

Au Pied des Alpes japonaises

Au coeur de la Préfecture de Yamanashi, la localité de Hakushu est ultra connue pour la qualité de son eau. Yamanashi Meijo produit des sakés depuis 1750 et va devenir l'un des endroits de visite favori de l'Empereur Meiji. Depuis lors, la demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon.

YAMANASHI MEIJO - 3 SAKES 72cl

Shichiken Honjozo -Junmaï Ginjo - Yamanokasumi



A propos de la brasserie : Préfecture de Yamanashi

La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kai Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.

La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 12ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.

Les sakés : faites l'expérience de Yamanashi Meijo sur une gamme parfaite de trois sakés, un Junmaï, un Ginjo, et un Daiginjo :

- **Shichiken Honjozo** : souple, vif, épicé,
- **Shichiken Ginjo** : sur les fruits craquants, juteux et équilibré
- **Shichiken Yamanokasumi** : double fermentation, pétillant naturel.