

# 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<sup>e</sup> 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.*

\*\*\*