 cl

Riz: Omachi
Alcool: 16% vol.
Polissage: 80 %

Ce saké est entièrement fabriqué à partir de *Yamada Nishiki* cultivé dans les rizières situées en face de la brasserie, maintenu à un taux de polissage à 80 %.

Au nez, son arôme frais évoque le raisin blanc, mais l'atmosphère change radicalement lorsque vous le buvez. Il exprime alors l'*umami**, rehaussé d'une pointe d'acidité. Sa finale est vive, sèche et légèrement amère.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Truite cuite au four, poireau sauté, crottin de Chavignol.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



La maison Fukura se situe sur les rives du lac Togo à Kurayoshi dans la préfecture de Tottori, connue pour offrir des vues spectaculaires sur la voie lactée. Le ministère de l'environnement place régulièrement Tottori comme l'une des préfectures les plus importantes pour l'étude des étoiles. C'est pour rendre hommage à cette

préfecture que la maison Fukura a renommé la marque *Hoshitori* qui signifie « chasseur d'étoiles » en japonais. La maison Fukura utilise des riz produits localement, *Yamada Nishiki* et *Tamasakae*, ainsi que l'eau de la région connue pour sa pureté extrême.



HOSHITORI BLUE STAR

61946 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki, Tamasakae
Alcool: 14 % vol.
Polissage: 50 %

Un saké très pur et délicat. Un nez discret, sur la fraîcheur, présentant des notes herbacées, de pêches blanches, de poires. En bouche, l'attaque est plutôt ample, avec une finale pure, où ressurgissent des arômes de poires. Une finale sur le poivre blanc.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tartare de daurade et pomme verte, salade de concombre, chèvre frais.



HOSHITORI GREEN STAR*

62009 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki, Tamasakae
Alcool: 14 % vol.
Polissage: 50 %

Un grand classique, travaillé dans une veine plus traditionnelle que le reste de la gamme. Au nez: riz légèrement grillé, amandes fraîches, graines de moutarde. En bouche: arômes de réglisse, fenouil, zeste d'agrumes. Une belle amertume en finale.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Fondue de poireaux, barbue en papillote, jeune tomme de brebis.



HOSHITORI PURPLE STAR

62008 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki, Tamasakae
Alcool: 14 % vol.
Polissage: 50 %

Purple Star est le produit phare de la série de sakés Hoshitori. Purple Star recherche un équilibre entre le ratio de polissage du riz, la qualité du saké, la douceur et l'acidité. Au nez: pivoine, feuille de vigne, cuir. En bouche: noisette fraîche, banane caramélisée, belle sucrosité. Une finale évoquant le bonbon anglais.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poulet teriyaki, piperade de poivron, tourteau fromager.



SAKÉ TRADITIONNEL

TYPE EAU

Élaboré selon les méthodes originelles, le saké traditionnel peut présenter un profil léger et cristallin qui laisse l'eau s'exprimer, ou plus tertiaire et céréalière, valorisant davantage le riz. On peut déguster ces sakés à température ambiante, frais ou bien même chauds. Utilisant des levures moins expressives que les versions modernes, ils offrent un nez souvent peu expressif, voire inexistant. Une bouche courte et nette sera même une qualité. Exhausteurs de goût, les sakés traditionnels jouent un rôle de premier plan dans les accords à table.



UNE MAISON HISTORIQUE QUI A FORGÉ L'IDENTITÉ DU SAKÉ

Productrice du saké Masumi, la maison Miyasaka a été fondée par la famille du même nom, issue d'une longue lignée de combattants et originaire de la ville de Suwa, dans la région de Nagano. Pendant la période historique des royaumes combattants (XVI^e siècle), la famille Miyasaka était au service du clan Suwa, allié du puissant *daimyo** Takeda Shingen, l'un des plus grands rivaux d'Oda Nobunaga. Mais, lassés des combats, ses membres décidèrent de se lancer dans la production de saké en 1662, au début de l'ère Edo. Pendant de nombreuses années, leur saké était destiné au temple shintoïste de Suwa Taisha. Le nom Masumi, que l'on peut traduire par transparence ou vérité, lui a été donné en hommage au miroir du même nom conservé au temple.

La maison Miyasaka connut des difficultés au début de l'ère Meiji (1868-1912), période où la concurrence se fit rude. Il existait en effet plus de 16 000 producteurs de saké. L'entreprise s'est alors lancée dans d'autres activités annexes afin de survivre. C'est lors de la période Taisho (1912-1926), que la

famille Miyasaka décida de recentrer ses activités et de se concentrer sur des sakés innovants et de qualité. C'est ainsi qu'en 1920, Masaru Miyasaka, l'héritier de la famille, engagea Chisato Kubota, un *toji* d'une vingtaine d'années avec qui il traversa le Japon du nord au sud afin d'étudier les spécificités et les meilleures techniques de fabrication de saké des régions.

En 1946, alors que le pays est en ruine et que les maisons de saké ont subi de lourdes pertes matérielles et humaines, l'Institut national de recherche de brassage reconnaît la levure de Masumi comme levure nationale. Elle devient la levure numéro 7, très vite utilisée et diffusée dans tout le Japon afin de relancer l'industrie du saké. Aujourd'hui encore, il s'agit de l'une des levures les plus utilisées. Par la suite, Kazuhiro Miyasaka succéda à son père et permit à Masumi de devenir l'un des sakés les plus populaires de la péninsule, malgré le déclin général du saké au Japon.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



MASUMI SHIRO WHITE

59945. 61392. – 72 cl, 180 cl

Riz: Miyamanishiki et Yamada Nishiki
Alcool: 12 % vol.
Polissage: 55 %

Un saké exprimant la pureté de l'eau, doté d'une pointe de douceur de notes de yaourt à la vanille et de fleurs blanches. Belle fluidité.

Température de service:
Entre 10 et 40 °C.

Idées d'accord:
Huîtres laiteuses, carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'olive, poire Comice.



MASUMI KURO BLACK

59944. 61393. – 72 cl, 180 cl

Riz: Miyamanishiki, Yamada Nishiki et Hitogokochi
Alcool: 15% vol.
Polissage: 55 %

Saké très minéral, présentant une belle fluidité et marqué de notes herbacées avec une belle amertume.

Température de service:
Entre 10 et 40 °C.

Idées d'accord:
Poisson bleu aburi, bouillon végétal, fromage de chèvre frais.



MASUMI AKA RED

59944. 61393. – 72 cl, 180 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15% vol.
Polissage: 55 %

Saké vif, tendu, notes légères de céréales (blé, orge) et de graines de tournesol, tout en gardant un profil cristallin.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Salade de champignons de Paris, tartare de thon rouge, fraise garigouette.



MASUMI SANKA

61261 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15% vol.
Polissage: 45 %

Son élégant arôme, à la fois vif et suave, rappelle les poires japonaises fraîchement cueillies. En bouche, la cuvée, douce et fraîche, se prolonge sur des notes de pêche blanche, de banane et de riz cuit.

Température de service:
Entre 6 et 10 °C.

Idées d'accord:
Saint-Jacques et crustacés frits, salade d'endives, pommes et noix, pâtes au pesto.



MASUMI SPARKLING ORIGARAMI

59946 – 75 cl

Riz: N.C.
Alcool: 11 % vol.
Polissage: 55 %

Élaboré selon la méthode ancestrale, ce saké pétillant résulte d'une seconde fermentation en bouteille sans ajout de sucre. Au nez: cette cuvée présente un profil lactique, frais, léger et assez vif, avec des notes de levures. En bouche: les levures s'expriment avec beaucoup de finesse et une belle longueur. Un saké très vif, proche d'un champagne blanc de blancs.

Température de service:
Entre 6 et 10 °C.

Idées d'accord:
Gougères, huître fine de claire, comté jeune.

Fondée en 1925 à Kyoto, la maison Kizakura tire son nom d'une variété rare de cerisier, *Satozakura*, particulièrement appréciée par le fondateur et qui produit des fleurs jaunes à double pétales. Les sakés de la maison Kizakura sont élaborés à partir de l'eau de la source Fushimizu, obtenue dans la région de

Fushimi, la partie sud de la ville de Kyoto. Cette eau, moyennement dure, apporte un caractère doux et lisse au saké. Depuis 2016, la maison Kizakura abrite un musée dans lequel les visiteurs peuvent apprendre à faire du saké.



BIJITO JUNMAI

4527 – 72 cl

Riz: Koshihikari
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 70 %

En bouche, cette cuvée se révèle assez puissante et minérale, marquée de notes de pomme verte et de poire suivies par la banane verte et un côté laitier (feta). Une acidité très discrète.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Daurade, cancoillotte, salade d'endive aux noix.



BIJITO JUNMAI GINJO

4528 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 60 %

Ce saké se caractérise en bouche par des notes fruitées (pêche, poire) et minérales (algue), mais aussi des saveurs de poudre de riz, d'épices (coriandre et poivre) et de réglisse.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Bar de ligne, chèvre frais, navet rôti.

KIZAKURA

La maison Higashiyama shuzo a été fondée en 1945 à Fushimi, dans la préfecture de Kyoto. S'inspirant de l'histoire des *toji* de la région, elle met le plus grand soin à réaliser des sakés traditionnels d'une grande pureté. Pour la marque phare de la maison Konteki, la maison

Higashiyama élabore uniquement ses sakés avec du riz *Yamada Nishiki* en provenance de la ferme Tanaka dans la préfecture de Tottori, cultivé par Masayasu Tanaka. C'est le soin apporté au riz qui donne à ces sakés leur goût riche et aromatique.



KONTEKI TOKUBETSU JUNMAI*
60236 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 60 %

Un saké traditionnel très agréable, avec des notes de pâte d'amandes et de sirop d'orgeat. Il présente une belle fluidité, ainsi qu'une finale douce.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Bouillon de volaille, topinambour confit, fromage Timanoix.



KONTEKI JUNMAI DAIGINJO

60235 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 50 %

Un saké qui exalte la pureté de l'eau et affirme un profil herbacé, végétal, avec une finale sur l'amertume. À boire très frais.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poisson blanc à la vapeur, velouté de petit pois, tagliatelles *alle vongole*.

KONTEKI

* Voir lexique en fin d'ouvrage.

Fondée en 1869, la brasserie la plus septentrionale de la préfecture de Nagano est située dans la ville d'Iiyama, à la lisière du parc national de Joshin'etsukogen, dans une des régions du Japon où les chutes de neige atteignent plus de trois mètres en hiver. Pour le fondateur, « le saké local n'est vraiment local que lorsqu'il est aimé par la population locale ». La brasserie utilise l'eau pure et riche du mont Nabekura, l'un des plus beaux sommets du Japon, ainsi que les variétés de riz hautement raffinées de Nagano : *Kinmon Nishiki*, *Miyama Nishiki*, *Shirakaba Nishiki* et *Hitogochi*.

Elle met à profit les compétences du *toji* Hiroya Muramatsu, ainsi que l'expérience et la passion que le personnel de la brasserie a développé au fil des années.

KADOGUCHI



HOKKO MASAMUNE

64248 – 72 cl

Riz: *Kinmonnishiki*
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 59 %

Subtilement fruité, frais et net en bouche, ce saké offre une finale longue, à la fois douce et corsée.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Salade grecque, huîtres, dorade en croûte de sel.

Au début de l'ère Edo, Hinoya Sabei était un marchand de riz de la préfecture de Shiga, mais également le vassal du grand seigneur Gamo Ujisato. Lors de ses voyages, notamment à Gifu dont il s'est épris, il décida de s'installer dans la petite ville de Hida afin d'y créer son propre commerce de riz et de se lancer dans la production de saké. L'esprit du fondateur, amoureux de la nature, se perpétue de père en fils. Aujourd'hui, la huitième génération continue d'apporter un soin tout particulier à ses ingrédients: l'eau de montagne et du riz local.

TENRYOKU



TENRYOKU HAIRYO

56902 – 72 cl

Riz: *Yamada Nishiki*
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 35 %

Brassé et pressé à la main, ce saké met en valeur le caractère raffiné du riz *Yamada Nishiki* de Hyogo. Doux, élégant, frais comme la pomme, il est marqué par des notes de verveine, de baies de genévrier et une finale légèrement iodée.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Carpaccio de Saint-Jacques, encornet grillé, huîtres creuses.

IWAMURA



春風と名号する信濃故の
 荒駒の金泥を以て三巴の播磨
 ある塗鞍あいつ打跨り黒漆に
 金の鏝巻したる尖刀を水車の如く打あつて
 先登み進んで勇戦し五隊の陣と打やぶり
 初使河原兄内田三郎と始め坂東の勇士数多打取る

信州木曾の住人中原兼任が女を源義仲の妻たり
 容色艶麗ありて勇力偉丈夫に超たり
 義仲兵を北國小卒に及び兄兼平と俱ふ軍陣よ
 従事義仲の為に一方の將として勲功例も
 四天王の稱を得し上出づ壽永二年の戦い宇治の
 手既破れしに義仲必死の覚悟よく軍勢
 を押出と自己も今日と限りそと其日の
 出立花すに秋の千草を踏しける
 直垂小緋威の目と着宛ら
 態と脱捨て白布ちんぐ

靴繪女

EN HOMMAGE À LA VILLE D'IWAMURA ET À SON HISTOIRE, CETTE MAISON PORTE LE NOM DE SA VILLE D'ORIGINE

En 1797, c'est dans la ville d'Iwamura, au sein de la préfecture de Gifu, qu'a été créée la maison éponyme par la famille Watarai. Si les maisons de saké portent traditionnellement le nom de leur fondateur, ici, la famille Watarai avait pour objectif de rendre hommage à l'histoire et au terroir du château Sengoku. Ils ont donc préféré donner à la maison le nom de leur localité. Durant l'ère Sengoku, le château était dirigé par une femme, Otsuya no kata, tante du célèbre daimyo Nobunaga Oda. Otsuya no kata, veuve à la beauté inégalée, est connue comme l'une des

seules femmes de l'histoire japonaise à avoir été châtelaine. D'après la légende, lorsque Shingen Takeda, l'ennemi de Nobunaga, assiège le château, c'est Otsuya no kata elle-même (son mari étant décédé) qui le combat afin de défendre le domaine. Au moment de sa création, Iwamura local devenu légendaire durant l'ère Sengoku. Ils ont donc préféré donner à la maison le nom de leur localité. Durant l'ère Sengoku, le château était dirigé par une femme, Otsuya no kata, tante du célèbre daimyo Nobunaga Oda. Otsuya no kata, veuve à la beauté inégalée, est connue comme l'une des



**ONNA JOSHU
JUNMAI GINJO**

56901A – 72 cl

Riz: Hidahomare
Alcool: 16% vol.
Polissage: 50%

Saké doux et réconfortant, évoquant le riz au lait et le lait d'amandes, avec ses arômes de fleurs blanches (jasmin), d'acacia et un goût légèrement sec. Un saké fin, fluide et délicat, tout en équilibre.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Langoustines, asperges blanches, tomme aux fleurs.



**ONNA JOSHU
NAMA**

59402 – 72 cl

Riz: Hidahomare
Alcool: 15,7% vol.
Polissage: 50%

Un saké à l'acidité prononcée, à servir bien frais, avec des arômes de pomme. Fruité mais légèrement sec.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poisson doux grillé, salade d'endives, comté fleuri.



**ONNA JOSHU
JUNMAI DAIGINJO**

59403 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15,4% vol.
Polissage: 40%

Une cuvée très équilibrée, marquée par des arômes fruités et l'acidité du Yamada Nishiki, à servir légèrement rafraîchi.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Camembert peu affiné, tempura de maïs, gougère à la mimolette.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



**ONNA JOSHU
KOSHU**

62558 – 72 cl

Riz: Hidahomare
Alcool: 15,4% vol.
Polissage: 50%

Élevé pendant trois ans dans une cave à basse température, ce *koshu** (saké vieilli) non filtré se caractérise par sa couleur jaune d'or, une belle fraîcheur, des notes de noix, de fruits secs et un léger goût de paille.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Comté, œuf mollet, orangettes.

SAKÉ TRADITIONNEL

TYPE RIZ

Mettant en avant le riz, ces sakés aux saveurs céréalières et riches en umami accompagnent avantageusement de nombreux mets.

Ce type de saké joue un rôle de premier plan dans les accords et opère comme exhausteur de goût. Il est idéalement servi à température de cave, autour de 15° C comme un vin rouge, ou bien tiède voire chaud, jusqu'à 55° C, notamment en hiver.



L'UNE DES RARES MAISONS DE SAKÉ À CULTIVER, ENCORE AUJOURD'HUI, SON RIZ

À l'instar des vignerons cultivant leurs raisins, il n'était pas rare, autrefois, que les maisons de saké produisent leur propre riz. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, le riz qui était une des principales ressources alimentaires du pays a subi une réglementation stricte en raison des pénuries. Les producteurs de sakés se sont vus dans l'obligation d'acheter le riz destiné à fabriquer le saké à des coopératives agricoles.

La maison Izumibashi, fondée en 1857 (à la fin de la période Edo) dans la ville d'Ebina (préfecture de Kanagawa), était productrice de saké, mais aussi de riz. Lorsque le sixième héritier Yuichi Hashiba finit ses études, au début des années 1990, il décida de partir travailler à Osaka dans l'immobilier jusqu'en 1995. Le terrible tremblement de terre de Kobe le convainc de rentrer au domaine familial, fragilisé dans un contexte de déclin général du saké au Japon.

Cette même année, Yuichi découvre le manga *Natsuko no saké*, sur les recommandations de sa femme, au moment où la loi sur le contrôle des aliments (du riz surtout) est abolie : c'est la révélation ! Yuichi décide alors de réunir de jeunes agriculteurs locaux et, s'inspirant du livre, il crée le groupe d'études sur le riz du saké Sagami. Il noue ainsi des partenariats avec des riziculteurs et demande l'aide d'experts, notamment Masaharu Nagatani, l'un des créateurs de la variété de riz *Yamada Nishiki* qui a consacré sa vie à la réhabilitation de riz à saké au Japon. Actuellement, le *Yamada Nishiki* représente les deux tiers des 46 hectares de riz à saké produits par les agriculteurs sous contrat avec la brasserie Izumibashi. Sont aussi cultivées les variétés suivantes : *Omachi*, *Rakufumai* et *Shinriki*. Pour son logo, Izumibashi a choisi la libellule rouge du nom japonais Akikane que l'on retrouve fréquemment près des champs de riz.



IZUMIBASHI KURO TONBO

57022 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki d'Ebina
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 65 %

Le saké traditionnel par excellence, avec un profil très marqué par le riz, des notes de céréales (blé, orge), une belle puissance mais une texture cristalline.

Température de service:
Entre 15 et 50 °C.

Idées d'accord:
Crème d'oignon, asperge blanche, rouget sauce vierge, gouda à la truffe d'été.



IZUMIBASHI KURO TONBO OMACHI

59908 – 72 cl

Riz: Omachi
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 50 %

Légèrement lacté, ce saké très subtil et fluide affirme un riz très présent et un côté tertiaire lié à son élaboration à partir de la variété *Omachi*. Cette cuvée peut être consommée chaude, autour de 40 degrés.

Température de service:
Entre 15 et 50 °C.

Idées d'accord:
Bar de ligne avec sauce au vin jaune, choux-fleurs rôtis, tomme de montagne.



IZUMIBASHI KURO TONBO VINTAGE 2015

62557 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 17 % vol.
Polissage: 65 %

Saké traditionnel de type riz, cette cuvée vieillie a été élaborée à partir de la variété de riz *Yamada Nishiki*. Elle a reposé cinq ans dans des magnums de verre à l'intérieur d'une cave à 5°C, avant d'être embouteillée en 2020. Un processus de maturation qui justifie toute la complexité de ce saké vieilli.

Température de service:
Entre 15 et 50 °C.

Idées d'accord:
Gouda 24 mois, magret de canard à l'orange, filet mignon rôti, fromage Brin d'amour.

* C'est un saké de type traditionnel eau.



IZUMIBASHI KURO TONBO RAKUFUMAI*

59909 – 72 cl

Riz: Rakufumai
Alcool: 16% vol.
Polissage: 35 %

Une cuvée marquée par des arômes doux de litchi, de poire et de figue séchée, empreints de minéralité et des notes de vanille et d'épices. En bouche: doux et soyeux, ce saké présente une certaine acidité, une justesse et une complexité propres à la méthode *Kimoto*, ainsi que de légères notes fruitées (coing, fraise blanche), et une pointe de sucrosité bien fondue. Équilibre subtil entre l'eau et le fruit, avec une finale persistante.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Crème d'oursin, fenouil cuit à l'étuvée, jambon blanc à l'os, melon et jambon cru.



IZUMIBASHI TONBO GREEN

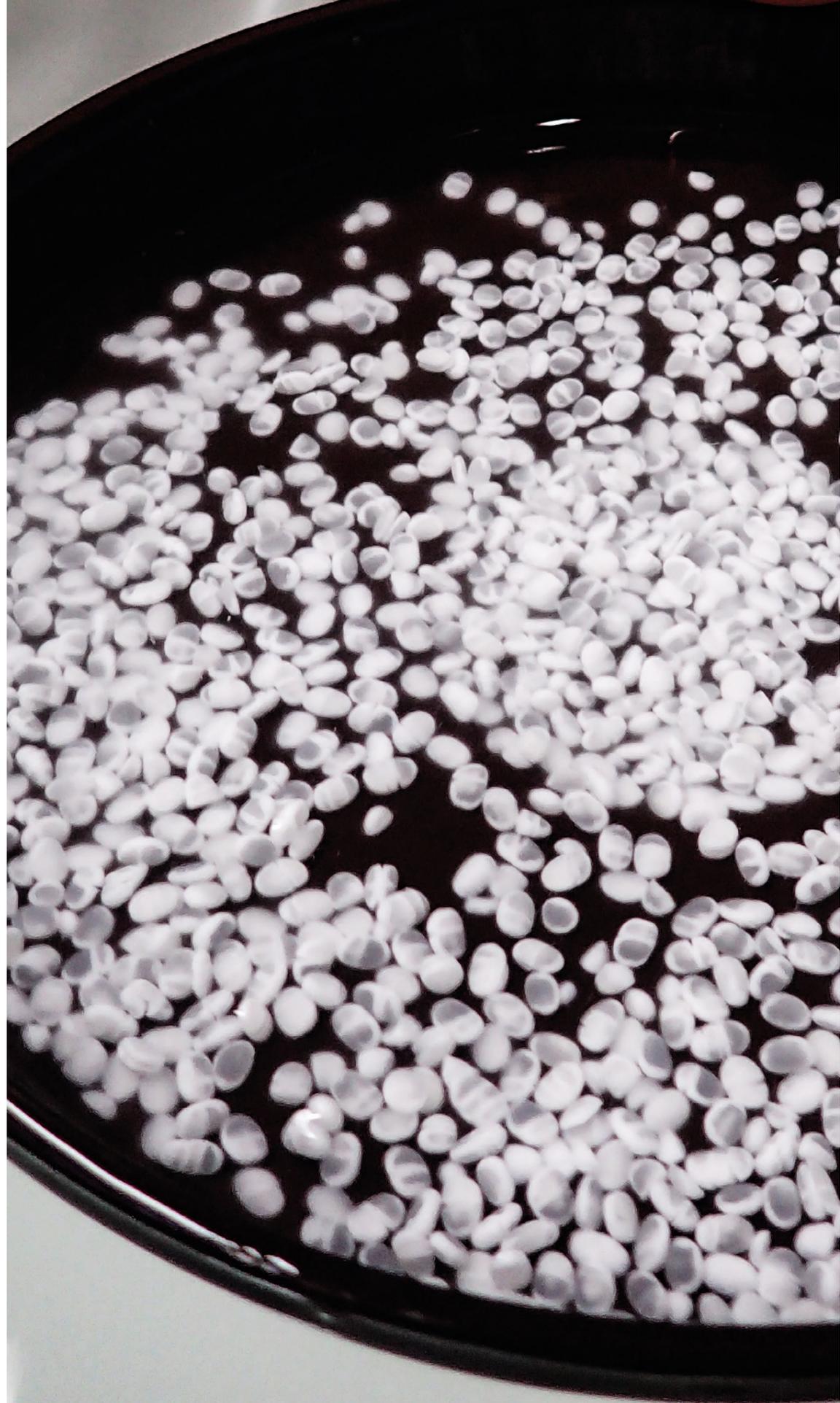
64655. 64656 – 72 cl , 180 cl

Riz: Rakufumai, Omachi, Shinriki, et Yamada Nishiki
Alcool: 15% vol.
Polissage: 80%

Ce saké *junmai* est issu de différentes variétés de riz à saké, tous cultivés par la brasserie Izumibashi: un assemblage qui peut être considéré comme l'expression du terroir de Kanagawa. Cette cuvée, tout en subtilité, offre un bel équilibre entre la douceur, l'umami et l'acidité, fruit d'un vieillissement d'un an dans des cuves en acier inoxydable à une température d'environ 5°C.

Température de service:
Entre 10 et 55 °C.

Idées d'accord:
Poulet frit, confit de canard, moules marinières, cantal.



80 UNE MAISON RÉPUTÉE POUR SES SAKÉS TRADITIONNELS ET VIEILLIS

Suwaizumi a été fondée en 1859 dans la ville de Chizu, au cœur de la préfecture de Tottori. Le nom Suwaizumi fait référence au sanctuaire de Suwa, situé à proximité immédiate de la brasserie, et du nom *Izumi* signifiant la source d'eau. Chizu, petite ville montagnaise de 5 000 habitants, est recouverte à 90 % de forêts, principalement de cèdres japonais. L'eau douce et pure, extraite d'un puits privé par la maison de saké, permet aux variétés

de riz locaux de s'exprimer pleinement afin de donner des sakés traditionnels d'une grande profondeur. La maison se démarque également par sa maîtrise du vieillissement des sakés. Les cuvées White Label et Black Label ont respectivement vieilli pendant 3 et 10 ans ; une maturation qui permet de révéler leur côté céréaliier avec une grande finesse. À consommer chauds ou à température ambiante.



SUWAIZUMI BLACK

62685 – 72 cl

Riz : Yamada Nishiki, Tamasakae
Alcool : 18 % vol.
Polissage : 50 %

Un grand saké céréaliier qui présente, au nez, des notes de vermouth, de tourbe, des effluves salines, d'algues, de chocolat et de cacao. En bouche : la cuvée propose un voyage ponctué de saveurs d'amande, de noix fraîche, d'huile de noix, de pin, et d'une finale ample et riche.

Température de service :
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord :
Purée de céleri, chapon farci aux marrons et aux champignons, mimolette vieille.



SUWAIZUMI WHITE

62684 – 72 cl

Riz : Yamada Nishiki, Tamasakae
Alcool : 15 % vol.
Polissage : 50 %

Ce saké délicat délivre au nez des notes de fèves de cacao, de chocolat au lait de grain torréfié, de sarrasin, et de miel de châtaignier. En bouche, il s'avère sec et vif : toujours la fève de cacao, puis des notes céréalières, de flocons d'avoine et de riz soufflé. Une belle interprétation d'un saké traditionnel.

Température de service :
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord :
Salade d'endives, noix et emmental, Saint-Jacques poêlées, fromage Timanoix.



82 LES INVENTEURS DU PREMIER PROCÉDÉ JAPONAIS DE BRASSAGE DE SAKÉ SANS CONSERVATEUR

Depuis sa fondation, la brasserie a pour tradition d'utiliser le meilleur riz cultivé localement, puisqu'elle était marchand de riz à l'origine. En 1967, l'ancien chef de famille, Koichiro Miyajima, a inventé le premier procédé japonais de brassage du saké sans conservateur (acide salicylique), breveté en 1972. Depuis lors, l'entreprise s'efforce de fabriquer des produits selon la philosophie de brassage: « goût et tranquillité d'esprit ». Depuis 2006, tous ses sakés sont *junmai*.



K91

64247 – 72 cl

Riz: Kinmon Nishiki
Alcool: 16,5 % vol.
Polissage: 91 %

Cette cuvée riche en saveurs harmonise les cinq goûts du saké: douceur, acidité, amertume, astringence et umami, fabriqué à partir de riz spécialement cultivé localement sans utilisation de pesticides. Les illustrations des étiquettes de la série « Chôgen » évoquent le cycle de la vie.

Température de service:
 Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
 Choucroute, sardines grillées, vieux comté de 18 mois.



84 DES SAKÉS PRODUITS SELON LA MÉTHODE KIMOTO DEPUIS LES ORIGINES

Fondée en 1868, la maison Takeshige est aujourd'hui dirigée par la seizième génération de la même famille. Elle produit des sakés selon la méthode de production traditionnelle *Kimoto** qui se caractérise par l'utilisation d'acide lactique naturel lors de la création du pied de cuve. Takeshige n'a jamais cessé de brasser du *kimoto* depuis sa création, ce qui rend ses bactéries d'acide lactique uniques et confère un arôme singulier à ses sakés. Plusieurs bâtiments de la brasserie sont enregistrés comme biens culturels matériels du Japon.



MISONOTAKE

64250 – 72 cl

Riz: Miyama Nishiki

Alcool: 18 % vol.

Polissage: 70 %

Ce saké non pasteurisé se conserve parfaitement à température ambiante. En bouche, la cuvée exprime des notes gourmandes de chocolat blanc, verveine, spéculos, nougatine, praline et de caramel. La finale diffuse des arômes de cèdre.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Risotto de champignon, roquefort, artichauts à la romaine.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.



86 **CETTE MAISON RASSEMBLE LE MEILLEUR
DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS ET JAPONAIS**

Première maison française entièrement dédiée à la production du saké, Les Larmes du Levant, fondée en 2016, emploie des matières premières (riz, kôji, levures), sourcées chez des producteurs au Japon. Cette maison travaille dans le plus pur respect des techniques japonaises, préservant aussi l'esprit attaché à ce savoir-faire millénaire.

Grégoire Bœuf, le fondateur, originaire de la région des Côtes du Rhône, s'est naturellement rapproché du terroir du Pilat Rhodanien pour brasser son saké au cœur du fameux vignoble français.



LA VAGUE 2018

59913 – 72 cl

Riz: Tamasakae
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 70 %

Alors que le nez dévoile des notes de cèpes, de morilles et d'orange confites, en bouche, cette cuvée à la texture franche, s'avère iodée, douce-amère et épicée. La finale persistante permet de l'associer aux produits des terroirs français.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Œuf mollet, poêlée de champignons, viande blanche.



L'AUBE 2021

59912 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 14,5 % vol.
Polissage: 70 %

Complexe et versatile, cette cuvée offre au nez des notes d'orange amère et de vermouth blanc. La bouche est chaleureuse et soyeuse: fraîche et tendue, puis rehaussée par la forte teneur en acides aminés qui apportent de la texture. Les saveurs plus fermentaires se dévoilent par la suite, accompagnées de cacao léger et de riz soufflé.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Plateau de charcuterie, gambas al ajillo, canard à l'orange.



LE TONNERRE 2019

59911- 72 cl

Riz: Tamasakae
Alcool: 16 % vol.
Polissage: 80 %

D'emblée le ton est donné: au nez, la cuvée est saisissante, oxydative, évoquant les vins blancs de macération. En bouche, l'attaque se révèle franche et plongeante, la bouche est droite, verticale, presque sur la minéralité. Puis les saveurs légères de noix et d'amandes grillées apportent un repère bienvenu, une finale légèrement amère.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Volaille aux morilles, cassoulet, lièvre à la royale.



88 UNE MAISON QUI PRÔNE UNE CULTURE DU RIZ LOCALE ET RAISONNÉE

La maison The Kokki est située sur les rives du lac Shinji, non loin du château de Matsue, dans la préfecture de Shimane. Construite après le grand incendie de 1872, elle conserve l'apparence d'une maison de ville de la fin de la période Edo. L'entrepôt surplombant le lac Shinji, propriété de la famille Matsudaira, seigneur du domaine de Matsue, a été transmis à la maison Kokki qui l'a transformé en brasserie. Depuis 1998, la maison travaille sur sa propre culture du riz, visant une agriculture plus respectueuse de l'environnement et axée sur le recyclage.



THE KOKKI

60185 – 72 cl

Riz: Yamada Nishiki
Alcool: 15 % vol.
Polissage: 50 %

À servir à température ambiante pour apprécier, en bouche, le profil fermier (foin), la belle amertume, la grande fluidité et la légèreté de ce saké marqué par des notes argileuses et des arômes tertiaires.

Température de service:
 Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
 Maquereau au four, œuf à la coque, fromage aux noix.

SAKÉ NATURE

Démonstratif et expressif, le saké nature est élaboré à partir de levures naturellement présentes dans l'air ambiant et bénéficie d'une fermentation naturelle. Ces sakés se distinguent par leurs saveurs brutes et fermentaires qui leur confèrent un caractère unique.

91 *PRODUCTRICE DE SAKÉS TRADITIONNELS ET NATURES,
LA MAISON ALLIE SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE ET INNOVATION*

Fondée en 1805 dans la préfecture de Shiga, la maison Kitajima produit depuis plus de 200 ans des sakés équilibrés, structurés et élégants, dotés d'une profondeur aromatique unique qui valorise admirablement le terroir dont ils sont issus. L'eau de brassage utilisée dans la production de saké fait délicatement ressortir la saveur du riz. Elle provient d'une source souterraine originaire des montagnes de Suzuka, à l'est du lac Biwa.

La maison Kitajima s'appuie sur des techniques de production acquises au cours de sa longue histoire. Seul un groupe restreint de brasseurs dont fait partie Kitajima possède l'expérience, les connaissances et la passion nécessaires pour maintenir la méthode *Kimoto* en vie. La maison produit des sakés nature depuis 2002.

KITAJIMA



NATURAL 1

63414 – 72 cl

Riz: *Wataribune*
Alcool: 19 % vol.
Polissage: 88 %

Ce saké nature, d'une belle complexité, met à l'honneur le *Wataribune*, une variété de riz local que la maison Kitajima a fait renaître de ses cendres. Tout en contradiction, ce saké à la fois puissant et délicat, sophistiqué mais sauvage est issu d'une fermentation longue et à basse température, sans filtration au charbon. Puissant et légèrement acide, il diffuse au nez des arômes de lait d'amande, de kumquat confit et de camomille. En bouche, dans le prolongement du nez marqué par le kumquat, il évoque également la pistache et le beurre de cacao. Sa texture lactique s'associe à un goût salin et épicé. La finale est sèche.

Température de service:
Entre 15 et 55 °C.

Idées d'accord:
Cabillaud sauce au beurre,
poulet rôti, blanquette de veau.

92 « DE NAGANO POUR ET VERS LE MONDE »,
TELLE EST LA PHILOSOPHIE DE LA MAISON

En 1858, Rizaemon commence à brasser du saké pour l'approvisionnement local, dans la région de Nagano, à proximité du mont Asama. Aujourd'hui, Takao Kurosawa, représentant de la famille, est le garant de la production de saké selon les savoir-faire traditionnels de la maison Kurosawa qui emploie la méthode *kimoto-zukuri*. Bien que cette méthode soit exigeante en termes de main-d'œuvre et nécessite plus de temps que les procédés modernes, la maison Kurosawa tient à cette méthode ancestrale pour produire un saké épais, avec une grande profondeur et une saveur riche. La maison tire également parti des ressources naturelles des montagnes Yatsugatake et de la rivière Chikuma pour produire son saké.

KUROSAWA



ASAMA NATURE

64249 – 72 cl

Riz: *Hitogokochi*
Alcool: 16,5 % vol.
Polissage: 70 %

Au nez, cette cuvée évoque la feuille séchée, l'écorce, mais aussi des arômes plus gourmands, fruités et lactiques (tiramisu, amande blanche, groseille blanche). En bouche, elle présente une texture riche (cacao), l'acidité d'une pomme verte, l'amertume d'un radis, tout en se prolongeant d'effluves épicées.

Température de service:
Entre 10 et 15 °C.

Idées d'accord:
Poêlée de champignons,
potimarron farcie, parmesan.

SAKÉ PREMIUM & COFFRETS CADEAUX





IN/EI MAISON TAKENO

59598 – 72 cl

Riz: *Evolving Kamenoo*
Alcool: 13,7% vol.
Polissage: N.C.

Ce saké est comme l'image de l'écrivain japonais Junichiro Tanisaki qui a su marquer le monde entier. Le terme "IN" correspond à la grue et le terme "EI" correspond aux cinq ailes d'un *yokai*, une créature imaginaire du folklore japonais. En un sens, le producteur a voulu créer un saké qui n'existe pas dans notre monde. Élaboré à partir de la variété de riz *Evolving Kamenoo*, issue des recherches de la maison Takeno, ce saké présente une texture très ample et une acidité très délicate, associées à un profil lactique.

Température de service:
 Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
 Foie gras cuit au bouillon, fourme d'Ambert.



NIKI MAISON TAKENO

59599 – 72 cl

Riz: *Evolving Kamenoo*
Alcool: 11,9 % vol.
Polissage: 30 %

Un saké d'exception, issu de la variété de riz *Evolving Kamenoo*. Cette variété, élaborée au terme de nombreuses recherches de la maison Takeno, présente un taux de polissage de 30 %. Il résulte d'une fermentation à basse température effectuée pendant quelques mois. Cette cuvée, fraîche et raffinée, se déguste dans un verre à vin pour profiter au maximum de ses arômes de fruits délicats et de fleurs blanches. En bouche, elle évoque une bouchée de meringue.

Température de service:
 Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
 Poisson à chair blanche délicate.



NANAGO MASUMI

61260 – 72 cl

Riz: *Kinmon Nishiki*
Alcool: 15% vol.
Polissage: 40 %

Masumi Nanago a été brassé par la maison Miyasaka selon la méthode traditionnelle *Yamahai* à partir d'un riz en provenance de la préfecture de Nagano et avec la levure n°7 élaborée par la maison Masumi. Ce saké d'une grande délicatesse met en avant la pureté de l'eau de la région de Shinshu.

Température de service:
 Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
 Langoustine, asperges vertes.



DAIGINJO OAK AGED MASUMI Antipodes

61579 – 72 cl
 Coffret en bois de Paulownia

Riz: *Yamada Nishiki, Aiyama*
Alcool: 17% vol.
Polissage: 40 %

Créé pour la collection Antipodes de La Maison du Whisky par la maison Miyasaka, ce saké est issu de la variété de riz *Yamada Nishiki* polie à 40 %. Brassé en 2014, il a été mis en fût en 2020 avant d'être embouteillé le 11 mai 2022. Depuis 2021, les étiquettes de Masumi sont confiées au célèbre designer japonais, Shinichiro Ogata. D'une fraîcheur végétale vivifiante, sa palette aromatique et gustative est marquée par des notes lactiques de raisin blanc, de riz, de poire et de vanille.

Température de service:
 Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
 Ce saké d'excellence se suffit à lui-même.



LOV(SIC) III LES LARMES DU LEVANT Antipodes

62198 – 75 cl

Riz: *Yamada Nishiki*
Alcool: 16% vol.
Polissage: 70 %

Baptisée Lov(Sic) III en hommage au musicien Nujabes, cette version est le fruit de la collaboration des Larmes du Levant et de La Maison du Saké. Élaboré en 2018 à partir de la variété de riz *Yamada Nishiki* poli à 70 %, ce saké a été élevé jusqu'en juin 2021 dans un fût de la tonnellerie Dargaud & Jaegle, puis a poursuivi sa maturation dans un fût ayant contenu un vin de Meursault vinifié par Koji Nakada, producteur à Gevrey-Chambertin. Au nez, il présente des notes de chocolat, cappuccino, ananas rôti, paille et coing confit. En bouche, il affirme un côté chocolaté et oxydatif, et en finale des notes légèrement herbacées.

Température de service:
 Entre 10 et 15°C.

Idées d'accord:
 Poulet aux morilles, fromage Livarot, chocolat noir.



HAKUTSURU NISHIKI

56903 – 72 cl

Riz: *Hakutsuru Nishiki*
Alcool: 15,5 % vol.
Polissage: 50 %

Hakutsuru Nishiki est une variété de riz premium développée par la maison Hakutsuru afin de créer ce grand saké traditionnel. D'une grande finesse, ce saké offre une attaque en bouche franche et cristalline, des notes de jasmin et fleur d'oranger, ainsi qu'une finale sur une pointe d'amertume et de vanille.

Température de service:
 Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
 Ormeaux, huîtres, sashimi de bar.



**MASUIZUMI
HENRI GIRAUD
2017, 2019**

56906, 56906A – 75 cl

Riz: N.C.
Alcool: 15% vol.
Polissage: N.C.

Cette cuvée résulte de la collaboration exceptionnelle entre la maison de champagne Henri Giraud et la maison Masuizumi. Ce saké vieilli dans des fûts de champagne pendant plusieurs mois présente une grande finesse. En bouche, il révèle une belle fraîcheur, des notes légèrement fumées, oxydatives et abricotées.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Poularde aux girolles, tataki de bonite, comté 18 mois.



**DASSAI
AU-DELÀ**

5356A – 72 cl

Riz: N.C.
Alcool: 16% vol.
Polissage: N.C.

Remarquablement fruité, le premier nez révèle un grain de riz d'une grande finesse et de jolies notes cendrées. La bouche, puissante et vive, est délicatement herbacée et évolue sur des notes de figue, de praline, de melon et de citron. De la coriandre et de la cannelle agrémentent de fort jolie manière la rétro olfaction.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Roquefort, chocolat noir, caviar.



**MASUMI SPARKLING
CUVÉE PRESTIGE**

64649 – 75 cl

Riz: N.C.
Alcool: 12 % vol.
Polissage: 55 %

Ce saké pétillant, issu d'une seconde fermentation en bouteille, offre une bulle intense, une robe jaune doré, une saveur concentrée, marquée par un léger goût de riz. Au nez, il évoque les fruits et les fleurs, tels que la pomme verte, l'orange, le pamplemousse et l'acacia, associé à des arômes mûrs de laurier, de noisettes et de champignons. En bouche, les bulles et la douceur dominant, suivies d'une acidité crémeuse et d'une saveur ronde. La finale est longue et persistante.
La cuvée prestige (avec une production de 102 bouteilles) fait partie des raretés de la maison Masumi.

Température de service:
Entre 6 et 10 °C.

Idées d'accord:
Poulet grillé au citron, huîtres gratinées, chaource.



**DASSAI COFFRET
DÉGUSTATION**

58807 – 18 cl (3 bouteilles)

Dassai innove avec un coffret dégustation de trois bouteilles Dassai de 18 cl. Ce format est idéal pour découvrir les sakés Dassai et en apprendre davantage sur les différents taux de polissage du riz. Ce coffret contient les trois cuvées phares de la brasserie: Dassai 45, Dassai 39 et Dassai 23.

Température de service:
Entre 10 et 12 °C.

Idées d'accord:
Salade de fenouil et pomme verte, chèvre frais et ciboulette, huîtres laiteuses.



**TAKENO 2021 IWAI
COFFRET 2 VERRES**

62515 – 72 cl

Ce coffret contient le saké Takeno 2021 Iwai Kurabu et deux verres Lehmann. Il permet de recréer chez soi les conditions optimales de dégustation de ce saké de style moderne. La verrerie met en valeur son profil aromatique aérien, fleuri (fleurs blanches) et fruité (pommes et poires). Plutôt sec et puissant en bouche, ce saké au riz local *Iwai* présente une belle densité en bouche. À consommer frais, après un passage en carafe.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.

Idées d'accord:
Tarte Bourdaloue, fourme d'Ambert, bulots.



**MASUMI SPARKLING
ORIGAMI**

COFFRET 2 VERRES

61931 - 75 cl

Ce coffret contient le saké pétillant Masumi Sparkling Origami de la maison Masumi accompagné de deux verres Lehmann. Compagnon idéal des réunions festives, ce nouveau type de saké naturellement pétillant, fermenté en bouteille et embouteillé sans filtrage est comparable aux vins pétillants naturels. Un saké frais et léger marqué de notes de citron, de beurre et par une belle minéralité.

Température de service:
Entre 6 et 10 °C.

Idées d'accord:
Gougères, huître fine de claire, comté jeune.



100 LE SPÉCIALISTE DES SAKÉS VINTAGE

C'est en 2017 que Yasumura décide de lancer Inishie, une entreprise spécialisée dans la sélection de *koshu* ou saké vintage, ayant reposé à température ambiante voire chaude après le pressage et avant la mise en bouteille. Ce repos d'une durée variable entraîne une réaction de Maillard, soit un ensemble de réactions chimiques qui révèle la puissance des arômes. Au bout de quelques années, le saké brunit et développe des arômes tertiaires (boisés, épicés...).

Partant de l'idée que l'artisanat, et plus particulièrement le saké, relève d'un savoir-faire ancestral et représentatif de la culture du Japon, Yasumura décide d'y consacrer tout son temps afin de remettre sur le devant de la scène cette industrie déclinante depuis plusieurs années. À la différence du vin, le saké ne s'oxyde que très lentement, ce qui permet d'attendre 10, 20, voire parfois plus de 30 ans avant de les mettre en bouteille. Ce type de saké, très apprécié des nobles pendant l'ère Edo, est un vestige de l'histoire de l'artisanat japonais. Inishie voyage à travers le Japon et les maisons de saké à la recherche des plus beaux Koshu : au programme, des sakés de 1997, 1995, 1990, 1983, etc.



JAPANESE OLD VINTAGE COFFRET « GOLD »

61945 – 37,5 cl x 3 bouteilles

Triple médaille d'or au concours mondial des Féminales Paris 2022. Ce saké vintage de grande valeur est reconnu dans le monde entier.

2010 | TATSURIKI - MAISON HONDA en 1922
Disponible à l'unité : 64172

Hyogo : Junmai
Riz : Shinriki
Alcool : 17% vol.
Polissage : 65 %

Une cuvée élaborée à partir de 100 % du riz à saké mythique *Shinriki*. La proportion de *koji* est multipliée par trois dans le cadre d'un processus de brassage spécial pour une maturation à long terme. Ce saké possède un arôme riche et doux, comme des figes mûres.

2009 | MABOROSHI NO TAKI - MAISON MIKUNIBARE en 1887
Disponible à l'unité : 64171

Toyama : Ginjo
Riz : Gohyakumangoku, Tentakaku
Alcool : 19% vol.
Polissage : 60 %

Il se caractérise d'emblée par une acidité franche, des arômes de beurre moelleux, des notes florales et fruitées (banane douce) qui évoquent un vin blanc sec. Sa finale est marquée par la persistance de la noix.

1984 | IWANOÏ - MAISON IWASE en 1723
Disponible à l'unité : 64170

Chiba : Yamahai Junmai
Riz : Koshihikari
Alcool : 14% vol.
Polissage : 60%

Cette cuvée qui présente une robe dorée est caractérisée par une fraîcheur rappelant les agrumes japonais et de magnifiques arômes herbacés. Un saké vintage rare, riche en fruits, à l'acidité vive et au goût minéral.



JAPANESE OLD VINTAGE COFFRET « KIWAMI »

61992 – 18 cl x 3 bouteilles

Ce coffret réunit trois sakés rares élaborés par des maisons de saké existant depuis le XVIII^e et le XIX^e siècles au Japon. Le nom *Kiwami* signifiant le sommet, fait référence à la remarquable saveur de ces sakés exceptionnels issus d'un long vieillissement, de plus de 25 à 40 ans.

1997 | KASHOKU - MAISON YUTAKA en 1753

Fukui: Tokubetsu Junmai

Riz: Gohyakumangoku

Alcool: 18% vol.

Polissage: 60%

Un contrôle rigoureux de la température, en dessous de 20°C et une filtration régulière ont permis d'obtenir un saké vintage aux arômes riches liés à sa maturation. Cette cuvée évoque le pain fraîchement grillé, accompagné d'un soupçon de banane.

En bouche: il se révèle d'une douceur pleine et voluptueuse.

1995 | AOI TSURU - MAISON INAMI en 1889

Hyogo: Junmai

Riz: N.C.

Alcool: 17% vol.

Polissage: 60 %

Ce saké *junmai* soigneusement brassé a été stocké à basse température et élevé à température ambiante. Léger et doux, il offre un arôme floral et parfumé de miel et d'amandes. Son acidité modérée et sa saveur épicée complètent l'expérience.

1983 | IWANOI - MAISON IWASÉ en 1723

Chiba: Junmai

Riz: Koshihikari

Alcool: 14% vol.

Polissage: 60 %

Il s'agit de la plus ancienne des premières versions d'*Inishie*, millésimée 1983. Doux et floral, ce saké évoque un grand vin blanc avec ses arômes de fruits secs et de noix, ses saveurs épicées, assorties d'une belle acidité qui persiste en bouche.



JAPANESE OLD VINTAGE COFFRET « KYOTO »

61993 – 18 cl x 3 bouteilles

Ce coffret rassemble trois maisons de saké fondées au XIX^e et au XX^e siècles à Kyoto, plus précisément dans le quartier de *Fushimi*, l'un des berceaux du saké et de *Kyotango*. Le temps de maturation de ces cuvées va de 10 à 32 ans.

2013 | TAMAGAWA - MAISON KINOSHITA en 1845

Kyoto: Junmai

Riz: Kitanishiki

Alcool: 16% vol.

Polissage: 66 %

Ce saké offre de riches arômes d'épices et une saveur de caramel et de noisette. Le contraste entre sa douceur et son agréable amertume lui donne de la profondeur.

1998 | EIKUN - MAISON SAITO en 1895

Kyoto: Junmai

Riz: Gohyakumangoku

Alcool: 16%

Polissage: 60 %

Délicat, ce saké élevé en cuve à température ambiante diffuse des arômes de miel et de pêche jaune, et offre une acidité et des saveurs épicées bien équilibrées. Sa douceur unique, liée à son vieillissement, met en valeur sa profondeur et sa netteté.

1990 | KIZAKURA - MAISON KIZAKURA en 1925

Kyoto: Ginjo

Riz: Gihyakumangoku, Nihonbare

Alcool: 16% vol.

Polissage: 60 %

Un saké au profil riche et voluptueux, à l'acidité modérée, marqué par l'arôme doux et floral d'abricot. Il se répand avec douceur sur le palais. Cette cuvée offre en finale des légères notes de noix.



JAPANESE OLD VINTAGE COFFRET « SHIKO »

61991 – 18 cl x 5 bouteilles

Ce coffret rassemble cinq maisons de saké fondées pour certaines dès le XVII^e siècle au Japon. Le nom *Shiko*, qui signifie « le suprême », fait référence à la longue maturation de ces sakés au profil unique, vieillissant entre 23 et 40 ans.

1999 | FUKUMITSUYA
MAISON FUKUMITSU
en 1625

Ishikawa: Yamahai Junmai

Riz: Yamada Nishiki

Alcool: 15% vol.

Polissage: 65%

Un saké remarquable d'équilibre, associant douceur et acidité, comme la confiture d'abricot. Son arôme riche et caramélisé se prolonge d'une finale subtilement épicée.

1995 | AOI TSURU
MAISON INAMI en 1889

Hyogo: Junmai

Riz: N.C.

Alcool: 17% vol.

Polissage: 60 %

Ce saké *junmai* soigneusement brassé a été stocké à basse température et élevé à température ambiante. Léger et doux, il offre un arôme floral et parfumé de miel et d'amandes. Son acidité modérée et sa saveur épicée complètent l'expérience.

1993 | UMENISHIKI
MAISON UMENISHIKI YAMAKAWA en 1872

Ehime: Junmai Ginjo

Riz: Matsuyamamii, Okuhomare

Alcool: 18% vol.

Polissage: 55 %

Ce saké aux arômes savoureux de noix évoque les pêches jaunes bien mûres et sucrées et la saveur corsée du sherry.

1990 | KIZAKURA
MAISON KIZAKURA
en 1925

Kyoto: Ginjo

Riz: Gihyakumangoku, Nihonbare

Alcool: 16% vol.

Polissage: 60 %

Un saké voluptueux aux arômes doux et floraux d'abricot. La douceur se répand doucement sur le palais et l'acidité est modérée. Un léger arrière-goût de noix persiste en bouche.

1983 | IWANOI
MAISON IWASÉ en 1723

Chiba: Junmai

Riz: Koshihikari

Alcool: 14% vol.

Polissage: 60%

Il s'agit de la plus ancienne des premières versions d'*Inishie*, millésimée 1983. Les arômes doux et floraux de fruits secs et de noix, les saveurs épicées et l'acidité qui persiste en bouche rappellent un vin blanc mûr.

LIQUEURS & GAMME COCKTAIL

Le saké présentant un taux d'alcool assez bas comparé à un spiritueux, il peut rapidement s'effacer au profit d'autres ingrédients dans un cocktail. Pourtant, certains tirent leur épingle du jeu et deviennent redoutables en mixologie ou en apéritif. Quant aux liqueurs de prune et de yuzu, elles représentent des alternatives intéressantes aux eaux-de-vie européennes traditionnelles.



AWAYUKI HAKUTSURU

56904A – 30 cl

Riz: N.C.
Alcool: 5,5% vol.
Polissage: N.C.

Awayuki est un saké pétillant léger, fruité, marqué par des notes florales en fin de bouche, ainsi que des arômes de noisette, de vanille et de miel. C'est un saké idéal en apéritif, en début de repas et parfait pour les cocktails.

Température de service:
Entre 6 et 10 °C.



SAYURI NIGORI HAKUTSURU

59871 – 72 cl

Riz: N.C.
Alcool: 12,5% vol.
Polissage: 70 %

Élaboré par la maison Hakutsuru, Sayuri est un *nigori*, un type de saké qui présente un aspect trouble et laiteux. Il laisse des lies de riz en suspension dans la bouteille, cette lie est la source de l'arôme, de la saveur et de la texture moelleuse propre au saké *nigori*. Il faut bien secouer ce saké avant de le servir. Un produit taillé pour la mixologie.

Température de service:
Entre 10 et 20 °C.



YAKAMI SUWAIZUMI

62686 – 72 cl

Riz: Tamasakae, Asamurasaki
Alcool: 12% vol.
Polissage: 55 %

Idéal à l'apéritif et avec un dessert, ce saké aigre-doux tient sa couleur rouge rosé des pigments (anthocyanes) d'une ancienne variété de riz violet, le *Asamurasaki*. Le producteur utilise des levures de fleurs ainsi que du koji blanc, ce qui lui donne ce caractère unique. Sa sucrosité et sa couleur en font un atout de taille pour le bar. En bouche: on décèle une saveur légèrement sucrée, proche du demi-sec, des notes de groseille et de pétales de fleurs.

Température de service:
Entre 6 et 12 °C.



UMESHU GENSHU HAKUTSURU

56905A – 72 cl

Liqueur élaborée à partir d'alcool de riz distillé et de prune.

Alcool: 19,7 % vol.

L'*Umeshu* de Hakutsuru a été produit à partir des meilleures prunes japonaises (*ume*). Il se caractérise par un goût rafraîchissant, à la fois légèrement sucré et acidulé, exprimant des arômes de fruits mûrs et de noyaux de la prune.

Température de service:
Frais ou température ambiante.



YUZUSHU MASUMI

63419 - 72 cl

Liqueur élaborée à partir d'alcool de riz distillé et de yuzu.

Alcool: 14 % vol.

Le *yuzushu* est une liqueur traditionnelle élaborée en ajoutant du jus de yuzu dans un macérat d'alcool, à savoir du *shochu** (*Sumi Shochu*) issu de la distillation d'un saké Masumi. Fraîche, douce et acidulée, cette liqueur diffuse des notes de yuzu, de zeste d'agrumes et de miel.

* Voir lexique en fin d'ouvrage.

Température de service:
Frais ou température ambiante.



UMESHU MASUMI

63420 - 72 cl

Liqueur élaborée à partir d'alcool de riz distillé et de prune.

Alcool: 14 % vol.

Boisson typique du Japon, l'*Umeshu* (qui signifie alcool de prune) résulte de l'aromatization d'un alcool neutre par macération de prunes de l'abricotier du Japon (*ume*). Fraîche et riche, cette liqueur a été élaborée à partir de prunes soigneusement sélectionnées, infusées dans du *shochu* (*Sumi Shochu*) issu de la distillation de saké Masumi. En résulte un alcool rafraîchissant et acidulé aux notes de prune, de cannelle, et de miel.

Température de service:
Frais ou température ambiante.

LEXIQUE



INDEX DES MAISONS DE SAKÉ

Dassai	<i>p.32</i>
Fukura (<i>Hiroshi</i>)	<i>p.52</i>
Hakutsuru	<i>p.39</i>
Hiraizumi (<i>Hiten</i>)	<i>p.34</i>
Inishie	<i>p.94</i>
Iwamura	<i>p.64</i>
Izumibashi	<i>p.70</i>
Kadoguchi	<i>p.62</i>
Kawatsuru	<i>p.50</i>
Kinryo	<i>p.38</i>
Kitajima	<i>p.86</i>
Kizakura	<i>p.60</i>
Konteki	<i>p.61</i>
Kurosawa	<i>p.87</i>
Les Larmes du Levant	<i>p.80</i>
Maison Takeno	<i>p.28</i>
Masuizumi (<i>Brasserie Masuda</i>)	<i>p.40</i>
Masumi	<i>p.56</i>
Miyajima	<i>p.76</i>
Ohmine	<i>p.44</i>
Suwaizumi	<i>p.74</i>
Takeshige	<i>p.78</i>
Tenryoku	<i>p.63</i>
The Kokki	<i>p.82</i>
Tsukinokatsura	<i>p.48</i>
Wakaze	<i>p.36</i>
Yamanokotobuki	<i>p.46</i>