

# *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