

Imayo Tsusaka Hitotoki

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Nama Genshu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Imayo Tsusaka

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Gohyakymangoku

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Minéral, vif



Un projet très spécial de Imayo Tsukasa avec ce saké produit en Kioke Jikomi, en fûts de bois de cèdre. La difficulté fut d'ajuster les équilibres, sans trop marquer par le bois. Le résultat est très intéressant, un nez avec de discrètes senteurs boisées et un saké riche en bouche à l'umami marqué et un finish long.

Un saké produit en fût de cèdre

72cl - alc. 17% vol.

Notes de dégustation détaillées : un projet spécial de Imayo Tsukasa avec ce saké produit en Kioke Jikomi, en fûts de bois de cèdre japonais. Il est élaboré durant la période la plus froide de l'année, à partir de la fin-janvier, et les barriques sont utilisés exclusivement pour sa production. L'idée est de maîtriser l'impact du fût. Un challenge réussi car les arômes du cèdre tournent favorablement à l'avantage du saké. Le nez présente de discrètes notes boisées, des senteurs de résine. La bouche est riche, l'umami marqué et le finish long. Le style clair et délicat d'Imayo Tsukasa est reproduit à merveille avec ce saké léger et agréable en bouche.

Conseils de dégustation : à déguster frais à l'apéritif ou pendant le repas. Il s'accorde merveilleusement avec les crustacés, le poisson blanc et les mets préparés simplement.

A propos du projet : Les fût en bois de sugi (cèdre japonais) étaient traditionnellement utilisés pour la production de saké, de miso, ou de sauce soja. Le bois rassemble en effet les conditions les plus avantageuses pour les fermentations avec une flore microbienne qui aide aux réactions. De plus, l'utilisation de ce matériau permet un contrôle plus souple de la température et de l'humidité. Mais après les destructions de la seconde guerre mondiale, c'est tout le pays qu'il fallait reconstruire et l'utilisation du bois était privilégiée pour les maisons, au détriment des autres usages traditionnels, y compris pour la production de saké. A cela s'ajoute la disparition de nombreux

spécialistes de la fabrication des fûts et avec eux, leur savoir-faire. Les brasseries ne pouvant plus s'occuper de la maintenance des fûts en bois, elles sont passées à l'utilisation de cuves en acier émaillé. Aujourd'hui, quelques ateliers se sont remis à la fabrication de fûts de cèdre, mais une seule d'entre elle, Fujii, est capable de produire des contenants suffisamment larges pour convenir à la production de saké. Ce sont ces fûts que Imayo Tsukasa a choisi d'utiliser.

Le saké Hitotoki est produit durant la période la plus froide de l'année, à partir de la fin-janvier et les fûts sont utilisés uniquement pour la production de ce saké. L'idée est de maîtriser l'impact du bois sur le nez, et d'apporter de très légères touches boisées, en gardant un saké net et facile à boire. En effet, les arômes apportés par le bois au cours de la fermentation se doivent de fonctionner parfaitement avec les arômes propres du saké, autrement dit le challenge était de faire tourner les arômes boisés à l'avantage du saké. Par le passé, les sakés produits de cette façon avaient des notes boisées marquées, mais avec un riz peu poli, des sakés riches, à l'umami fort et beaucoup de goût, doux, et colorés. Des sakés que l'on considèrerait aujourd'hui comme peu sophistiqués. Mais le style d'Imayo Tsukasa est plutôt clair et délicat, avec des sakés légers et faciles en bouche.