

Le Japon : Mets et vins de riz

Par Berthil LAUTH



1 - Junmai Daiginjo Born Gold

Origine

Fiche technique

Type De Produit	Saké Nihonshu
Producteur	Katakichibee Shoten
Région	Préf. de Fukui
Type De Riz	Yamadanishiki
Polissage Du Riz	50%
Temp. De Dégustation	Toujours frais

Appellation

Junmai Daiginjo

Producteur

Katakichibee Shaten

Type

Saké Nihonshu

Elevage

Vieilli pendant un an à basse température à -10degres C.

Cépage

Riz poli à 50% - Yamadanishiki

Robe

jaune (un peu oxidé)

Nez

1er nez: -

2ème nez: -

Bouche

Équilibre parfait entre douceur et acidité avec une texture légèrement veloutée. Arôme riches et fruités avec des notes subtiles de melon et de poire

Accord / Mets

Il peut être dégusté frais ou à température ambiante et se marie parfaitement avec des fruits de mer, des sushis ou des plats délicats

Accord proposé : maki sushi.

Degré

14 % vol.

Tarif

38€(*)



(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



2- Yamato Shizuku



Origine

-

Fiche technique

Type De Produit	Saké Nihonshu
Alcool	14 % Vol.
Producteur	Brasserie Kariho - Akita Seishu
Région	Préf. d'Akita
Type De Riz	Miyamanishiki
Polissage Du Riz	55%
Temp. De Dégustation	De frais à chambré

Appellation

Junmai GINJO

Producteur

Brasserie Kariho - Akita Seishu

Type

Saké Nihonshu

Elevage

Pas d'élevage, pasteurisation

Cuvée

Yamato Shizuku

Cépage

Miyamanishiki - Polissage du riz 55%

Robe

claire

Nez

1er nez: - poire / banane

2ème nez: -

Bouche

fruité, banane

Accord / Mets

Le conseil du saké sommelier : un saké assez facile à boire et à accorder avec tous types de plats qui peut être dégusté autant à l'apéritif que tout au long d'un repas.

Accord proposé : Karaage

Degré

14 % vol.

Tarif

42€ (*)

3 - Kamotsuru Junmai

Origine

-

Fiche technique

Type De Produit	Saké Nihonshu
Famille De Saké	Junmai
Alcool	14,5 % Vol.
Producteur	Kamotsuru
Région	Préf. de Hiroshima
Polissage Du Riz	65%
Temp. De Dégustation	De frais à chambré

Appellation

Junmai

Producteur

Kamatsuru

Type

Saké Nihonshu - Jizake (saké 100%local)

Elevage

-

Cuvée

Kamotsuru Junmai

Cépage

-

Robe

-

Nez

1er nez : fruit du verger, bergamote, fruit de la passion.

2ème nez : -

Bouche

-

Accord / Mets

Le conseil du Saké sommelier : assez facile à boire et grâce à sa polyvalence, il accompagnera parfaitement les coquillages, les fromages, un foie gras poêlé, un ragoût de bœuf ou bien un dessert crémeux.

Accord proposé : fromage

Degré

14,5 % vol.

Tarif

33€ (*)



(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Kubota Senju



Origine

-

Fiche technique

Famille De Saké	Honjozo
Alcool	15.5% Vol.
Région	Préf. de Niigata
Type De Riz	Gohyakumangoku
Polissage Du Riz	55%
Temp. De Dégustation	De frais à chauffé

Appellation

-

Producteur

-

Type

Honjôzô (avec alcool ajouté)

Elevage

-

Cuvée

Kubota Senju

Cépage

riz Gohyakumangoku (55% polissage de riz)

Robe

claire

Nez

1er nez: -

2ème nez : -

Bouche

pomme verte, melon et pêche mais aussi riz et l'umami.

Accord / Mets

Le conseil du saké sommelier : très facile à boire, ce ginjo pourra s'accorder tous types de plats viandes, poissons, légumes. Il pourra être servi frais ou chauffé. Un vrai passe-partout de grande qualité !

Accord proposé : gyoza

Degré

15,5 % vol.

Tarif

25€ (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Mugi Shochu - Kannoko 3 ans

Origine

-

Alcool	25% Vol. 30% Vol.
Producteur	Satsuma Shuzo
Région	Préf. de Kagoshima
Ingrédients	Orge

Appellation

-

Producteur

Satsuma Shuzo

Type

Mugi Shochu

Elevage

-

Cuvée

Kannoko

Cépage

Orge

Robe

-

Nez

-

Bouche

-

Accord / Mets

-Peut être dégusté sec, on the rocks ou bien encore rallongé avec de l'eau pétillante et un glaçon. A découvrir des sushi, sashimi viandes poissons grillés. Il sera également le compagnon du chocolat.

Accord proposé : chocolat

Degré

25 % vol.

Tarif

36€ (*)



(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation