

LES GRANDS SAKÉS DE HIROSHIMA

HAKUKO - GRACE

16° - 72cl

RÉFÉRENCE
SAK006

ORIGINE
JAPON



PRODUIT

La maison de saké Morikawa est célèbre pour la pureté et la force de l'eau du Mont Noro qu'elle utilise. Aux arômes de fruits proches du raisin, ce saké présente en bouche une acidité harmonieuse. Ses saveurs profondes peuvent s'apprécier à différentes températures.

DISTILLERIE



Ni un digestif, ni même un spiritueux, commençons par rétablir la vérité sur cette superbe boisson nipponne, héritage d'une tradition vieille de plus 2000 ans. Non, le saké n'est ni brassé, ni vinifié, ni distillé, mais issu de fermentations complexes à partir d'eau et de riz. Ce processus unique, appelé sakéification, impose de transformer en même temps et dans une même cuve l'amidon du riz en sucres et les sucres en alcool. En fonction des qualités d'eau, de riz, des savoirs-faire et des typicités régionales, on obtient une myriade de saveurs et de textures différentes, qui font du saké un formidable complément au vin. Industriel, dites-vous ? Que nenni ! Sa production est constellée parmi plus de 1300 producteurs au Japon, la plupart étant de petites maisons traditionnelles et familiales appelées « sakagura ». La préfecture d'Hiroshima, représentée ici par quatre maisons de saké, propose exclusivement des sakés de catégorie supérieure de type « junmai » (sans alcool ajouté). La haute technicité des producteurs, la qualité des ingrédients sélectionnés, le taux de polissage du riz élevé pour éliminer certains éléments, sont des composantes essentielles de son succès. Son rayonnement s'étend sur tout le Japon et au-delà : ce sont les producteurs d'Hiroshima qui furent des pionniers du saké de type « ginjo », les plus raffinés et les plus aromatiques en vogue partout au Japon et dans le monde. Du « junmai » le plus simple et le plus accessible au « ginjo » d'exception que représente la catégorie « daiginjo » (grand ginjo en japonais) en passant par les « junmai » supérieurs (tokubetsu junmai) ou de méthode ancestrale (kimoto), tous les styles sont représentés dans la sélection qui suit. Plus d'excuse donc pour ne pas ouvrir sa bouteille de saké, puisque grâce à son incroyable complexité, il s'apprécie avant, pendant, et après les repas. Pour le service, un verre à vin fera parfaitement l'affaire ! De nos jours, la plupart sont servis frais ou à température ambiante, mettant en valeur leur délicatesse. Pour les plus pointilleux, on servira de préférence frais les sakés fruités et délicats, de style ginjô par exemple, alors que les sakés plus riches et rustiques au goût de riz prononcé pourront être appréciés tant rafraîchis que chauffés. Grâce à son acidité plus faible que le vin et à l'absence de tanin, le saké peut s'accorder de manière très souple à de nombreux plats (fruits de mer, viande blanche, foie gras, jambon cru) et il n'est pas rare de faire tout un repas au saké. A vous de jouer.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure