

Les mille cerisiers

Nous sommes à Nara, dans l'une des rares brasseries à employer la technique de "bodaimoto" pour la production de ses sakés. Elle passe aussi par l'utilisation de levures naturelles. Des technique où l'intervention humaine est la plus limitée possible pour des sakés de caractère, presque sauvages.

MIYOSHINO JOZO - 2 sakés 72 et un saké 50cl

Hanatomoe Mizumoto - Hanatomoe Yamahai - Nature x Nature



A propos de la Brasserie : Miyoshino Jozo est une brasserie artisanale située dans la région de Yoshino, Préfecture de Nara, une localité surnommée « Senbonzakura » en référence aux nombreux cerisiers qui couvrent les collines avoisinantes. A Yoshino, se trouve le temple de Shoryaku-ji, un lieu où pendant la période Muromachi (de 1336 à 1573) un groupe de moines produisaient leur propre saké selon une technique bien particulière appelée « Bodaimoto ». Pour éviter que le moromi (le riz en fermentation) ne se gâte, les moines avaient trouvé l'astuce de démarrer la fermentation avec de l'eau de source dans laquelle avait trempé une certaine quantité de riz. Il a été démontré plus tard que ce trempage permettait d'augmenter de façon significative la concentration en acide lactique. Or ce composé est indispensable pour prévenir la pousse bactérienne au début de la fermentation. Ainsi, par cette méthode, ils assuraient la bonne santé de leur production. Des écrits anciens rapportant les détails de cette méthode ont été découverts par hasard et ont fait l'objet d'études et de mises en pratique. La brasserie de Miyoshino Jozo est l'une des rares au Japon à l'employer pour l'élaboration de ses sakés. Il en résulte des sakés très typés et dotés d'une belle acidité. Chose exceptionnelle, tous leurs sakés sont produits en fûts de bois de sugui, le cèdre japonais.

Les sakés à découvrir :

- **Hanatomoe Mizumoto** : vif et profond à la fois, un saké unique
- **Hanatomoe Yamahai** : authentique et puissant
- **Nature x Nature** : un caractère riche et complexe