

日本酒

米と水の清らかな調和

L'harmonie pure du riz et de l'eau

Nerizake.

Un ovni parmi les sakés. Élaboré selon une méthode ancestrale redécouverte, le Nerizake propose une expérience dense, tactile et pleine d'émotions, bien loin des standards modernes.

Recette ancestrale de l'ère Sengoku (14^e siècle). Autrefois dédié pour encourager les combattants au départ à la guerre.

Un saké « à mâcher », qui surprend et captive.

Région : Nara (Honshu) | Polissage du riz : ~90 % | Type : Saké artisanal non-filtré, issu d'un procédé unique (neri = pétrir). 3 degrés, soyeux.

Notes :

- Nez : Fermentaire et complexe, notes de levain, riz cuit, pâte de haricots, umami intense.
- Bouche : Matière dense et texturée, presque pâteuse, sensation rustique et chaleureuse, douceur naturelle équilibrée par une pointe d'acidité.
- Finale : Longue, enveloppante, avec une sensation d'aliment plus que de boisson.

Un saké radical, vivant, à déguster lentement. Une vraie conversation à table.

Dassai 45 – Junmai Daiginjō.

Symbole de raffinement moderne, ce saké d'exception venu du Yamaguchi est la quintessence du junmai daiginjō. Idéal pour initier le palais à l'élégance du saké japonais.

Région : Yamaguchi (Honshu) | Polissage du riz : 45 % | Type : Junmai Daiginjō (très haut de gamme)

Notes :

- Nez : Arômes floraux subtils (jasmin, fleur blanche), fruits frais (melon, poire, pomme verte).
- Bouche : Texture soyeuse, douceur délicate, notes fruitées nettes, acidité maîtrisée.
- Finale : Pure, élégante, persistante, très désaltérante.

Un saké pour voir le Japon sous son jour le plus raffiné.

Minami Tokubetsu Junmai.

Un saké de terroir, vif et authentique, qui met à l'honneur le savoir-faire traditionnel de Kochi. Pour les amateurs d'acidité et de fraîcheur !

Région : Kochi (Shikoku) | Polissage du riz : env. 60 % | Type : Tokubetsu Junmai (spécial, sec, sans alcool ajouté)

Notes :

- Nez : Notes de céréales, pomme verte, légère touche citronnée.
- Bouche : Attaque vive, acidité croquante, bouche sèche, fraîcheur et umami, grande buvabilité.
- Finale : Nette, désaltérante, minérale.

Un saké qui évoque la brise marine et la tradition du Japon rural.

Hanatomoe Mizumoto Nama - non pasteurisé.

Un saké atypique, issu de la méthode ancestrale kimoto/mizumoto : puissance, umami et caractère brut pour une expérience inoubliable.

Région : Nara (Kansai) | Polissage du riz : env. 70 % | Type : Kimoto Junmai Nama (traditionnel, non pasteurisé). **Levures : celles de l'air ambiant.** Produit en fût de sugui (cèdre japonais).

Notes :

- Nez : Expressif, notes lactées, fermentaires, fruits mûrs, nuances de sous-bois.
- Bouche : Riche, vive, acidité marquée, umami puissant, texture ample et gourmande.
- Finale : Persistante, complexe, légèrement sauvage.

Pour les curieux et aventuriers du goût : un saké qui sort des sentiers battus.

Kinokuniya – Junmai.

*Chaleureux et ancré dans la tradition, ce junmai produit dans le Kansai se révèle pleinement lorsqu'il est **servi chaud**. Il invite à la lenteur et au partage, comme un bon plat d'hiver.*

Région : Wakayama (Honshu) | Polissage du riz : 70 % | Type : Junmai (non additionné d'alcool)

Notes :

- Nez : Arômes de céréales grillées, noix, champignon sec, légères notes lactées.
- Bouche : Ronde et ample, saveurs umami bien marquées, texture moelleuse, sensation réconfortante surtout à température élevée (40–45°C).
- Finale : Douce, persistante, légèrement boisée avec une touche d'amertume noble.

Un saké de terroir, humble et profond, à savourer chaud pour une immersion complète.
