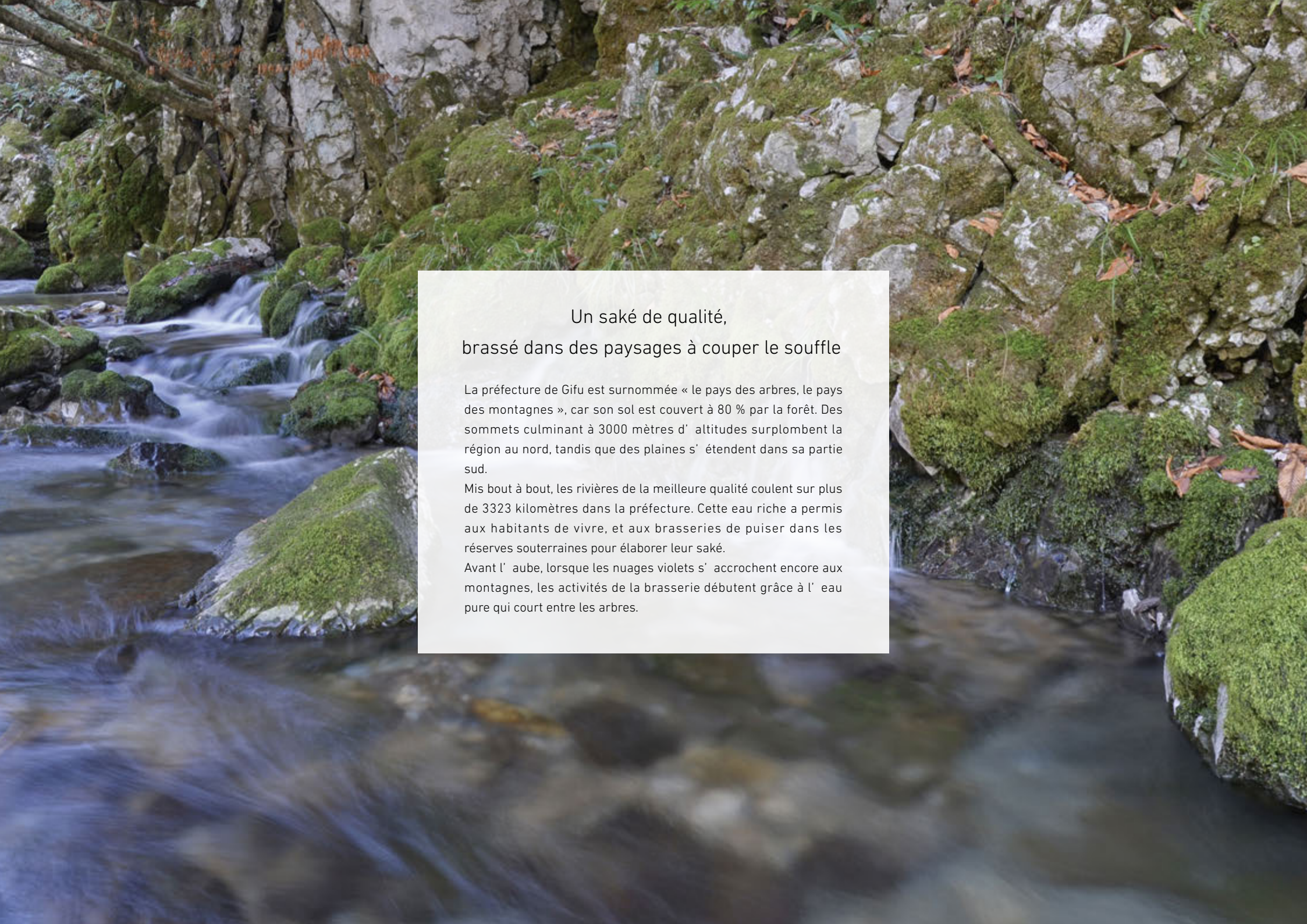




Sakés de Gifu  
– le pays des eaux pures



## Un saké de qualité, brassé dans des paysages à couper le souffle

La préfecture de Gifu est surnommée « le pays des arbres, le pays des montagnes », car son sol est couvert à 80 % par la forêt. Des sommets culminant à 3000 mètres d' altitudes surplombent la région au nord, tandis que des plaines s' étendent dans sa partie sud.

Mis bout à bout, les rivières de la meilleure qualité coulent sur plus de 3323 kilomètres dans la préfecture. Cette eau riche a permis aux habitants de vivre, et aux brasseries de puiser dans les réserves souterraines pour élaborer leur saké.

Avant l' aube, lorsque les nuages violets s' accrochent encore aux montagnes, les activités de la brasserie débutent grâce à l' eau pure qui court entre les arbres.



# Sakés de Gifu

## – le pays des eaux pures

### I N D E X

La culture et les traditions du sake	02
Le terroir et les sakés locaux de Gifu	04
Index des caractéristiques principales des sakés	06
Comment apprécier les différents sakés locaux de Gifu ?	08
Carte des brasseries de saké	09
La région de Gifu	10-16
La région de Seinô	17-25
La région de Chûnô	26-35
La région de Tônô	36-46
La région d'Hida	47-59
Types de Saké	60
Tous les experts qui ont collaboré à cette dégustation	61

# La culture et les traditions du saké

Né de la nature et des hommes  
pour être offert aux dieux

Le saké, produit issu de la fermentation dans l'eau du riz et du kôji de riz sous l'action des levures à saké, est l'alcool emblématique de la culture culinaire japonaise.

Ou

Le saké, produit issu de la fermentation dans l'eau du riz grâce au kôji-kin et la levure à saké est l'alcool emblématique de la culture culinaire japonaise.

La riziculture fut importée du continent asiatique pendant l'Antiquité et le riz occupa dès lors une place essentielle dans l'alimentation nipponne. La population vivait dans un cycle de culture des rizières et de récolte de la céréale : tout leur mode de vie tournait autour de lui. Au printemps lorsque les plants étaient mis en terre, ils priaient pour des récoltes abondantes. En automne au moment des moissons, chaque région fêtait l'événement par des festivals. Les dieux responsables des bienfaits de la nature étaient remerciés par des offrandes de riz et de légumes, de poissons, mais aussi de saké, « la boisson sacrée ».

De nos jours, la coutume est restée de partager sa joie en se versant mutuellement du saké après une bonne récolte.



Le village de Shirakawago à Ôno dans le nord de la préfecture de Gifu a été classé au patrimoine mondial pour ses toits de chaume de style gassho. Ses habitants prient les dieux de leur accorder des moissons généreuses lors du très populaire festival doburoku. Lors de cet événement, un saké spécial du même nom est servi. Il est connu pour être très opaque, d'un blanc laiteux, car le moût n'est pas filtré.

Le doburoku offert lors de ce festival est élaboré depuis longtemps grâce à une technique unique, dans quelques sanctuaires du village. Depuis près de 1300 ans, la culture et les traditions du saké se transmettent et se partagent lors de fêtes religieuses, sans interruption, dans chaque région du Japon.





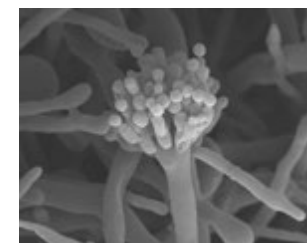
Le riz est cuit à la vapeur afin d'être dur à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



Une fois étalé, il estensemencé avec des spores de *kôji-kin*



Le *moromi* est créé par la fermentation de la levure dans les cuves



*kôji-kin*



*kôji*

## Brasseurs et assistants microscopiques

La fabrication du saké telle qu'on la connaît aujourd'hui remonte à l'époque Muromachi, entre le 14 et le 15ème siècle. Le cœur de ce processus est sans doute la découverte de la levure et du *kôji-kin*. Dans le monde, le sucre nécessaire à la fermentation provient des fruits, du miel ou du maltose mais dans le cas du saké, la saccharification du riz se produit grâce à un stimulus extérieur. C'est pour jouer ce rôle le *kôji-kin* a été découvert.

La moisissure *kôji-kin* saccharifie l'amidon du riz. Celui-ci est mangé par la levure et transformé en alcool. C'est le procédé de fabrication du saké moderne, né du travail de ce *kôji-kin* et de ces levures invisibles à l'œil nu.

À la fin de la récolte du riz, au début de l'hiver, le riz est cuit à la vapeur aux heures froides du matin dans les brasseries. Après cette étape, la céréale cuite estensemencée avec des spores de *kôji-kin*. La moisissure va se développer en générant quantité

d'enzymes pendant 48 heures. De la levure est ajoutée à un mélange d'eau, de riz et de *kôji* de riz à la base du saké, sake no moto, dans une petite cuve. Les brasseurs ne voient pas les bactéries s'activer et s'en remettent à leurs sens aiguisés, concentrés. Après transfert dans une cuve plus grande, ils répètent ensuite trois fois l'opération d'ajout de riz, de *kôji* de riz et d'eau au mélange, créant le moromi (moût de fermentation). Le processus de fermentation s'achève au bout d'environ 25 jours pendant lesquels le travail des micro-organismes est scruté avec la plus grande attention.

Depuis la plantation du riz jusqu'à la sélection et à la culture du *kôji-kin*, puis au travail de la levure, les brasseurs confient leur activité à un monde naturel qui échappe à leurs yeux. Les brasseries ont pu créer les meilleurs sakés grâce à la passion qui a permis à ces artisans de développer ce niveau de compétence.

# Le terroir et les sakés locaux de Gifu

## Les sakés nés des bienfaits de la montagne et de l'eau de Gifu

Même pour les standards japonais, la préfecture de Gifu a un relief particulièrement marqué ; par les monts Ryôhaku et Hida au nord, les monts Ibuki à l'ouest et le mont Ontake et les monts Kiso à l'est. Sa surface est de 10 621 km<sup>2</sup>, dont 80 % de forêts irriguées par des rivières aux eaux abondantes : Hida, Kiso, Nagara, Ibi et Miya. Leurs branches souterraines coulent à travers la couche de rhyolite de Nôhi au nord-est, une couche granitique ou argileuse à l'est, et du calcaire, du grès, des galets entre autres roches sédimentaires qui forment la couche sédimentaire de Mino au centre. La dureté de ces eaux varie de très douce à modérément douce.

Leur qualité est différente en fonction du type de sol qu'elles ont traversé et elles participent à la singularité des sakés de chacune des brasseries de la région.

La préfecture se distingue par son nombre de brasseries, aussi petites soient-elles. C'est d'ailleurs grâce à leur taille que ces établissements peuvent proposer des sakés tellement uniques, aux arômes et aux goûts variés. Tout est possible, du saké sec rafraîchissant aux sakés particulièrement moelleux ou acides. Cette variété permet d'effectuer de nombreux mariages culinaires, mais aussi de s'adapter à différents besoins, des goûts individuels au concept d'un restaurant.



Le mont Yake des Alpes japonaises du nord (devant) avec les pics de Yari et de Hotaka



Une nappe souterraine surgit dans la ville de Yamagata dans la rivière Enbara célèbre pour la richesse de ses eaux

## Aux sources du saké de Gifu

La qualité du saké et la culture de sa fabrication sont intrinsèquement liées au climat et à la qualité de l'eau, aux traditions culinaires de sa région, aux coutumes, à l'environnement, et à l'ingéniosité des brasseurs.

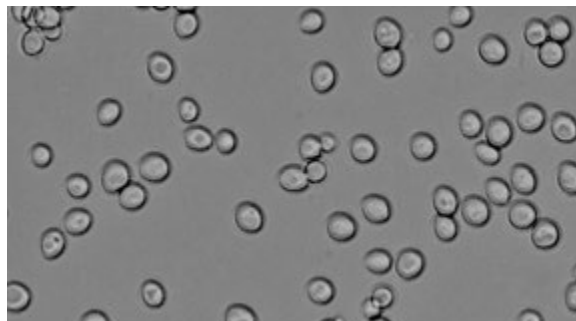
Le saké de Gifu bénéficie de ses montagnes et de son eau, mais aussi du riz et des levures, et il est sublimé par son mariage avec la cuisine locale.



### Hida Homare, le riz de Gifu qui garantit l'équilibre du saké

Les montagnes de Gifu lui donnent son relief vallonné mais aussi son climat très contrasté et des eaux abondantes. C'est là qu'est cultivé le riz à saké Hida Homare. Ses grains épais, sa faible teneur en protéines et sa chair blanche chargée d'amidon en font une céréale parfaite pour un saké de haute qualité au riz très poli. Le Hida Homare lui donne la particularité d'obtenir un bel équilibre entre ses goûts acide, sucré, amer et umami.

Mais la préfecture de Gifu cultive un autre riz difficile à trouver dans le reste du Japon : le Hatsushimo, un riz pour la cuisine. Son goût est simple et ses grains épais lui donnent une texture caoutchouteuse, c'est pourquoi il est apprécié en tant que riz à sushi. Le Hatsushimo est utilisé dans la fabrication du saké avec un faible niveau de polissage. Il donne un saké aux goûts sucré et umami qui ressortent au repas, délicieux en accompagnement de plats frais et d'aliments fermentés.



### La levure G produite à Gifu, à la source d'arômes savoureux

Il existe de nombreuses sortes de levures, ces outils de la fermentation alcoolique qui donnent au saké son goût et ses arômes.

Dans la préfecture de Gifu, une levure spéciale a été développée : la levure G. Celle-ci produit des arômes floraux et un goût rafraîchissant. Pour obtenir l'arôme spécifique et délicieux appelé jinjôka, il faut que la fermentation ait lieu lentement et à basse température. La levure G conserve sa puissance de fermentation malgré le froid ce qui en fait une levure idéale pour un saké aromatique dans le climat parfois glacial de Gifu. Parmi les brasseries qui l'utilisent, certaines font en sorte de volontairement brider les arômes de leur saké afin qu'ils soient rafraîchissants et mettent en valeur la cuisine.



























### Des mariages culinaires propres à une région enclavée

La préfecture de Gifu est l'une des rares régions du Japon à n'avoir aucun accès à la mer. De ce fait, des traditions culinaires différentes ont émergé : des sources de protéines comme les poissons de rivière, les oiseaux et la faune sauvage, le soja ; des produits fermentés tels que le miso, les conserves, les narezushi de poisson de rivière (poissons fermentés) ; la viande grillée sur une feuille de magnolia ou les sushis enveloppés de feuilles de magnolia, pour bénéficier de ses propriétés désinfectantes.

Les aliments fermentés comme le miso ou les conserves marinées ont souvent un goût très prononcé. Le poisson ayu grillé au sel, cadeau de la rivière, et les produits à base de soja ont un goût délicat et légèrement amer. De même que chaque région a une cuisine traditionnelle différente, les sakés de Gifu possèdent une grande palette d'arômes et de goûts en fonction de leurs ingrédients et des idées de leurs brasseurs.

# Index des caractéristiques principales des sakés

La dégustation du saké permet de découvrir des types de goûts caractéristiques. Les repères ci-dessous vous permettront de jauger les critères de goût des différentes bouteilles.

 <p>P.11 Adachi Shuzô Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu Kinkazan Sôkyû</p> <p>M U C</p>	 <p>P.12 Nihon-Izumi Brewery Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu Nihon Izumi</p> <p>M U L</p>	 <p>P.13 Komachi Sake Brewery Junmai Ginjô Nagaragawa</p> <p>M U L</p>	 <p>P.14 Chiyogiku Junmai-shu Kôrin</p> <p>M U L</p>	 <p>P.15 Shiraki Tsunesuke Shôten Daruma Masamune Saké vieilli de dix ans</p> <p>A M C</p>	 <p>P.16 Hayashi Honten Junmai Daiginjô Hyakujurô Shingetsu</p> <p>A M</p>
 <p>P.18 Miwa Shuzô Junmai nigori-sake Shirakawagô</p> <p>M U C</p>	 <p>P.19 Takeuchi Sake Brewery Junmai Daiginjô Minokôbai</p> <p>A M U</p>	 <p>P.20 Watanabe Shuzô Junmai Daiginjô Shirayukihime</p> <p>A M L</p>	 <p>P.21 Ôtsuka Shuzô Kimoto Junmai Muroka Nama Genshu Takesuzume</p> <p>A M C</p>	 <p>P.22 Ikedaya Shuzô Kameguchi</p> <p>M U C</p>	 <p>P.23 Tokoro Shuzô Junmai-shu Bôjimaya Chô-Karakuchi</p> <p>A U</p>
 <p>P.24 Sugihara Sake Brewery Hunaba Muroka Nama Genshu Ibi</p> <p>M U L</p>	 <p>P.25 Gyokusendô Shuzô Junmai Daiginjô Minogiku</p> <p>M U</p>	 <p>P.27 Kosaka Shuzô Junmai Ginjô Jikagumi Muroka Nama Genshu Hyakushun</p> <p>M U L</p>	 <p>P.28 Miyozakura Jôzô Junmai Ginjô Miyozakura Leaf</p> <p>M U L</p>	 <p>P.29 Hakusen Shuzô Junmai-shu Kuromatsu Hakusen</p> <p>M U C</p>	 <p>P.30 Heiwanishiki Shuzô Tokubetsu Junmai-shu Hidaji no Kantsubaki</p> <p>A M L</p>
 <p>P.31 Yamada Shôten Junmai Daiginjô Tamakashiwa</p> <p>A M U</p>	 <p>P.32 Hanamori Shuzô Tokubetsu Junmai-shu Hanazakari</p> <p>M U C</p>	 <p>P.33 Hirano Jôzô Junmai Ginjô Bojô</p> <p>M U C</p>	 <p>P.34 Nunoya Hara Shuzô Junmai-shu Honjôzô Genbun Tennen Hana Kôbo Jikomi Sakura</p> <p>M U L</p>	 <p>P.35 Matsuiya Shuzô Junmai-shu Haburi Koseki</p> <p>M U L</p>	 <p>P.37 Nakashima Sake Brewery Tokubetsu Junmai Kozaemon Shinano Miyama Nishiki</p> <p>A M U</p>



## Aromatique - A

L'arôme est caractérisé par les différents éléments aromatiques qui le composent. On parle ici d'arômes fruités rappelant la pomme ou la banane, souvent présents dans un saké à la robe verte, mais aussi des senteurs de chocolat noir, de caramel et de torréfaction d'un saké à la robe orangée.

## Moelleux - M

Le moelleux du saké s'évalue en fonction de son nihonshudo. Plus sa valeur est faible, plus la quantité de sucre est élevée. Les sakés caractérisés par leur goût sucré sont marqués d'un repère "M" (moelleux).

## Umami - U

L'umami joue un grand rôle dans les accords avec la cuisine et les changements de température. Il se révèle grâce aux acides aminés, succiniques et nucléiques produits lors de la fermentation et de la maturation d'éléments présents dans le riz. Il est associé au repère "U" (umami).

## Léger - L

Lorsque son goût et sa sensation sous le palais sont délicats, le saké est marqué d'un repère vert "L" (léger).

## Charpenté - C

Lorsque son goût et son attaque sont puissants, le saké est marqué d'un repère "C" (charpenté).



P.38  
Wakaba  
Junmai Ginjô  
Wakaba



P.39  
Chigonoiya Brewery  
Junmai Ginjô  
Chigo no Iwa



P.40  
Michisakari Sake Brewing  
Junmai Daiginjô  
Michisakari



P.41  
Hayashi Shuzô  
Junmai Daiginjô  
Mino Tengu  
Ihyôwe



P.42  
Hazama Sake Brewery  
Junmai Ginjô  
Enasan



P.43  
Yamauchi Shuzô  
Junmai Ginjô nama sake  
Fukamori



P.44  
Ôhashi Brewery  
Junmai  
Kasagitsuru



P.45  
Iwamura Brewery  
Junmai Ginjô  
Onna Jôshu



P.46  
Ena Jôzô  
Junmai  
Kujiranami



P.48  
Kawashiri Sake Brewery  
Jukusei Koshu Genshu  
Hidamasamune



P.49  
Niki Shuzô  
Junmai Daiginjô  
Warai Jôgo



P.50  
Hirase Shuzôten  
Tokubetsu Junmai-shu  
Kusudama  
Tedzukuri junmai



P.51  
Oita Shuzôten  
Junmai Genshu  
Hidajiman  
Onikoroshi  
Dohatsushôten



P.52  
Funasaka Sake Brewery  
Daiginjô  
Yotsuboshi



P.53  
Hirata Sake Brewery  
Junmai Ginjô  
Shoryû no Mai



P.54  
Harada Brewery  
Junmai Ginjô  
Sansha  
Hana Kôbo Dzukuri



P.55  
Okuhida Shuzô  
Junmai Ginjô  
Muroka Nama Genshu  
Hatsumidori



P.56  
Tenryô Sake Brewing  
Junmai Ginjô  
Tenryô  
Hida Homare



P.57  
Watanabe Sake Brewery  
Junmai Ginjô  
Hôrai  
Kaden Tedzukuri



P.58  
Kaba Shuzôjô  
Junmai Ginjô  
Shiramayumi  
Hida Homare



P.59  
Ôtsubo Shuzôten  
Karakuchi  
Jindai



# Comment apprécier les différents sakés locaux de Gifu ?

La préfecture de Gifu est réputée à travers le Japon pour les sakés méconnus de ses nombreuses brasseries.

En fonction de facteurs tels que la qualité de l'eau et du riz, les techniques des artisans ou l'état d'esprit de la brasserie, les sakés locaux de la région présentent de nombreuses caractéristiques, et peuvent être appréciés de diverses manières, avec une grande variété de cuisines.



## Le palais

Sur chaque page de présentation des brasseries sont notés des conseils de mariages culinaires. Notre palette comporte cinq goûts : l'acide, le sucré, l'amer, le salé et l'umami. Un saké moelleux s'accordera bien avec un plat sucré, et l'on peut s'amuser à varier les plaisirs sur ce thème. Il est également possible, au contraire, de marier ce saké à une cuisine salée pour d'autres sensations.

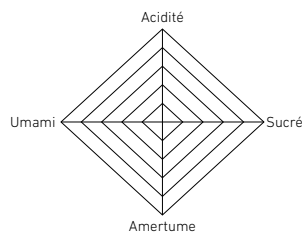
### Acidité

Le saké est rafraîchissant et léger. La variété et le niveau de fermentation du kôji et des levures déterminent l'acidité. Variez les plaisirs de dégustation en vous basant sur les commentaires décrivant les particularités de chaque bouteille.

### Sucré

La saccharification du riz dépend du kôji. Ce sucre, combiné aux arômes produits par la levure, définit le goût. Le sucré s'évalue avec le nihonshudo : si la valeur est négative, le saké est très moelleux.

Le saké ne prend pas en compte le goût salé, c'est pourquoi chaque page de présentation des brasseries n'affiche que les valeurs correspondant aux goûts acide, sucré, amer et umami.



Le goût est une indication des caractéristiques du saké, et non de sa saveur.

### Amertume

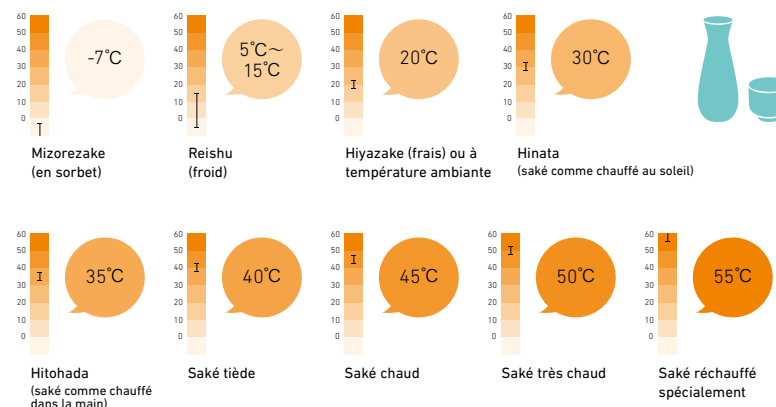
L'amertume imprime sa marque sur le saké, et peut prendre plus d'importance en fonction de l'accompagnement culinaire. Certains spécialistes affirment que la spécificité des sakés de Gifu réside dans leur amertume.

### Umami

Le riz et le kôji de riz sont un facteur des goûts sucré et umami, tandis que les acides aminés participent à produire l'umami. C'est ce qui donne au saké son corps et sa rondeur.

## Moduler la température pour apprécier le saké différemment

L'un des plaisirs du saké est d'en modifier la température pour obtenir d'autres impressions, de nouvelles saveurs. De manière générale, une bouteille à l'impression claire et aux arômes puissants se boit fraîche, tandis qu'un saké charpenté au fort goût umami pourra être dégusté chaud. Un namazake très acide pourra être légèrement réchauffé et un nigorizake chaud est délicieux. C'est un moyen de réveiller le potentiel de vos bouteilles.



## Au-delà du saké : les contenants



Les verres ou coupes à saké révèlent l'arôme, la consistance, le goût du saké. Dans un verre à vin, la robe et l'arôme du liquide sont mieux appréciés. Cela convient très bien à un dîner à l'occidentale. Avec une coupe à saké plate ou un guinomi en céramique, l'atmosphère est plus japonaise.

Gifu est connu pour ses céramiques, mais c'est également la première préfecture productrice de masu. L'arôme riche du bois se marie harmonieusement avec le saké local, une expérience à ne pas manquer.



# Carte des brasseries de saké

## La région de Gifu ..... P10

- 1 Adachi Shuzôjô..... P11
- 2 Nihon-Izumi Brewery Co., Ltd..... P12
- 3 Komachi Sake Brewery Co., Ltd..... P13
- 4 Chiyogiku.Co., Ltd..... P14
- 5 Shiraki Tsunesuke Co., Ltd..... P15
- 6 Hayashi Honten Co., Ltd..... P16

## La région de Seinô ..... P17

- 7 Miwa Shuzô Co., Ltd..... P18
- 8 Takeuchi Sake Brewery L.P..... P19
- 9 Watanabe Shuzôjô..... P20
- 10 Ôtsuka Shuzô Co., Ltd..... P21
- 11 Ikedaya Shuzô Co., Ltd..... P22
- 12 Tokoro Shuzô Co., Ltd..... P23
- 13 Sugihara Sake Brewery Co., Ltd..... P24
- 14 Gyokusendô Shuzô Co., Ltd..... P25

## La région de Chûnô ..... P26

- 15 Kosaka Shuzôjô Co., Ltd..... P27
- 16 Miyozakura Jôzô Co., Ltd..... P28
- 17 Hakusen Shuzô Co., Ltd..... P29
- 18 Heiwanishiki Shuzô Co., Ltd..... P30
- 19 Yamada Shôtên Co., Ltd..... P31
- 20 Hanamori Shuzô Co., Ltd..... P32
- 21 Hirano Jôzô Inc..... P33
- 22 Nunoya Hara Shuzôjô..... P34
- 23 Matsuiya Shuzôjô Co., Ltd..... P35

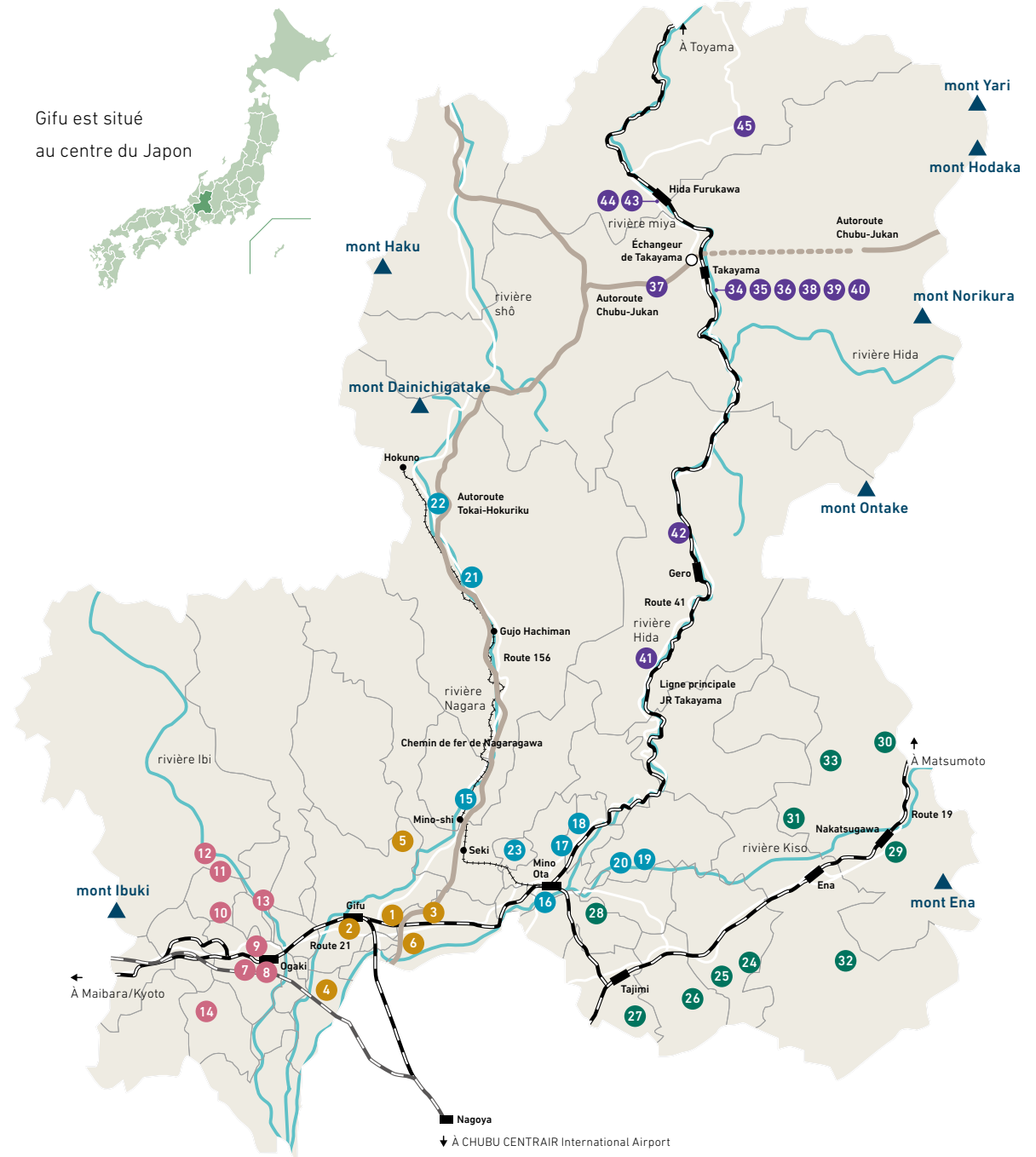
## La région de Tônô ..... P36

- 24 Nakashima Sake Brewing Co., Ltd..... P37
- 25 Wakaba Co., Ltd..... P38
- 26 Chigonoiya Brewery Co., Ltd..... P39
- 27 Michisakari Sake Brewing Co., Ltd..... P40
- 28 Hayashi Shuzô Co., Ltd..... P41
- 29 Hazama Sake Brewery Co., Ltd..... P42
- 30 Yamauchi Shuzô Co., Ltd..... P43
- 31 Ôhashi Brewery Co., Ltd..... P44
- 32 Iwamura Brewery Inc..... P45
- 33 Ena Jôzô Co., Ltd..... P46

## La région de Hida ..... P47

- 34 Kawashiri Sake Brewery..... P48
- 35 Niki Shuzô Co., Ltd..... P49
- 36 Hirase Shuzôtên Co., Ltd..... P50
- 37 Ôita Shuzôtên Co., Ltd..... P51
- 38 Funasaka Sake Brewery Co., Ltd..... P52
- 39 Hirata Sake Brewery Co., Ltd..... P53
- 40 Harada Brewery Co., Ltd..... P54
- 41 Okuhida Shuzô Co., Ltd..... P55
- 42 Tenryo Sake Brewing Co., Ltd..... P56
- 43 Watanabe Sake Brewery Co., Ltd..... P57
- 44 Kaba Shuzôjô Co., Ltd..... P58
- 45 Ôtsubo Shuzôtên Co., Ltd..... P59

Gifu est situé  
au centre du Japon



# GIFU

〈La région de Gifu〉

Gifu est la plus grande agglomération située sur le bassin versant de la rivière Nagara.

La ville elle-même, chef-lieu de la préfecture du même nom, abrite une population nombreuse et beaucoup d'entreprises. Malgré tout, les traditions culturelles de la région demeurent grâce à la générosité de la nature.

Citons par exemple la pêche au cormoran (*ukai*) de la rivière Nagara, riche d'une histoire de plus de 1300 ans. C'est le seul endroit du pays où a lieu une pêche au cormoran impériale, protégée par l'empereur. Il y a également, surplombant la rivière, le château d'Oda Nobunaga (célèbre samouraï médiéval) perché sur le mont Kinka et d'où il a planifié l'unification du pays. Enfin, de nombreuses villes ont prospéré grâce à leurs ports fluviaux. À Kawaramachi, dans la ville de Gifu, qui prospérait autrefois en tant que port fluvial, plusieurs rangées de maisons anciennes ont été conservées, ainsi que quelques ateliers d'artisans fabriquant des parapluies ou des lanternes à la mode de Gifu.



Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu

# Kinkazan sôkyû

M U C



Un saké qui a une histoire,  
entre acidité agréable et rondeur

## Commentaire de dégustation

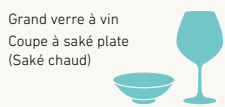
Robe jaune, légèrement scintillante. Des arômes qui rappellent le melon et la poire, et s'accordent avec ceux issus du riz tels que la noix grillée ou la crème aigre. Un sucré plaisant et une acidité douce s'équilibrent et se déploient largement dans la bouche. La finale est riche, avec une pointe d'amertume au goût torréfié.

## Mariages

Ce saké accompagnera des viandes savoureuses, des plats à la sauce riche et des condiments fermentés tels que le miso. Il sera également délicieux avec des plats généreux ou combinant un goût sucré puissant et une acidité issue d'un produit laitier crémeux.

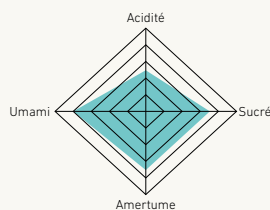
Bœuf bourguignon, ragoût de bœuf, camembert  
konpeitô (bonbon japonais au sucre)

## Contenant / Température recommandés



Légèrement frais ou à température ambiante (10°C—18°C)  
Saké chaud à basse température (Autour de 30 °C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	17-18%
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	+3
Taux d'acido-amino	1.6
Mode de conservation	Au réfrigérateur, un mois maximum

La fermentation est le secret d' un namazake riche en umami

Le mont Kinka, l'un des symboles de Gifu, a prêté son nom au saké « Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu Kinkazan Sôkyû », la marque principale d'Adachi Shuzôjô. La brasserie a été fondée en 1861 mais le « Kinkazan Sôkyû » est né il y a près de vingt-sept ans, lorsque Shôji Adachi est revenu dans la région pour hériter de l'établissement. Ce saké est un junmaishu élaboré sans ajout d'alcool.

Le riz est le Hida Homare de la région de Gifu et l'eau est puisée d'une branche de la rivière Nagara qui coule sous la brasserie. Les brasseurs préparent le namazake en le laissant reposer pendant toute une année, dans l'excitation de voir son goût changer ne serait-ce qu'un peu.

Au fil des mois, les acides aminés se dénaturent. Certains passionnés gardent le saké au réfrigérateur dans une bouteille fermée jusqu'à deux ou trois ans pour que son goût moelleux et sucré se développe, et que l'umami prenne plus de puissance. Il convient bien à une cuisine riche en goût, et se boit petit à petit ou avec des glaçons.

Le mot « sôkyû » signifie « ciel bleu ». Les jours de beau temps, on peut voir la ville de Nagoya et jusqu'à l'océan Pacifique depuis le sommet du mont Kinka à 300 mètres d'altitude. Autrefois, le shôgun Oda Nobunaga qui rêvait d'unifier le Japon y avait installé le château de Gifu. Sans doute pouvait-il observer un beau ciel bleu parfaitement clair. Le nom « sôkyû » contient aussi l'idée d'apporter de belles éclaircies dans le cœur de ceux qui le boivent.



## Adachi Shuzôjô

fondée en 1861  
3-21-10 Kotozuka, Gifu-shi, Gifu  
TEL 058-245-3658



Junmai Ginjō Muroka Nama Genshu

# Nihon Izumi

M U L

Un saké à la douceur élégante,  
florale et fraîche.

## Commentaire de dégustation

La robe est verte, argentée, presque incolore. La première impression olfactive est riche, aux notes de fruits sucrés (melon, poire, pomme mûre...) qui s'harmonisent avec des touches de farine de riz haut de gamme et d'amande amère.

À la dégustation, une saveur sucrée sophistiquée et une acidité plus discrète se déploient en bouche. L'amertume de l'arrière-goût laisse place à une saveur sèche et profonde.

## Mariages

Nous le recommandons avec un poisson de rivière grillé ou des ingrédients au goût simple tels que du poulet ou du porc.

Un plat sucré fera ressortir la douceur et la délicatesse de ce saké. Vous pouvez également l'accompagner d'un aliment salé.

Poisson ayu grillé au sel,  
sushi en feuille de magnolia ou chirashizushi,  
fromage frais, teppanyaki



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Hida Homare Riz de Gifu
Taux d'alcool	17-18%
Taux d'acidité	—
Nihonshudo	+3
Taux d'amino-acidité	—
Mode de conservation	Au réfrigérateur, un mois maximum

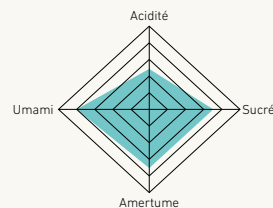
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
Coupe à saké en porcelaine



Légèrement frais(8 °C—12 °C)

## Palette des goûts



## Un saké frais toute l'année à deux pas de la gare de Gifu

Cette brasserie est née dans le sous-sol d'un bâtiment tout près de la gare JR de la ville de Gifu, et produit toute l'année du saké. Sa fondation remonte à la fin de l'ère Edo (1603-1868). En 1877, elle a déménagé à son emplacement actuel à Kanōshimizu-cho à Gifu. La rivière Nagara coule dans sous terre dans cette zone, et c'est cette « source dont le Japon s'enorgueillit » qui a donné son nom à la brasserie (« Nihon » signifiant Japon et « izumi », la source). Depuis la reconstruction de la gare JR de Gifu, Nihon Izumi Shuzō s'est enterrée pour produire son saké tout au long de l'année, et profite de cet environnement pour proposer un saké tout frais en toute saison.

Sa marque représentative, le « Junmai Ginjō Muroka Nama Genshu Nihon Izumi » est élaboré à partir de riz Hida Homare produit localement. Lors du pressage du moromi, la brasserie utilise une cuve en bois passée de génération en génération et reconstruite spécialement. Plutôt que de faire appel à une machine pour cette étape, les brasseurs laissent le moromi peser lui-même de son propre poids, pour un pressage lent qui infusera le saké. Ce procédé prend du temps, mais le résultat est un produit sophistiqué au goût pur. Il possède la légèreté et la fraîcheur caractéristiques des namazake et un arôme modéré d'umami relevés par son goût sucré. Les visiteurs étrangers le comparent parfois à un vin blanc, et il convient bien à du fromage frais, de la salade caprese ou encore des huîtres fraîches.



## Nihon-Izumi Brewery Co., Ltd (Nihon-Izumi Shuzō)

fondée en Fin de la période Edo  
3-8-2 Kanoshimizu-cho, Gifu-shi, Gifu  
TEL 058-271-3218



Junmai Ginjô

# Nagaragawa

M U L

Un saké élané et sec

## Commentaire de dégustation

Une robe argent tirant sur le vert, aux reflets de cristal. Le nez est discret, il présente des notes de poire et de muguet, et grâce au riz un arôme de farine de riz haut de gamme se dégage également. Le sucré et l'acidité sont modérés ; le mélange possède également une douce amertume et se déploie fermement dans la bouche avant de terminer sur une finale légèrement sèche.

## Mariages

Ce saké est recommandé avec des aliments cuits au gras dont on aura retiré l'huile ou des plats qui ne vont généralement pas avec le vin tels que des œufs de poisson. Il en sublimerait l'umami sans faire ressortir leur côté brut.

Des tempuras à base d'aliments simples,  
des œufs de saumon marinés à la sauce soja,  
des aliments marinés au son de riz,  
de la viande cuite au miso sur des feuilles de magnolia,  
du fromage de brebis, des tartes aux fruits

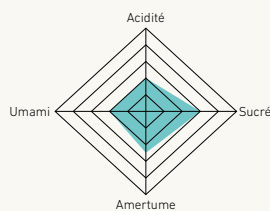
## Contenant / Température recommandés

Petit verre à vin  
O-choko



Légèrement frais ou à température ambiante (10°C–18°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	+5
Taux d'acido-amino	1.4
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Levure élevée en musique et goût du terroir

Parmi les rizières et les rangées de maisons centenaires, un site accroche l'œil. Cette résidence séculaire est l'ancienne brasserie de Komachi Shuzô.

Sa marque la plus représentative est « Junmai Ginjô Nagaragawa ». Ce saké est élaboré avec le riz local Hida Homare et de l'eau puisée d'une branche souterraine de la rivière Nagara. Il a été conçu à l'origine pour accompagner la cuisine locale. Depuis près de quarante ans, ses succès ont dépassé les frontières japonaises ; il a ainsi raflé une médaille d'or à un concours américain, et une médaille de platine au concours français Kura Master, entre autres récompenses internationales.

Chez Komachi Shuzô, la croyance traditionnelle selon laquelle « la levure est un être vivant » est préservée avec soin. C'est pourquoi, afin de lui donner les meilleures conditions possibles et stimuler les ingrédients, des enceintes sont disposées dans la brasserie. Elles diffusent de la musique de fond pour la levure, dans le but d'obtenir une fermentation optimale et donc un délicieux saké.

« L'umami du riz se déploie largement et l'arrière-goût est agréable et pur », affirme le maître-brasseur Kanetake Naofumi, cinquième génération à occuper ce poste. Peut-être faut-il attribuer à la levure dansante son goût riche, qui met en valeur la cuisine.



## Komachi Sake Brewery Co., Ltd. (Komachi Suzô)

fondée en 1894

2-15 Soharabuki-cho, Kakamigahara-shi, Gifu

TEL 058-382-0077



Junmai-shu

# Kôrin



Le saké parfait pour accompagner un repas.

## Commentaire de dégustation

Une robe argent presque transparente, cristalline. Le nez est très léger. On distingue faiblement de la poire, du bambou vert ou du thé japonais ; enfin, un arôme de gâteau mochi tout juste préparé enrobe le tout. La bouche est discrète également, avec un goût sucré léger et délicat, qui se déploie en bouche en même temps qu'une acidité agréable et un umami affirmé. L'arrière-goût est sec.

## Mariages

L'arôme et le goût de ce saké sont légers, c'est pourquoi il peut accompagner une grande variété de plats, de la cuisine japonaise au goût de dashi ou de sauce soja, aux ragoûts et aux aliments bouillis. Il s'invite aux côtés de la cuisine traditionnelle la plus délicate, mais aussi sur les menus des izakaya.

Pommes de terre bouillies dans la sauce soja,  
ragoût de bœuf et de pommes de terre,  
sushis de maquereau, salade de pommes de terre fumée,  
boulettes de viande cuites à l'eau, chiffon cake au thé noir

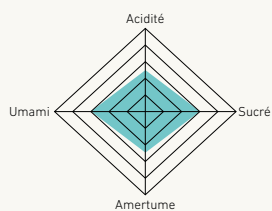
## Contenant / Température recommandés

O-choko  
Coupe à saké plate



À température ambiante douce  
(15°C—22°C)  
Chaud (Autour de 40°C—45°C)  
Chaud puis refroidi (la température doit monter à 40°C puis redescendre à 15°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	65%
Riz utilisé	Nihonbare (bio)
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+1.5
Taux d'acido-amino	1.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un saké local aux nombreuses particularités, né d'un riz bio

Une mince zone de terre est située entre les deux rivières d'eau pure qui font la fierté de la préfecture de Gifu, Nagara et Kiso. Sous la ville de Hashima, la Nagara coule également, à 128 mètres de profondeur, et la Kiso à 50 mètres de profondeur. Lorsque vient l'hiver, la ville est balayée par un vent saisonnier du nord-ouest, appelé « Ibuki Oroshi ». Le froid se fait terrible, et la région est connue pour ses grands écarts de températures.

Chiyogiku est une brasserie fondée en 1738, il y a plus de 280 ans. Son maître-brasseur est la 16ème génération de la famille Sakakura à occuper cette position. Il a étudié la biologie à l'université et ses connaissances au sujet de la fermentation sont très étendues. On dit souvent que la qualité du saké dépend de celle du riz, c'est pourquoi les cultivateurs locaux qui fournissent la céréale à la brasserie n'utilisent pas de produits phytosanitaires dans leurs cultures. Ce riz biologique pousse grâce à la technique agricole dite du canard aigamo, qui implique l'aide des canards du même nom.

Le prédécesseur de Sakakura aimait beaucoup le peintre Kôrin Ogata (1658-1716), au point de nommer sa marque principale d'après lui : « Junmai Kôrin ». Ce saké a obtenu la certification « Junmai biologique » car il est élaboré à partir de riz 100 % bio certifié par un organisme officiel. L'attaque est légère, puis l'umami se déploie en bouche. On le considère comme un saké de table car il n'interfère pas avec le goût de la cuisine. Il a été créé pour être un « saké de marque ordinaire » que les amateurs pourraient boire chaque soir sans se lasser, qui mettrait du baume au cœur.



## Chiyogiku.Co., Ltd

fondée en 1738

2733 Takehana-cho, Hashima-shi, Gifu

TEL 058-391-3131





# Daruma Masamune Saké vieilli de dix ans



Un saké vieux charpenté aux arômes complexes de caramel et de chocolat noir.

## Commentaire de dégustation

Une robe brillante d'ambre ou de topaze aux reflets rouges. Les arômes sont complexes (fruits secs tels que la figue, caramel, cannelle ou noix) et ils forment un ensemble harmonieux qui laisse une impression de grâce. La bouche commence sur un goût sucré riche et moelleux, mais on sent également une acidité discrète et un umami savoureux. L'arrière-goût se prolonge longuement et permet de profiter du goût tranquillement.

## Mariages

Ce saké accompagnera très bien des plats au goût riche et à l'umami prononcé, avec une pointe d'amertume et de sucré.

Les desserts et les viandes, les aliments torréfiés sont également recommandés.

Sukiyaki, canard laqué de Pékin, conserve shigure de bœuf, rafute (porc à l'okinawaïenne), flan, tiramisu, fruits secs, chocolat noir, Époisses



Seimaibuai	70 %
Riz utilisé	Hatsushimo, Gohyakumangoku, Nihonbare
Taux d'alcool	18-19%
Taux d'acidité	2.4
Nihonshudo	-5
Taux d'amino-acidité	2.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

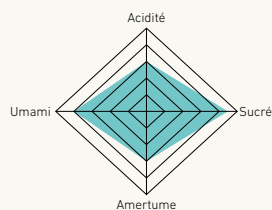
## Contenant / Température recommandés

Coupe à saké ornée d'une illustration  
Verre à brandy  
Ancien verre Baccarat  
Petite coupe à saké légèrement profonde



À température ambiante  
À température corporelle (Autour de 35 °C)  
Coupé avec une boisson gazeuse

## Palette des goûts



## Un saké riche et puissant, vieilli dix ans

Dans un paysage de campagne resté le même depuis des décennies, la brasserie Shiraki Tsunesuke Shôten produit un saké vieux très apprécié en Occident.

L' établissement est fondé en 1835. Aujourd' hui, la deuxième sœur d' une fratrie de trois, Shigeri Shiraki, a repris la brasserie en tant que 7ème génération de propriétaire.

C' est en 1971 que Shiraki Tsunesuke Shôten a commencé à produire du saké vieux. Le père de Mme Shiraki a trouvé par hasard un saké de couleur dorée en rangeant un vieil entrepôt. La bouteille était tellement délicieuse qu' il décida de tenter de recréer ce goût. Au bout de longues années de recherches, le saké vieux « Daruma Masamune » était né.

La marque principale vieillie dix ans est charpentée et moelleuse, avec une profonde richesse, un goût propre au saké vieux. Le riz est cultivé par des agriculteurs locaux. Il s' agit d' un mélange de Hatsushimo, Gohyakumangoku et de Nihonbare. Les grains sont à peine polis et apportent au saké tout leur umami. L'eau provient d'une branche souterraine de la rivière Nagara. La fermentation dure vingt jours, et dans les cuves un kôji aux enzymes puissantes transforme activement l' amidon en sucre pour produire le « Daruma Masamune ».

L' alcool vieilli a une histoire ancienne en Europe, où la réception de ce saké est très bonne comme en témoigne l' obtention d' une médaille d'or en 2022 au concours français Kura Master.

De nos jours, une partie de la brasserie a été reconvertie en bar. Les visiteurs peuvent y déguster du saké vieilli de dix ans, mais aussi de trente voire de cinquante.



## Shiraki Tsunesuke Co., Ltd (Shiraki Tsunesuke Shôten)

fondée en 1835  
61 Kadoyado, Gifu-shi, Gifu  
TEL 058-229-1008



Junmai Daiginjô

# Hyakujûrô Shingetsu

A M



Un arôme riche, des saveurs claires

## Commentaire de dégustation

La robe est verte, argentée, presque incolore. La première impression olfactive est riche, aux notes de fruits sucrés (melon, poire, pomme mûre...) qui s'harmonisent avec des touches de farine de riz haut de gamme et d'amande amère.

À la dégustation, une saveur sucrée sophistiquée et une acidité plus discrète se déploient en bouche. L'amertume de l'arrière-goût laisse place à une saveur sèche et profonde.

## Mariages

Pour accompagner ce saké simple et sec, une cuisine dépouillée et des ingrédients légers sont un choix idéal. En accompagnement, nous vous recommandons des mets salés.

Salade caprese, tofu en sauce ankake et légumes, saumon et avocat, tempura de jeune poisson ayu (au sel), chaource

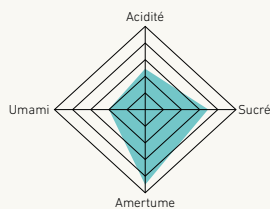
## Contenant / Température recommandés

Grand verre à vin  
Verre facetté



10–12°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	45 %
Riz utilisé	Hatsushimo
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.1
Nihonshudo	+4
Taux d'acido-amino	1.2
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un saké local, sans additifs

Hayashi Honten, brasserie fondée en 1920, se situe sur l'ancienne route de Nakasendô qui reliait Edo et Kyôto autrefois. La boutique donne sur la rue principale et la devanture est décorée du visage de Hyakujûrô Ichikawa, un artiste de Kabuki né dans la région.

La marque principale de la brasserie a d'ailleurs emprunté son nom : « Hyakujûrô Junmai Daiginjô Shingetsu ». On dit qu'un vœu fait à la nouvelle lune (shingetsu) sera toujours exaucé. Obéissant à cette image, le saké est sec, revigorant comme la nuit calme. Il est confectionné à partir de riz Hatsushimo, cultivé par des riziculteurs de la région partenaires de la brasserie. Les rizières sont alimentées depuis plus de 350 ans par le même système d'irrigation, qui a été enregistré au patrimoine mondial de ces systèmes. « Nous faisons du saké local, alors nous souhaitons qu'il raconte quelque chose sur les habitants de la région. », explique Rieko Hayashi, maître-brasseur de 5ème génération. Hayashi Honten utilise une méthode de fabrication spécifique afin d'éviter tout usage d'additifs grâce à l'acide lactique naturel. En général, le processus de saccharification a lieu grâce au kôji-kin (moisissure de type aspergillus), et les levures permettent la fermentation alcoolique, on parle alors de fermentation multiple en parallèle. Dans cette brasserie, une fermentation à l'acide lactique s'y ajoute pour une triple fermentation, et c'est cette méthode qui permet d'éviter l'usage d'additif. Sa réputation de saké sans additif a dépassé les frontières du Japon, et le « Hyakujûrô » a obtenu en 2020 la médaille de platine du concours Kura Master.

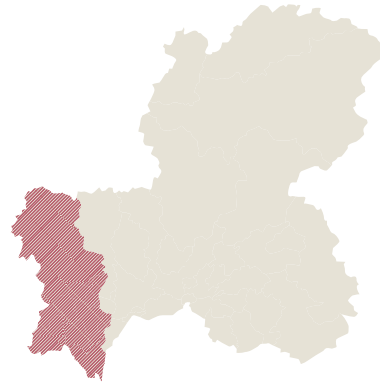


## Hayashi Honten Co., Ltd.

fondée en 1920  
2239 Nakashinkano-cho, Kakamigahara-shi, Gifu  
TEL 058-382-1238



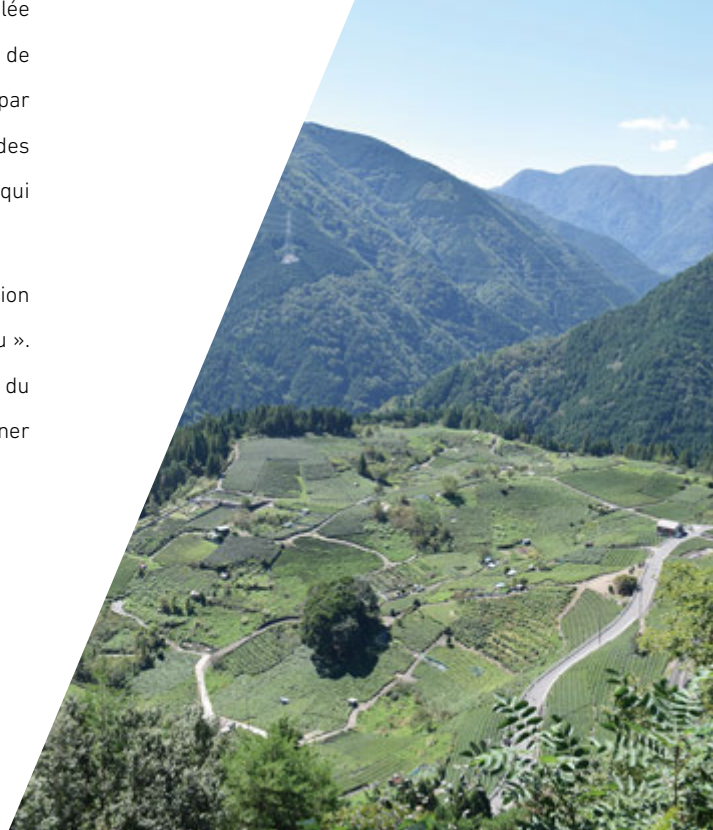
# SEINÔ



〈La région de Seinô〉

La bataille de Sekigahara dont on dit qu'elle a « décidé du sort du pays tout entier » s'est déroulée près de la ville de Sekigahara à l'ouest de la région de Seinô. La partie orientale de la région est bordée par les limites de la ville de Gifu. Au centre s'étendent des plaines et les lits des rivières Kiso, Nagara et Ibi qui traversent toute la préfecture jusqu'à la mer.

Il y a aussi quelques grandes villes dans la région telles que Ôgaki surnommée « la capitale de l'eau ». Son port était autrefois un point de passage obligé du commerce fluvial. De nos jours, on peut s'y promener en bateau pour admirer les cerisiers en fleur.



Junmai nigori-sake

# Shirakawagô

M U C



Crémeux, au riche goût umami  
caractéristique du riz

## Commentaire de dégustation

La robe est d'un léger blanc laiteux. L'arôme de riz est puissant et rappelle la fraîcheur d'une crème aigre ou d'un yaourt. À la dégustation, l'umami et le moelleux issus du riz se détachent clairement et se déploient en bouche en même temps qu'une acidité rafraîchissante. Après avoir dégluti, un délicat arôme de riz persiste agréablement en bouche.

## Mariages

Son moelleux se distingue idéalement lorsque ce saké est associé à une cuisine salée au goût affirmé ou acide.

Salade de tomate et de cottage cheese,  
légumes marinés au son de riz,  
sushi de carassin (funa) et autres plats fermentés.  
Porc mijoté à la sauce ponzu, porc pané au jambon  
Choucroute, bleu (fromage), mascarpone

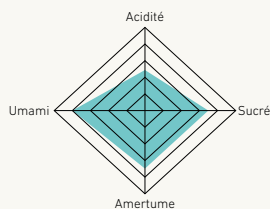
## Contenant / Température recommandés

Petit verre à vin  
Grande coupe à saké  
Verre à eau



Environ 10°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	70 %
Riz utilisé	Riz de Gifu, etc.
Taux d'alcool	14-15%
Taux d'acidité	2.0
Nihonshudo	-25
Taux d'amino-acidité	1.8
Mode de conservation	Réfrigérer après ouverture Dans les 6 mois à compter de la date de fabrication

Un goût intense, le meilleur du nigori

Ôgaki, la « capitale de l' eau » : la brasserie Miwa Shuzô se tient près de l' ancien port de sa rivière. Sa marque phare « Shirakawagô » y est née il y a près d' un demi-siècle. Elle porte le nom du célèbre groupement de maisons anciennes inscrit au patrimoine mondial de l' UNESCO grâce au lien unissant le maire du village de Shirakawagô et le propriétaire de la brasserie, représentant la 6ème génération.

Le village Shirakawa organise chaque année depuis treize siècles la fête « Doburoku ». La méthode de production du saké doburoku offert aux dieux lors de cette fête est à l' origine du saké que nous connaissons, et une boisson alcoolisée destinée aux divinités est encore produite dans les sanctuaires. Toutefois, il n' est pas possible de l' acheter comme souvenir. C' est pourquoi il y a cinquante ans environ, la brasserie Miwa Shuzô a été mandatée par le village Shirakawa pour créer un saké proche du doburoku. Le « Shirakawagô » est né au terme d'un long processus de recherche.

Sa spécificité la plus remarquable est sa qualité de saké nigori. Élaboré à partir des techniques utilisées pour le doburoku, avec du riz de Gifu poliur peu, et fermenté avec soin, il laisse la part belle à toute la saveur et à la douceur de la céréale qui s' exprime dans un saké puissant. Le moromi n' est pas pressé mais filtré à l' aide d' un filet, pour donner un saké nigori intense. Son arôme n' a rien à voir avec celui d' un saké issu d' une filtration plus fine (seishu), et il conviendra à des plats sucrés ou forts en goût.



## Miwa Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1837  
4-48 Funamachi, Ogaki-shi, Gifu  
TEL 0584-78-2201



Junmai Daiginjô

# Minokôbai



Salé équilibré à l'umami léger

## Commentaire de dégustation

Une robe argentée presque transparente, aux reflets de cristal. Le nez est discret. L'arôme doux du ginjô aux notes de pamplemousse ou de melon se mêle aux odeurs de shirataki dango et de farine de riz haut de gamme. L'attaque est ronde, elle semble translucide. L'équilibre entre un doux goût sucré et une acidité modérée se déploie agréablement en bouche, en même temps qu'un umami en retrait se dégage naturellement. La finale se noue avec une nuance riche. Après avoir avalé, la douceur du ginjô s'attarde.

## Mariages

Ce saké caractérisé par sa pureté accompagnera à merveille des plats aux ingrédients simples. Il peut être dégusté en de nombreuses occasions, en tant que saké de table.

Sashimi de calamar, de fugu, ou de poisson hirame, boulettes moelleuses au calamar, omelette au bouillon dashi, aubergines confites, bagna cauda, poisson tara mariné au kasu (lie du saké)



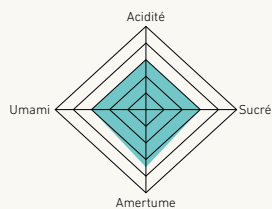
## Contenant / Température recommandés

Grand verre à vin  
O-choko



Entre 13 °C et 15°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	40 %
Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux d'alcool	16%
Taux d'acidité	—
Nihonshudo	autour de -3
Taux d'amino-acidité	—
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Un goût subtil comme une fleur de prunier

La brasserie Takeuchi a été fondée en 1744 près du château d' Ôgaki, symbole de la ville. Sa marque principale est le « Junmai Daiginjô Minokôbai ». Elle est élaborée à partir du riz à saké par excellence poli à 40 %, le Yamada Nishiki, qui donne un bel arôme. L'eau est celle d'une réserve souterraine située sous la brasserie. Les trois grandes rivières Kisô, Nagara et Ibi se sont infiltrées sous la « capitale de l'eau », ainsi qu'est surnommée Ôgaki. Le puits de Takeuchi permet de puiser l'eau à 150 mètres de profondeur, après une lente filtration souterraine des trois rivières. Cette eau pure et douce est issue d'un mélange équilibré et délicat qu'elle apporte au saké.

Minokôbai possède un arôme fruité, et un fini net malgré sa rondeur. Son goût est équilibré, entre sucré et umami. Ce saké convient à la cuisine japonaise et à des plats aux saveurs discrètes, mais il peut aussi être bu sans accompagnement.

La brasserie offre de ce saké chaque année au sanctuaire Ochobo Inari de la ville voisine de Kaizu afin de continuer à prospérer.

Le « bai » de Minokôbai signifie « fleur de prunier ». Ce saké au goût délicat et subtil comme une fleur fragile est apprécié au Japon comme à l'étranger où il a obtenu de nombreux premiers prix. Il est particulièrement populaire en Chine, à Singapour, à Taiwan ou encore à Hong Kong.



## Takeuchi Sake Brewery L.P.

fondée en 1744  
1 Tenma-cho, Ogaki-shi, Gifu  
TEL 0584-81-3311



# Shirayukihime



Saké de table raffiné et versatile

## Commentaire de dégustation

Une robe argent presque transparente aux reflets de cristal. Les arômes sont tout d'abord ceux du concombre, du melon encore ferme, de la poire ; puis viennent, rafraîchissantes, des notes plus retenues de chèvre-feuille ou de thé vert japonais qui laissent une impression discrète. Une amertume piquante succède à la douceur du sucré. Une acidité mesurée et l'amertume que l'on sent sur la fin de bouche donnent à ce saké son caractère sec et élané.

## Mariages

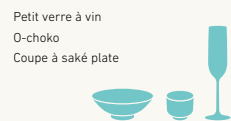
En tant que saké de table au goût clair, il peut accompagner une grande variété de mets, en particulier une cuisine riche. Il convient aussi à des aliments au goût umami prononcé.

Tempura de congre (sauce tentsuyu), camembert, poisson ayu sauce miso dengaku, goheimochi, karaage de poulet, tarte aux noix



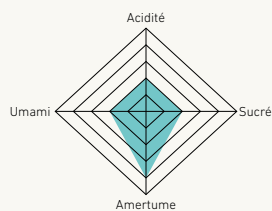
## Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Hatsushimo
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.0
Nihonshudo	+6
Taux d'amino-acidité	1.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière



À température ambiante (15°C—20°C)  
Saké chaud, sur un large éventail de températures (40°C—55°C)

## Palette des goûts



Un brassage long et difficile, mais beau et délicat

Par amour du vivant, la brassreuse Asako Watanabe, 4<sup>ème</sup> génération de sa famille à la tête de la Maison, est partie étudier à l' université agricole de Tôkyô. Après avoir obtenu son diplôme, elle a travaillé pendant deux ans dans une brasserie de Yamanashi où elle a appris les techniques de maîtres-brasseurs et les bases de la fabrication du saké avant de revenir chez elle et de reprendre l'entreprise familiale.

La brasserie Watanabe Shuzôjô a été fondée en l' an 35 de l' ère Meiji (1902). L' établissement est situé à Ôgaki dite « la capitale de l' eau », où il produit du saké depuis plus de 120 ans pour le plus grand plaisir des habitants.

De nos jours, le saké dans lequel Mme Watanabe s' investit le plus est « Shirayukihime ». Son goût est discret, mais dans la bouche ou après avoir dégluti, c' est un saké très agréable. Le riz utilisé, Hatsushimo, est cultivé sur place à Ôgaki avec une sorte d' astragale qui a la particularité d' absorber l' azote dans un processus très long et difficile, mais presque entièrement sans produits phytosanitaires. L' eau ne provient pas du cours d' eau souterrain qui coule sous la brasserie, mais d' une source naturelle de la rivière Nagara, dans la montagne Kôga-san. Elle est appelée « eau de la forêt de Kôga-san ». Enfin, la levure elle-même est issue de souches de Gifu telles que la levure G2. Il s' agit donc d' un saké local, aux ingrédients sélectionnés avec soin parmi les trésors de la région.

Les particularités de « Shirayukihime » sont son goût plaisant et sa fin de bouche. Pour parvenir à ce résultat, le riz est cuit à la vapeur à basse température puis fermenté. Le résultat est un goût délicat, sans fioritures.

Bien que ce saké soit savoureux, ces saveurs s' estompent rapidement à la déglutition, c' est pourquoi il accompagnera avec aisance toutes sortes de cuisines. Telle l' astragale fleurissant entre les rizières, c' est un saké à la douceur touchante.



## Watanabe Shuzôjô

fondée en 1902  
8-1126 Hayashimachi, Ogaki-shi, Gifu  
TEL 0584-78-2848



Kimoto Junmai Muroka Nama Genshu

# Takesuzume

A M C



Un saké à l'acidité puissante

## Commentaire de dégustation

Robe jaune pâle presque incolore. Le nez laisse une impression de simplicité, entre pamplemousse et poire d'une part, et arômes du riz d'autre part. L'attaque est puissante. Sur une base sucrée riche, l'acidité issue du kimoto rappelle celle du yaourt. Les deux saveurs envahissent ensemble le palais. L'amertume s'ajoute au mélange en fin de bouche et donne du corps au saké. Le goût se prolonge encore après la dégustation.

## Mariages

Pour ce saké fort en acidité, nous vous recommandons une cuisine également acide.

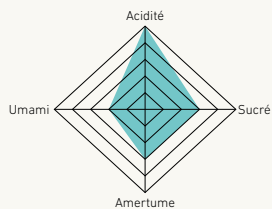
Poisson aji mariné au piment, concombre sauce yaourt, salade de vermicelles à la chinoise, Camembert, cuisine du Sud-Est asiatique aux épices et aux herbes Bagna Cauda

## Contenant / Température recommandés



15°C—18°C  
Saké tiède  
La décantation est également recommandée

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux d'alcool	17-18%
Taux d'acidité	2.2
Nihonshudo	+8
Taux d'amino-acidité	—
Mode de conservation	Au réfrigérateur

Voilà un saké local : eau, riz, levure, chaque ingrédient est un cadeau de la nature

La brasserie Ôtsuka Shuzô a été fondée en 1896 au pied du mont Ikeda. Sa marque principale, « Takesuzume », est élaborée entièrement à partir d'ingrédients du bourg d'Ikeda, de l'eau au riz en passant par la levure. Les agriculteurs cultivent du riz Yamada Nishiki dans le bourg même et l'eau est celle de la rivière Kasu. La bonne qualité du riz produit une saveur agréable que l'on ressent dans l'umami du saké. Celui-ci est élaboré selon la traditionnelle « façon kimoto », c'est-à-dire que lors du pressage du riz avec la levure, aucun acide lactique n'est ajouté, et la fermentation lactique a lieu grâce à la levure et aux bactéries présentes naturellement dans l'air.

Par ailleurs, l'élaboration maîtrisée de ce saké dure pendant plus de trente jours, afin de laisser la saccharification et l'ajustement de la température se faire avec douceur. Le riz cuit à la vapeur, l'eau et le kôji sont écrasés par deux artisans et le maître-brasseur tandis que le mélange s'imprègne des bactéries de l'atmosphère. Ils créent des conditions optimales pour que les acides lactiques et la levure de qualité supérieure s'activent. Leur rythme est crucial, et ils travaillent comme si l'ancienne chanson du pressage résonnait encore. Les trois brasseurs retournent le mélange pendant plus de trois heures dans un mouvement répétitif, et un, et deux, et trois, en y investissant toute leur peine et leur patience. Le « Takesuzume » qui naît de ces efforts est caractérisé par un goût umami prononcé, une acidité modérée et une finale nette. Consommé en hiver en saké chaud, l'acidité est encore assourdie et son goût se fait plus doux.



## Ôtsuka Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1884  
422 Ikeno, Ikeda-cho, Ibi-gun, Gifu  
TEL 0585-45-2057

# Kameguchi

M U C



Un saké ample et umami

## Commentaire de dégustation

La robe est jaune pâle. Les particules d'un nigori léger flottent comme de la neige poudreuse et évoquent les reflets de la lumière sur la neige. L'arôme est léger, une harmonie de notes rafraîchissantes (pamplemousse, écorce d'agrumes), mais aussi de fleurs comme le narcisse ou de riz cuit. L'attaque est puissante. Sous le palais, on sent d'abord le sucré de l'alcool puis une acidité affirmée se fait sentir et se déploie. Sur la fin de bouche, le goût alcoolisé reste et laisse une impression sèche et riche.

## Mariages

Son goût umami puissant s'accorde avec des condiments riches, ou des plats à base de poisson à chair rouge ou de viande rouge.

Bonite en tataki (assaisonnée d'arômes),  
tendons de bœuf marinés au miso rouge (avec des poireaux),  
crabe grillé et filet de citron, pepper steak (plat sino-américain),  
pain vapeur à la viande

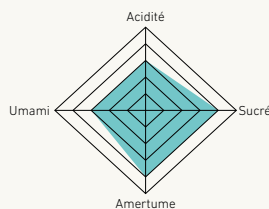
## Contenant / Température recommandés

Moyen à grand verre à vin  
Guinomi



Autour de 14°C  
Saké réchauffé en ajoutant environ 15% d'eau  
(35°C–45°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	—
Riz utilisé	Gohyakumangoku
Taux d'alcool	—
Taux d'acidité	—
Nihonshudo	—
Taux d'amino-acidité	—
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Un goût vivant,  
avec les techniques du maître-brasseur et la levure

Ikedaya Shuzô a été fondée en 1689 dans un bâtiment en bois typique, face à une rue calme. Dans la brasserie, de nombreux prix et distinctions sont alignés.

Sa marque principale est « Kameguchi ». Ce nigori léger a un arôme fruité unique, une douce consistance et une finale assurément sèche : un saké vivant, en somme. Le riz est de la variété Gohyakumangoku et l'eau est puisée dans le sous-sol de la brasserie, dans une branche souterraine de la rivière Ibi. En été, ses belles eaux regorgent de poissons ayu, très prisés des pêcheurs. Afin de donner à ce saké son goût dynamique, le 16ème héritier de la brasserie Matsui dévoile toute l'importance accordée au travail de la levure : « nous observons attentivement le moment où le moromi s'exprime, et nous ajustons avec précision son temps de pose et sa température. »

Depuis toujours, Ikedaya Shuzô utilise des levures qui moussent à la fermentation. Dès le début de cette étape, les bulles montent et menacent de faire déborder le saké des cuves. « C'est pénible à nettoyer, mais notre saké a toujours été fait ainsi. La phase de moromi s'exprime d'elle-même, les bulles se projettent sur les murs, et nous savons que les bonnes bactéries qui nous donneront un délicieux s'activent. »

Chez Ikedaya Shuzô, il est aussi possible de trouver un autre nigori, « Minori Fuji », rafraîchissant et fondant dans la bouche, et une ligne de saké comprenant des bouteilles daiginjô et junmai, « Fukuwakamatsu ». Chacune d'entre elles est réalisée avec soin, et les convives peuvent sentir avec certitude les techniques traditionnelles héritées du maître Echigo.



## Ikedaya Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1689  
612-1, Miwa, Ibigawa-cho, Ibi-gun, Gifu  
TEL 0585-22-0016





Junmai-shu

# Bôjimaya Chô-Karakuchi

A U



Un saké dont on ne se lasse pas

## Commentaire de dégustation

Une robe jaune pâle presque transparente. Des arômes fruités de pamplemousse ou de banane verte mais aussi de champignon ainsi qu'une acidité puissante se dégagent. Le sucré moelleux laisse place à cette acidité affirmée, et au milieu de la dégustation, l'umami du riz et l'astringence trouvent peu à peu leur place. La richesse des saveurs se déploie en bouche, pour une finale sèche. Il s'agit d'un saké doux et bien équilibré.

## Mariages

Ce sage saké de table accompagne bien la cuisine maison, des plats cuits à l'eau aux légumes et viandes sautées. Il est à marier avec des saveurs salées ou fumées. Le Bôjimaya convient bien aux viandes, mais il fait surtout ressortir la délicatesse de la cuisine traditionnelle japonaise.

Carpaccio de thon (avec du parmesan),  
des croquettes de pomme de terre,  
cuisine cuite à la vapeur dans un pot en terre,  
poisson buri mariné,  
poêlée de poisson à chair blanche (sauce champignons),  
porc sauce aigre-douce

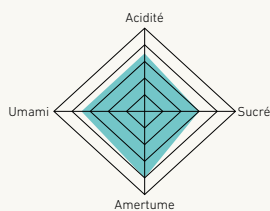
## Contenant / Température recommandés

Petit verre à vin  
O-choko  
Coupe à saké plate



À température ambiante (15°C–22°C)  
Saké chaud (Autour de 40°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	65%
Riz utilisé	Riz produit au Japon
Taux d'alcool	17%
Taux d'acidité	1.8
Nihonshudo	+10
Taux d'amino-acidité	2.3
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Comme un vin –

quand le brassage fait ressortir une acidité unique

Le bourg d'Ibigawa, situé à l'extrémité ouest de la préfecture de Gifu, est nommé d'après la rivière Ibi qui y coule depuis le mont Kanmuri (1256 mètres), du massif montagneux Hakusan. Le passé prospère des habitants qui vivaient du transport fluvial a laissé en héritage la brasserie de saké Tokoro Shuzô, en activité depuis 1870 dans le quartier de Miwa.

La marque phare de l'établissement, Bôjimaya, a été lancée par Yû Tokoro, 5ème génération de maîtres brasseurs, à son retour de formation en 2000, sur l'idée d'un saké combinant la saveur umami à l'acidité, à l'arrière-goût net. Pour un saké, cette acidité est puissante, rappelant celle d'un vin, c'est pourquoi il accompagne à merveille les plats riches et les viandes. Sa qualité ne se détériore pas avec le temps et il peut donc être conservé au réfrigérateur un certain temps, ainsi au bout de trois ans il se fait plus moelleux. Tokoro le dit lui-même, « j'aimerais que cette bouteille transmette aux gens la possibilité de se faire plaisir en toute liberté ».

L'eau utilisée pour la fabrication de ce saké est tirée d'une branche souterraine de la rivière Ibi, grâce à un puits profond de dix mètres. Depuis le prédécesseur de l'actuel maître sakéificateur et propriétaire de la brasserie, la production se base sur la volonté de créer un saké « que nous voudrions vraiment boire nous-mêmes ». En dehors de sa marque phare, les sakés genshu de Tokoro Shuzô n'ont pas été coupés à l'eau, et très peu manipulés après le pressurage.

La grande particularité de la brasserie réside dans son namazake (saké non pasteurisé), original, produit et vendu toute l'année à un rythme mensuel. Il doit être conservé à basse température mais un tel saké, dont le producteur assure que son originalité ravira les amateurs, ne se trouve que chez Tokoro Shuzô.



## Tokoro Shuzô Co., Ltd.

fondée en Début de la période Meiji  
537-1 Miwa, Ibigawa-cho, Ibi-gun, Gifu  
TEL 0585-22-0002



# Ibi



Un goût fruité prononcé,  
un corps rond et charpenté.

### Commentaire de dégustation

La robe est d'un argent nébuleux, caractéristique d'un saké origarami. Parmi les riches arômes fruités de kiwi, de pomme verte, de poire ou de melon, une note d'amande amère se dégage légèrement. Le nez laisse une impression simple. Les saveurs sucrées riches et acides légères prennent une tournure minérale et la dégustation se termine avec un corps ample grâce à une amertume modérée. La finale est sèche et nette.

### Mariages

Une cuisine salée est recommandée en accompagnement. Nous suggérons aussi de faire des mariages permettant de faire ressortir le goût sucré ample du saké. Les saveurs moelleuses de châtaigne ou de crème, les bouillons riches tels que le consommé sont également recommandés.

Cuisine traditionnelle du nouvel an  
(anchois cuits au sucre et à la sauce soja, haricots noirs bouillis),  
desserts à la châtaigne, kuri kinton  
(une spécialité à base de châtaigne de Gifu),  
gratin à la sauce blanche,  
poisson buri grillé au sel (accompagné de citron),  
consommé riche

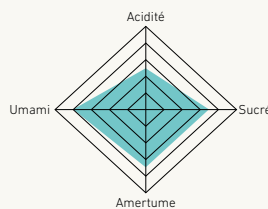
### Contenant / Température recommandés

Verre à vin  
de moyen à grand gabarit  
O-choko en forme  
de fleur en bouton



Convient à une large gamme de températures  
Saké chaud, ou chaud puis tiédi

### Palette des goûts



Seimaibuai	60 %
Riz utilisé	Ibi no Homare
Taux d'alcool	17%
Taux d'acidité	1.8
Nihonshudo	-3
Taux d'acido-amino	0.9
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un saké raffiné au riz unique, applaudi jusqu' à l' étranger

Sugihara Shuzô est connue en tant que « la plus petite brasserie du Japon ». Les locaux eux-mêmes ont du mal à se procurer sa marque principale « Ibi », surnommée « le saké fantôme ».

La particularité de celui-ci est la recherche investie autour du riz utilisé pour sa confection. Le riz à saké « Ibi no Homare » est un riz unique mis au point par trois locaux : le brasseur, un agriculteur et un biologiste. Il s' agit d' une version améliorée du célèbre riz à saké Yamada Nishiki, adapté au climat d' Ôno afin d' apporter au saké tout son umami. L' agriculteur qui le cultive n' en récolte que deux l' équivalent de deux greniers, c' est pourquoi Sugihara Shuzô ne peut pas produire de nombreuses bouteilles.

La rivière Ibi coule près du bourg d' Ôno où se situe la brasserie, et la plaine de Nôbi s' étend tout autour. Cinquième maître-brasseur de Sugihara Shuzô, Yoshiaki Sugihara a commencé par cultiver le riz, déclarant « je voudrais produire un saké local grâce à un riz optimal pour notre climat naturel. » Lorsqu' il a hérité de la brasserie fondée en 1892, il était encore novice dans l' élaboration du saké. Le seimaibuai, les ingrédients, le taux d' absorption de l' eau, la vitesse de fermentation... Il s' est lancé dans le métier tout en consignait ces informations, en réalisant de nombreux essais et analyses. Ce saké né d' efforts constants a une saveur fruitée et rafraîchissante, au goût sucré idéal. Il est populaire à l' étranger et notamment à Hong Kong, en Corée du Sud, en Chine, à Taiwan, au Royaume-Uni, en France ou encore en Allemagne, où il est servi dans des restaurants réputés.



### Sugihara Sake Brewery Co., Ltd. (Sugihara Shuzô)

fondée en 1892  
1 Shimoiso, Ono-cho, Ibi-gun, Gifu  
TEL 0585-35-2508



Junmai Daiginjô

# Minogiku

M U



Élégant

## Commentaire de dégustation

La robe est d'une teinte jaune légèrement effacée. Le nez est doux et léger. Son arôme rappelle des fruits tels que la banane verte, la poire, ou le melon quand il est encore dur, mais également la fraîcheur des feuilles de laurier.

L'attaque est tout d'abord légère sur le bout de la langue. Elle est suivie par le goût moelleux du riz et par une acidité modérée, qui s'équilibrent et se déploient dans la bouche avec l'umami. Sur la fin, une riche amertume ressort et termine nettement et agréablement la dégustation.

## Mariages

Des plats au goût umami affirmé conviendront idéalement à ce saké dont l'umami est la caractéristique principale.

Poissons marinés  
Crabe cuit à l'eau, crevettes grillées au sel,  
gratin dauphinois, fondue au fromage, shaomai

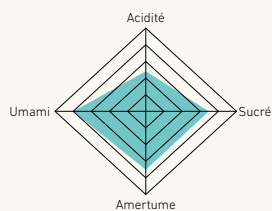
## Contenant / Température recommandés

Grand verre à vin  
O-choko  
(petit verre à saké)



Autour de 15°C—18°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	50 %
Riz utilisé	Yamada Nishiki Hida Homare
Taux d'alcool	15.3 %
Taux d'acidité	1.3
Nihonshudo	+3
Taux d'amino-acidité	1.3
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Une recherche du meilleur saké, à l' aide de la technologie

Les bienfaits de l' eau se déversant des montagnes Yôrô accompagnent la vie quotidienne des habitants du bourg et du district du même nom à Gifu depuis bien longtemps déjà. Gyokusendô Shuzô est une brasserie fondée sur place en 1806. Elle produisait à l' origine du saké en quantité industrielle mais se spécialise depuis les années 1990 dans des bouteilles plus qualitatives. L' entreprise participe avec enthousiasme aux concours, et a reçu la médaille d' or du comité national d' appréciation du saké nouveau pendant quatre années consécutives, une précieuse distinction.

Sa marque principale « Junmai Daiginjô Minogiku » est élaborée à partir de riz Yamada Nishiki et Hida Homare. L' eau, très douce, provient d' une rivière souterraine à 200 mètres de profondeur. Gyokusendô Shuzô propose un saké gracieux et dans l' air du temps, à l' arrière-goût savoureux. Dans sa recherche, la brasserie a combiné les bienfaits du fait-main traditionnel à de la technologie de pointe pour une production de haute précision. De nombreux essais ont permis de déterminer les ajustements nécessaires pour que le riz ne se dissolve pas et pour faire ressortir l' umami. Pour ce faire, Gyokusendô Shuzô a introduit une machine afin de mesurer l' absorption de l' eau dans le grain au moment de la phase de lavage. Puis le saké tout juste pasteurisé repose pendant six mois dans des containers réfrigérés. Il est ensuite vendu au moment où il est le plus moelleux. Grâce à cette saveur douce, il accompagne très bien la cuisine.

Son mariage avec la cuisine japonaise est l' alliance la plus réussie. L' arrière-goût après la première gorgée s' associe parfaitement avec une bouchée d' un mets délicat, dans un mélange somptueux.

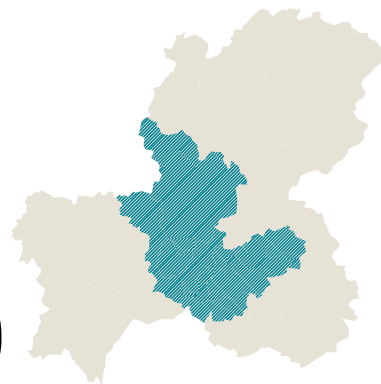


## Gyokusendô Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1806  
800-3 Takada, Yoro-cho, Yoro-gun, Gifu  
TEL 0584-32-1155



# CHÛNÔ



〈La région de Chûnô〉

Le mont Dainichigatake où la rivière Nagara prend sa source est situé dans la région de Chûnô. Du début de l'été jusqu'à l'automne, la ville de Gujô est populaire pour sa pêche au poisson ayu, en amont de la rivière. Plus loin sur cette même Nagara, la ville de Mino est célèbre pour sa fabrication de papier traditionnel washi, enregistré au patrimoine immatériel de l'Unesco. La technique locale est connue sous le nom de « Hon Mino-shi ». La ville voisine de Seki est l'un des trois centres de coutellerie les plus importants au monde. Elle exporte ses lames et en fabrique une grande variété.

La région de Chûnô est traversée du nord au sud par la Nagara qui assure sa prospérité. Grâce à elle, des artisanats traditionnels ont vu le jour : le papier washi il y a 1300 ans et la coutellerie il y a 800 ans.



Junmai Ginjô Jikagumi Muroka Nama Genshu

# Hyakushun



Un goût sucré riche rappelant les fruits, mais aussi juteux, à l'acidité plaisante

## Commentaire de dégustation

La robe est argentée tirant sur le transparent, cristalline et brillante. L'arôme principal est celui du ginjô, riche, aux notes d'ananas ou de melon mûrs à point. Le sucré généreux fait place à une acidité agréable qui se déploie naturellement en bouche. La finale laisse transparaître un peu d'amertume, pour une impression mince et sèche. Au fur et à mesure de la dégustation, la fraîcheur piquante du début se transforme en un goût plus doux.

## Mariages

Une cuisine fortement salée ou acide et fraîche. La cuisine italienne à base de tomate est aussi recommandée.

Poisson aji séché, coquillages asari cuits dans le saké, poisson wakasagi en tempura, viande ou poisson frit au piment, lasagnes, salade caprese, pizza à la tomate, sashimi de poisson à chair rouge ou de crustacés

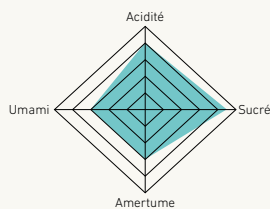
## Contenant / Température recommandés

grande verre à vin  
O-choko



Autour de 10°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Riz spécial Mino Nishiki
Taux d'alcool	16.5 %
Taux d'acidité	1.6
Nihonshudo	+1
Taux d'acido-amino	1.6
Mode de conservation	Au réfrigérateur, à ouvrir dans les trois mois qui suivent son jour de production

Une eau et un riz caractéristiques, sublimés grâce à la fermentation

Dans la rue de Mino surnommée « rue des udatsu », en référence à cet élément d'architecture traditionnelle protégeant les maisons des incendies, le décor historique de l'ère Edo (1603-1868) a été préservé. Le papier japonais washi de Mino est considéré comme patrimoine culturel immatériel par l'Unesco, et les artisans prospères ont utilisé les udatsu pour prolonger leur concurrence jusque sur les façades de leurs commerces. Parmi eux s'est glissée la brasserie Kosaka Shuzôjô, fondée en 1722, et dont le bâtiment est classé bien culturel important du Japon.

La marque principale de la brasserie est le « Junmai Ginjô Jikagumi Nama Genshu Hyakushun ».

L'eau utilisée provient d'une branche souterraine de la rivière Nagara et le riz local, Mino Nishiki, est irrigué par la même eau. « L'eau de la Nagara est douce et délicieuse. Le saké est élaboré par l'action de micro-organismes qui s'activent pour la fermentation, et en exploitant les particularités du riz et de l'eau », explique le directeur, Yoshinori Kosaka. Le Muroka Nama Genshu Hyakushun est embouteillé dès sa sortie de la presse du moût de fermentation. Son umami puissant et son arôme ainsi que sa légère acidité due au gaz emprisonné dans la bouteille en font un saké prisé même à l'étranger. Ainsi, le chef d'un restaurant de cuisine basque à Londres recommande tout particulièrement de le marier avec des huîtres, du poisson grillé au feu de bois ou un cheesecake. Le nom « Hyakushun » signifie « printemps éternel ». À la dégustation, son arôme printanier ferait presque éclore des fleurs dans nos cœurs.

Les bouteilles destinées à l'exportation sont pasteurisées pour conserver toutes leurs propriétés, c'est pourquoi le pétillant caractéristique du genshu disparaît et leur arôme est plus moelleux.



## Kosaka Shuzôjô Co., Ltd.

fondée en 1772  
2267 Aioi-cho, Mino-shi, Gifu  
TEL 0575-33-0682



Junmai Ginjô

# Miyozakura Leaf



Un saké équilibré entre sucré, acidité et amertume, à l'arôme riche

## Commentaire de dégustation

L'impression olfactive est caractérisée par des notes de poire, de verdure fraîche, de feuilles de laurier. La douceur du riz se fait sentir. Combinée à une douce acidité, elle laisse une impression ferme. La finale est plus sèche, lorsqu'une amertume modérée se dégage.

## Mariages

Ce saké minéral au goût sucré et à l'amertume équilibrés convient idéalement à des plats salés et une cuisine à base d'ingrédients amers.

Tempura de légumes au sel,  
poisson sanma grillé au radis blanc râpé et à la sauce soja,  
sashimi de poisson blanc, hollandaise nouvelle,  
pâtes aux fruits de mer

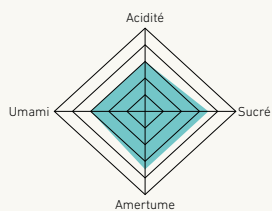
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
O-choko en verre



8°C—12°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Asahi no Yume
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	±0
Taux d'amino-acidité	1.6
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un goût élégant grâce au riz local – le plaisir d' un brassage en constante évolution

La Nakasendô est une ancienne route de montagne reliant Tôkyô à Kyôto en quelque 532 kilomètres que les voyageurs parcouraient à pied. L'endroit où le « passage d'Ôta » (un bac) permettait de traverser la rivière Kiso était l'un des sites les plus périlleux de l'expédition. Les personnes bloquées par la montée des eaux, condamnées à y boire du saké à la nuit tombée, permirent à l'étape d'Ôta de prospérer. Plusieurs établissements les accueillirent, et leur regroupement en 1893 marque la fondation de Miyozakura Jôzô.

La marque principale de l'établissement, « Miyozakura » a été ainsi nommée en référence à la fleur de cerisier (sakura) dont les cinq pétales symbolisent l'harmonie des cinq goûts et des cinq sens du saké. Elle participe à l'évolution d'un mouvement qui « redonne un sens à la production de saké local à Gifu ». Le riz « Asahi no Yume » produit par des agriculteurs sous contrat à Minokamo a des propriétés très proches de celles d'un riz à saké telles qu'une faible viscosité et des grains épais. Sa cultivation correspond aussi aux particularités du climat local. « La gestion des matières premières est primordiale. » Selon cette formule, en fonction de la qualité du riz, celui-ci est laissé à tremper toute une nuit puis cuit à la vapeur sèche dans des cuves à ginjô. La fermentation a lieu par une méthode unique. Elle dure très longtemps car elle se fait à basse température, grâce à des jupes enroulées autour des réservoirs et qui leur transmettent la fraîcheur de l'eau. La bouteille Junmai Ginjô « Miyozakura Leaf » a été conçue comme un saké haut de gamme pouvant accompagner la cuisine de tous les jours. Elle satisfait ses producteurs car « elle nous a permis d'exprimer le goût de notre riz local. »

Hiroe Watanabe, 6ème génération de brasseurs, est à la tête de Miyozakura Jôzô depuis ses 29 ans, en 2005. Il est entouré depuis par des artisans doués, passionnés et travailleurs. Depuis 2012, la marque en édition limitée « Tsushimaya » est élaborée à base d'ingrédients locaux, mais son concept est aussi de jouer avec l'évolution moderne de la fabrication du saké. « Notre base solide est le Miyozakura. Mais nous voulons aussi faire vivre les différentes techniques que nous développons. » Suivant ces mots, la brasserie s'évertue à progresser dans l'élaboration du saké.



## Miyozakura Jôzô Co., Ltd.

fondée en 1893  
3-2-9 Otahonmachi, Minokamo-shi, Gifu  
TEL 0574-25-3428



Junmai-shu

# Kuromatsu Hakusen

M U C

Un saké riche au goût sucré affirmé

## Commentaire de dégustation

Des arômes de pamplemousse, de poire, de bambou vert ou de riz cuit. L'attaque est puissante, le sucré des fruits mûrs et une acidité d'agrumes se déploient. L'impression s'enrichit sur la fin grâce à une amertume qui fait ressortir l'umami et la profondeur du saké.

## Mariages

Avec son puissant goût sucré, son umami et son corps moelleux, ce saké accompagnera très bien les plats assaisonnés de produits fermentés tels que la sauce soja ou le miso. Il est également recommandé avec une cuisine aux condiments traditionnels japonais tels que le poivre sansho et une cuisine riche.

Brochettes de coquillages asari grillés au sucre, à la sauce soja et au gingembre,  
boulette de riz au poisson anago et au wasabi, camembert affiné,  
bœuf d'Hida grillé à la flamme au yuzu et au poivre

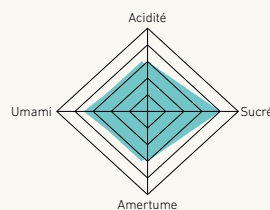
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin grand ou de taille moyenne  
Coupe à saké plate



À température ambiante (Autour de 18°C)  
Saké chaud (Autour de 45°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	65%
Riz utilisé	—
Taux d'alcool	16%
Taux d'acidité	1.8
Nihonshudo	+2
Taux d'amino-acidité	1.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Un fabricant de mirin réputé – un saké fait pour la table

Le mirin, un alcool de riz sucré, est un condiment indispensable de la cuisine japonaise. À base de kôji de riz, de riz gluant et shôchû (eau-de-vie de riz), sa teneur en alcool tourne autour de 14 %. Il joue un grand rôle en faisant ressortir l'umami et la richesse des plats. Depuis sa fondation à la fin de l'ère Edo (entre 1850 et 1860), Hakusen Shuzô est une brasserie dont la production principale est celle du mirin. Aujourd'hui, les « condiments de style mirin » plus sucrés sont très faciles à trouver, mais le « véritable mirin » préparé de façon traditionnelle et fermenté par Hakusen Shuzô est plébiscité par les restaurants les plus prestigieux.

Contrairement aux brasseries spécialisées dans le saké, la particularité primordiale de celle-ci est l'importance donnée à l'accord de l'alcool avec la cuisine. Le mirin exerce une grande influence sur le goût des plats, c'est pourquoi de nombreux chefs à la recherche d'une saveur précise font remonter leurs observations auprès de Hakusen Shuzô. Afin d'y répondre avec sérieux, il faut trouver les ingrédients indispensables à la confection de cet « alcool pour la cuisine ». Ainsi, même pour un saké daiginjô, ses arômes doivent être légèrement atténués pour qu'il puisse mettre en valeur la cuisine qu'il accompagne. L'idéal serait que les convives prennent plaisir à manger grâce à l'umami et à la richesse du saké, puis qu'ils s'étonnent « ah, j'en bois depuis tout à l'heure ! »

L'eau provient d'une branche souterraine de la rivière Hida et elle apporte au saké son doux moelleux et sa sensation en bouche. Un maître-brasseur est assigné à chaque spécialité de Hakusen Shuzô : mirin, shôchû et saké. L'accent est mis sur leur compétence et sur le partage d'information. « La méthode de fabrication et le goût de notre mirin n'ont pas changé depuis l'époque Edo, et il est de notre devoir de préserver cette tradition pour les deux ou trois décennies suivantes. » Voilà la mentalité sincère qui sous-tend toute la production de la brasserie, à commencer par son saké.



## Hakusen Shuzô Co., Ltd.

fondée en Fin de la période Edo  
28 Nakakawabe, Kawabe-cho, Kamo-gun, Gifu  
TEL 0574-53-2508



Tokubetsu Junmai-shu

# Hidaji no Kantsubaki

A M L



Un saké doux

à l'attaque légère et subtile

## Commentaire de dégustation

Les arômes sont doux et rappellent le pamplemousse, la poire, les champignons blancs. L'attaque est subtile, avec un goût sucré savoureux et harmonieux. Il se déploie dans la bouche fermement en même temps qu'une légère acidité. Sur la fin, l'amertume clôt agréablement la finale.

## Mariages

Ce saké subtil convient à des ingrédients simples et à des plats savoureux.

Bulbes de wakegi et nuta au miso blanc, jambon Meiho, pois gourmands bouillis au sel avec de la mayonnaise, sukiyaki, Sachertorte  
(lorsque le saké est à la température d'un verre chauffé par le soleil)

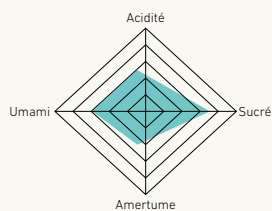
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
O-choko  
coupe à saké plate



À température ambiante (12°C—14°C)  
Saké chaud (35°C—40°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Gohyakumangoku
Taux d'alcool	14-15%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+3
Taux d'acido-amino	1.6
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Une sagesse et des techniques uniques à cette brasserie où le saké est fait d'eau de cascade entre des murs de terre

La brasserie Heiwanishiki Shuzô est adossée au mont Tômi (272 mètres), surnommé « le grand canyon de Gifu » et visible depuis les montagnes environnantes. Elle a été fondée en 1850. Le 13ème propriétaire prend grand soin du bâtiment principal et de la brasserie qui ont été édifiés à cette époque.

Le ancien maître-brasseur était "Nanbu Toji", qui est originaire d'Iwate et possède de grandes compétences en matière de brassage de saké. A servi la brasserie de saké Heiwanishiki pendant plus de 30 ans. Le toji actuel, qui a appris le brassage du saké auprès du toji précédent pendant environ 10 ans, est le neveu du 13e chef de famille. La sagesse et les techniques qu'il a acquises auprès de ancien maître-brasseur, sa connaissance des habitudes de la brasserie comme du climat montagneux... ses compétences fondées sur son expérience diffèrent sans doute de celles obtenues par un apprentissage plus académique. Après plusieurs essais, la brasserie a décidé d'utiliser principalement du riz Gohyakumangoku de la préfecture de Toyama. L'eau provient de « Nanten no taki », une cascade de vingt mètres de haut située sur le mont Tômi. Sa douceur naturelle permet une lente fermentation, le secret d'un saké doux. Celui-ci est élaboré entre les murs de terre originaux de la brasserie, épais de quarante centimètres, qui l'isolent de l'air extérieur et en préservent la température.

Le « Hidaji no Kantsubaki » est né près de vingt ans plus tôt. Il présente des arômes élégants, un goût moelleux et délicieusement riche. Les différents namazake, très divers, sont également plébiscités : « nous souhaitons créer un saké que nous aimerions boire, qui soit d'abord facile. » Dans la vitrine du magasin attenant à la brasserie, des koshu (saké vieux) de plusieurs époques sont alignés, ainsi qu'un saké au yuzu, élaboré d'après la suggestion d'une cliente. Cette image laisse une impression d'avoir vu le véritable visage de la région Oku Mino.



## Heiwanishiki Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1850  
2121 Shimoaso, Kawabe-cho, Kamo-gun, Gifu  
TEL 0574-53-5007





Junmai Daiginjô

# Tamakashiwa



Un saké superbe et équilibré  
au léger goût sucré

### Commentaire de dégustation

Des notes légères de poire, de pomme jaune ou de pêche. La douceur sucrée du melon, l'umami équilibré et une fraîche acidité modérée envahissent agréablement la bouche. Au fur et à mesure de la dégustation, la rondeur du saké apparaît. Lorsqu'il est chaud, son goût sucré se fait plus proche du miel.

### Mariages

À déguster en début de repas. Ce saké puissant au léger goût sucré accompagnera très bien une cuisine à base de fruit ou à l'acidité discrète.

Radis blanc et carotte en salade vinaigrée au zeste de yuzu, capellini à la pêche blanche, sorbet à la pêche, jambon cru et melon, salade à la pomme et au concombre



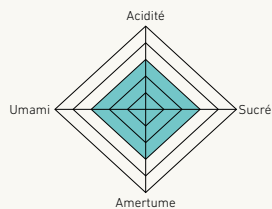
### Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
Coupe à saké guinomi en verre taillé  
O-choko



Assez frais (8°C–12°C)  
Saké chaud, sur une large gamme de températures (30°C–45°C)

### Palette des goûts



Seimaibuai	35%
Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux d'alcool	17%
Taux d'acidité	1.3
Nihonshudo	+2
Taux d'amino-acidité	0.7
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Près d' un port fluvial

« nous en prenons soin comme d' un être vivant »

Le bourg de Yaotsu où coule la rivière Kiso était le plus grand port de rivière de la région de Chûnô. Grâce à cette eau, les fabricants de sauce soja et de miso sont encore nombreux de nos jours. Yamada Shôten (Kuramoto Yamada) élabore son saké à partir de l' eau d' un puits de l' ancien lieu-dit « Tamai » (puits merveilleux) qui porte son nom en l' honneur des puits donnant une eau délicieuse. La brasserie a été fondée en 1868. Celle-ci essaie de cultiver du riz à saké localement, avec d' autres personnes intéressées. Yamada Shôten concentre ses efforts sur le polissage du riz. « Nous faisons tout à la main, en pensant bien sûr au goût, mais aussi à ceux qui boiront ce saké. C' est vraiment une partie de l' industrie traditionnelle japonaise. », déclare le 6ème propriétaire de l' établissement, Kazuhiko Yamada. En effet, la saveur du saké change légèrement chaque année. Le maître-brasseur, un local, raconte « en regardant l' aspect du riz, je réfléchis au saké qu' il donnera ». Il observe son moromi en pensant à la plante « comment va-t-elle aujourd'hui ? »

Le fruit des efforts de Yamada Shôten, très porté sur le fait-main et confiant en ses brasseurs d' élites, est le Junmai Daiginjô « Tamakashiwa ». La brasserie n' a pas travaillé sur l' échelle du moelleux et du sec, mais a souhaité produire « une bouteille qui ait sa place sur les tables les plus simples du quotidien. » Ce saké ne se limite pas aux dîners en famille, car il s'adapte à de nombreux mets.



### Yamada Shôten Co., Ltd.

fondée en 1868  
3888-2 Yaotsu, Yaotsu-cho, Kamo-gun, Gifu  
TEL 0574-43-0015



Tokubetsu Junmai-shu

# Hanazakari



Un saké doux à l'acidité et à la douceur de pomme caractéristiques

## Commentaire de dégustation

Une robe jaune pâle. L'arôme est léger, avec des notes de champignons, de croûte blanche de fromage, de pamplemousse et de cacao. Dans la bouche, l'acide et le sucré d'une pomme acidulée se mêlent et se déploient rondement, pour terminer sur une note amère qui donne du corps au saké.

## Mariages

Ce saké de table s'adapte à une large gamme de plats. Comme il s'agit d'un saké à l'umami puissant, il se combine très bien à une cuisine au goût affirmé comme des plats à base de viande ou des tomates mijotées, des poissons séchés ou des produits fermentés riches en umami.

Champignons au fromage,  
boulettes de viande cuites à la tomate, nikujaga,  
taro et calamar mijotés, poulets en brochette (viscères),  
pizza au poisson mariné dans le son de riz,  
porc mariné au miso, gibier

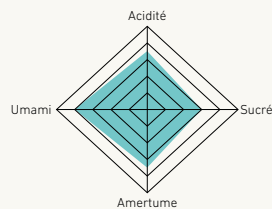
## Contenant / Température recommandés



Petit verre à vin  
O-choko à col fin

Assez frais ou à température ambiante (10°C–18°C)  
Saké chaud, comme chauffé par le soleil (Autour de 30°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Gohyakumangoku
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.7
Nihonshudo	+3
Taux d'acido-amino	1.2
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Un goût élégant grâce à la pression –  
un brasseur qui marche sur les traces de sa mère

Le bourg de Yaotsu est situé dans une zone baignée par la rivière Kiso. Il a prospéré grâce à son port, le dernier endroit accessible par les bateaux qui remontent le courant. Hanamori Shuzô y a été fondé en 1886.

La brasserie concentre ses efforts sur l'étape du pressage. Elle utilise désormais une précieuse presse Yaegaki qui presse lentement et avec soin le mélange qui sert de base au saké afin de produire un résultat transparent sans imperfection. Il est possible d'obtenir différents sakés en fonction de la force exercée et après avoir expérimenté un peu, les brasseurs ont choisi une pression magnifique. Il existe trois sortes de muroka nama genshu selon le niveau de pressage. Le « Shizuku » n'est pas pressé en machine mais filtré goutte à goutte grâce à un sac en toute petite quantité et est vendu en édition très limitée.

L'eau utilisée est puisée depuis un bras souterrain de la rivière Kiso qui a permis à Yaotsu de voir sa culture du saké prospérer. Le riz et la levure ont été soigneusement sélectionnés pour convenir à sa douceur et à sa rondeur. Le Tokubetsu Junmaishu « Hanazakari » possède un goût umami affirmé venu du riz Gohyakumangoku qui a servi à sa fabrication. Il coule dans la gorge avec la douceur d'une fleur qui éclot. Un jeune agriculteur produit sur un terrain voisin du riz à saké utilisé pour la production du « Kutami », une bouteille qui porte le nom du canton où se trouve la rizière.

Le maître-brasseur actuel, Eiji Kani, est la cinquième génération de propriétaire de cette brasserie. Sa prédécesseuse était sa mère, Atsuko. Elle chérissait l'harmonie entre les brasseurs et travaillait avec soin et ténacité avec des outils impeccables. Ses efforts ont permis aux sakés de Hanamori Shuzô de gagner en qualité. Kani a pris le relai de sa mère et affirme vigoureusement : « Ce que je peux faire, je le fais bien. Je suis les traces de ma mère sans bâcler mon travail. »



## Hanamori Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1886  
4091, Yaotsu, Yaotsu-cho, Kamo-gun, Gifu  
TEL 0574-43-0016



Junmai Ginjô

# Bojô



Un saké équilibré et puissant,  
élaboré à base d'ingrédients locaux

### Commentaire de dégustation

Robe jaune pâle. Le nez présente des arômes de ginjô (pêche blanche et melon), mais aussi ceux du riz, rappelant les gâteaux de riz gluant. En bouche, l'umami agréable du riz et la douceur du kôji se font sentir, ainsi qu'une acidité nette. Ces trois goûts occupent le palais avec opulence. On retient l'équilibre de ce saké avec sur la fin une amertume riche et de l'umami.

### Mariages

Pour ce saké ample, une cuisine tout aussi opulente, des plats à l'huile, des ingrédients salés tels que le miso sont recommandés.

- Asperges cuites à l'eau sauce tartare,
- carpaccio de poisson hirame, tempuras de crevettes,
- fromage à la croûte blanche,
- calamar en sauce aux oignons de printemps,
- conserves à la sauce soja



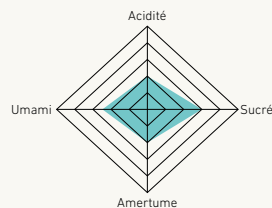
### Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Gohyakumangoku
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+5
Taux d'acido-amino	1.7
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Grand verre à vin  
O-choko  
Coupe à saké plate (saké chaud)

Assez frais ou à température ambiante (8°C–20°C)  
Saké chaud (Autour de 50°C)

### Palette des goûts



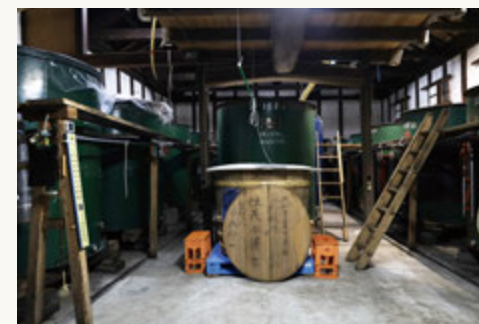
## Une bouteille nommée en hommage à sa mère – la chaleur des habitants de Gujô coule dans ce saké

Fondée dans les années 1870, au début de l'ère Meiji, la brasserie Hirano Jôzô est entourée de montagnes. Face à elle coule la Kurusu, un bras de la rivière Nagara, dans cette partie de la région paisible d'Oku Minô. Le deuxième maître-brasseur de Hirano Jôzô a nommé son saké « Bojô » (sentiments maternels) en hommage à l'épouse du fondateur. Elle avait un cœur chaleureux et était aimée des habitants. Cette chaleur se transmet encore de nos jours, depuis cet épisode.

La bouteille « Junmai Ginjô Bojô » est entièrement élaborée à partir de riz local. Des agriculteurs voisins partenaires de la brasserie cultivent pour elle des rizières auparavant abandonnées. Jusque-là, la brasserie utilisait du riz Gohyakumangoku de Fukui ou Toyama, mais la variété s'est bien adaptée au climat local et a produit des grains d'excellente qualité. Le saké garde le sucré et l'umami de ce riz. On peut également lui attribuer sa bonne tenue en bouche, et son arôme élégant et légèrement rafraîchissant qui font de ce saké un délicieux ambassadeur de la brasserie.

Depuis toujours, l'eau dite « de la terre, transmise de tout temps », réputée pour sa pureté, est utilisée dans l'élaboration de ce saké. Elle est puisée à un kilomètre de la brasserie, d'une nappe souterraine venue des profondeurs de la montagne. Elle intervient dans tout le processus : rinçage du riz, lavage des outils, et jusque dans la vie quotidienne. Les poissons ayu qui nagent dans la Nagara où coule cette eau sont appelés « ayu de Gujô » et sont reconnus comme un mets de choix.

Depuis sa fondation, Hirano jôzô ne produit que de petites quantités de saké entre ses murs de terre qui l'abritent naturellement de la chaleur. Le riz y est cuit à la vapeur dans des fours traditionnels et l'état du moromi est contrôlé à la main par les brasseurs. Ce goût du fait-main apporte de la chaleur à ceux qui dégustent ce saké.



### Hirano Jôzô Inc.

fondée en 1873  
164 Tokunaga, Yamato-cho, Gujo-shi, Gifu  
TEL 0575-88-2006



Honjôzô

# Genbun Tennen Hana Kôbo Jikomi Sakura

M U L



Un saké léger à l'arôme agréable

### Commentaire de dégustation

Une robe argentée et brillante, presque transparente. L'arôme est discret et délicat : une harmonie de poire, de notes poudrées de riz et de petites fleurs blanches. L'attaque se caractérise par un goût sucré doux et agréable, qui se déploie légèrement mais fermement, avec richesse. La finale est sèche. Un léger arrière-goût de fleur prolonge la dégustation.

### Mariages

Ce saké au goût sucré doux et élégant s'accorde avec des aliments et une cuisine tout aussi délicats, ainsi qu'avec des plats salés ou acides.

Poêlée de poisson à chair blanche de saison, Chirashizushi  
Salade de pommes de terre, Ebishinjô, Brillat Savarin

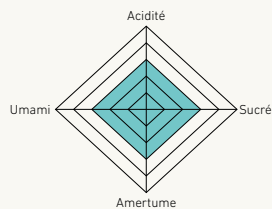
### Contenant / Température recommandés

Petit à moyen verre à vin  
O-choko



Assez frais ou à température ambiante  
(13°C—15°C)

### Palette des goûts



Seimaibuai	70%
Riz utilisé	Akita Komachi
Taux d'alcool	15.7%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+4
Taux d'acido-amino	—
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un saké rafraîchissant à l'arôme naturel, élaboré à partir de levure de fleur

Nunoya Hara Shuzôjô, fondée en 1740, est une brasserie installée très au nord sur les berges de la rivière Nagara. Le lieu est une ancienne ville-étape de la route d' Echizen dont certaines maisons de bois sont restées en l'état. Au fond de la propriété se dresse le bâtiment de terre original. La brasserie utilise encore les tonneaux en bois de saule construits plus d'un siècle auparavant, et d'autres bons outils d'antan.

Sa marque principale est le saké Honjôzô « Genbun Tennen Hana Kôbo jikomi Sakura ». Il est équilibré et rafraîchissant, son arôme est plaisant et élégant. D'autres lignes, « Kiku », « Gekka Bijin », « Abelia » sont également élaborées en utilisant de la levure de fleur.

« Mon professeur de l'université agricole de Tôkyô a mis au point avec succès des levures à partir de fleurs », explique le 12ème héritier de la brasserie, Motofumi Hara. Lui-même a participé grâce à ses recherches sur le rôle d'une matière anti-bactérienne à isoler la levure de fleur, qu'il utilise depuis plus de dix ans en tant que brasseur. Par rapport aux sakés obtenus à partir de levures distribuées par l'union des brasseries japonaises, en général, le saké réalisé à partir de levure de fleur, trouvant dans la nature de nouvelles possibilités, remporte les plus hautes distinctions nationales.

Sous la brasserie coule l'eau venue du mont Haku, l'une des trois montagnes sacrées du Japon surnommée « la déesse de l'eau ». Le riz Akita Komachi est cultivé sur la propriété avec cette même eau.

La levure réalisée à partir de frères fleurs est puissante. On entend près des cuves les bouillons incessants du saké à l'arôme naturel qui fermente.



### Nunoya Hara Shuzôjô

fondée en 1740  
991 Shirotori, Shirotori-cho, Gujo-shi, Gifu  
TEL 0575-82-2021



Junmai-shu

# Haburi Koseki

M U L



L'umami se dégage nettement  
dans ce saké au goût subtil

## Commentaire de dégustation

Une robe jaune-vert pâle. Le nez est doux et léger. L'arôme du ginjô aux notes de pamplemousse et de banane se détache, ainsi que des émanations fraîches d'herbe verte et de cerfeuil. Les ingrédients du saké se font sentir à travers des arômes de riz bien affirmés, mais aussi de champignons ou de calcaire. À la dégustation, un goût sucré raffiné et une douce amertume se marient en une sensation ferme en bouche. L'amertume substantielle que l'on ressent sur la fin laisse une impression sèche.

## Mariages

Ce saké subtil à la saveur umami nette est recommandé pour des plats de légumes simples, des ingrédients au goût umami ou de la cuisine à base de tomates.

Concombres et chou légèrement marinés, salade caprese,  
salade de jambon cru,  
aubergine et tomates grillées au fromage,  
fromage de chèvre frais

## Contenant / Température recommandés

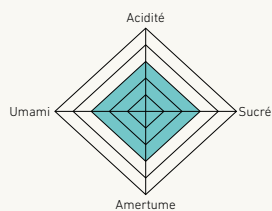
Seimaibuai	70%
Riz utilisé	Miyama Nishiki
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.8
Nihonshudo	-3
Taux d'amino-acidité	2.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Verre à vin de taille moyenne  
O-choko en verre taillé



Autour de 14°C

## Palette des goûts



Un saké brassé en famille,  
grâce aux techniques et aux outils ancestraux

Yoshihiko Sakô, 11<sup>ème</sup> génération des maîtres-brasseurs de Matsuiya Shuzôjô, parle ainsi de sa passion pour la brasserie : « cela fait quarante-cinq ans que je suis devenu maître-brasseur. J' avais 35 ans, j' y ai donc consacré plus de la moitié de ma vie. Je ne suis pas moi-même un grand buveur, donc j' essaie de créer des bouteilles qui puissent être appréciées par n' importe qui, un saké agréable et chaleureux. » Ici, le polissage et le rinçage du riz se font à la main, la cuisson à la vapeur a lieu dans des fours traditionnels japonais et des paniers de bois. Le riz cuit est transporté à la main et brassé à l' aide de bâtons en bois avant d' être suspendu dans des sacs où il s' égoutte pendant cinq à sept jours. Ces techniques n' ont presque pas changé depuis l'ère Edo (1603-1868), préservées par les quatre membres de la famille. « Nous voulons laisser une trace de l' état d' esprit de nos ancêtres qui ont investi leur vie dans le saké. » Pour ce faire, la brasserie expose près de 7000 objets du quotidien ou outils liés à son activité. Sakô les a organisés pendant trois ans, et 3600 d'entre eux ont été désignés bien culturel et folklorique important de la préfecture de Gifu. Le musée est réellement « vivant », car certains des outils sont encore en service.

Pour que la levure kôji fasse lentement ressortir toutes les saveurs du riz, les brasseurs concentrent tous leurs efforts sur la gestion de la température au moment où ces deux ingrédients se rencontrent. Pour l' étape du moromi, la brasserie est fidèle à la tradition qui consiste à chauffer puissamment le mélange au début puis très légèrement à la fin. Il n' y a pas de filtration au carbone, ce qui explique la légère couleur du saké, mais également son umami affirmé. « Ce n' est pas quelque chose qui nous inquiète. Chaque année, le climat, le riz, mais aussi l' état d' esprit des gens change. Seul le brassage du saké, année après année, est renouvelé. »

Les étiquettes des bouteilles « Junmai-shu Haburi Koseki », « Honjôzôshu Kajitajô » et « Nigorizake » ont été décorées de l' écriture des trois filles de Sakô lorsqu' elles étaient à l' école primaire ou au collège. De nos jours, elles aident toutes les trois à la brasserie. L' aînée s' est mariée à un agriculteur de la ville de Nagano, et le couple produit le riz Miyama Nishiki utilisé par Matsuiya Shuzôjô.



## Matsuiya Shuzôjô Co., Ltd.

fondée en 1795  
688-2 Kajita, Tomika-cho, Kamo-gun, Gifu  
TEL 0574-54-3111

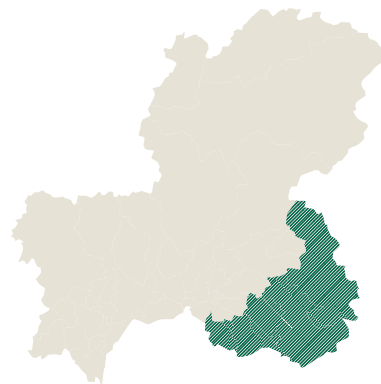


# TÔNÔ

〈La région de Tôno〉

Cette région est traversée par l'ancienne route de montagne Nakasendô, qui reliait à l'époque Edo (1603-1868) la capitale administrative d'Edo (Tôkyô) au lieu de résidence de l'empereur, le centre culturel et économique de Kyôto. Ce passage historique a laissé des traces profondes. Le relais de Magome à la frontière de la préfecture de Nagano était autrefois un lieu de repos pour les voyageurs. Il s'agit désormais d'un spot touristique prisé des visiteurs étrangers. Par ailleurs, un kabuki local y a vu le jour grâce aux acteurs itinérants qui ont enseigné leur art aux habitants. La préfecture abrite encore le plus grand nombre de sociétés de préservation du pays, plus d'une trentaine.

Enfin, l'argile est très abondante dans cette région. Depuis bien longtemps la poterie locale « Minoyaki » fait prospérer son lieu de production. Elle représente près de la moitié de la production de céramique nationale.



Tokubetsu Junmai

# Kozaemon Shinano Miyama Nishiki



Saké polyvalent au doux goût sucré

## Commentaire de dégustation

Arômes rappelant la poire ou la banane verte. En bouche, on sent d'abord un agréable goût sucré proche de la papaye ou de la banane qui s'équilibre bien avec une acidité plaisante. Le saké se déploie, retenu par une douce amertume, et la finale est caractérisée par un écho sucré et umami.

## Mariages

Ce saké sucré et haut de gamme accompagnera une cuisine salée et acide. Il est particulièrement recommandé avec des grillades de poisson ou de poulet.

Grillades de poulet, poisson grillé,  
omelette, omelette au bouillon d'œuf de poisson,  
poulet salé à la mode de Gero (Keichan)

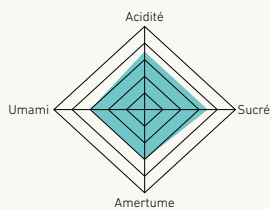
## Contenant / Température recommandés

Verres à vin de taille moyenne à grands  
Grande coupe à saké



Frais ou à température ambiante  
(10 °C—18°C)  
Saké chaud(40—45°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	55 %
Riz utilisé	Miyama Nishiki
Taux d'alcool	15.5 %
Taux d'acidité	1.2
Nihonshudo	+4
Taux d'amino-acidité	1.4
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Des sakés pour toutes les occasions,  
une ode à la diversité

La brasserie a été fondée en 1702, pendant l'ère Edo. « La beauté et la diversité des saisons qui se succèdent. Nous mettons au point un saké qui se marie avec les plats de saison. Cette vision du monde, nous souhaitons la transmettre à tous. » Pour ce faire, Nakashima Jôzô propose plus de soixante produits différents, dont certains sakés en série limitée dans le temps. Suivant le mot d'ordre « Comment exprimer la richesse du riz et de l'eau du terroir », les producteurs n'épargnent ni leur temps ni leurs efforts, de la fermentation à la maturation.

La rivière Toki coule tout près, derrière la brasserie, mais l'eau utilisée pour la confection du saké provient d'un puits en longueur et peu profond creusé sur la propriété. L'eau qu'on y puise est issue d'une nappe souterraine venue des montagnes Byôbu. Quelques fossiles de coquillages affleurent çà et là, preuve que cette terre était autrefois immergée. Cette eau locale est douce et riche. Le saké junmai spécial « Kozaemon Shinano Miyama Nishiki » est préparé à partir d'un riz venu d'Iida à Nagano, qui se trouvait dans la même zone maritime qui cet endroit quinze millions d'années plus tôt. Avec son umami fluide et translucide associé à un goût léger, il exprime la fraîcheur et la netteté du vent sur le visage après une course. Sa saveur ne s'altère pas même lorsqu'il est soumis à des écarts de température et il se marie avec une large gamme de plats. A l'image de sa provenance, une région aux nombreux coquillages fossilisés, il sera remarquable associé avec des fruits de mer.

Une partie des sakés de Nakashima Jôzô ont été préparés avec le riz local Hida Homare. La collaboration avec les agriculteurs est à double sens, car la lie du saké (le kasu) est utilisée comme engrais. « Au travers de la phase de maturation, la puissance du riz et le processus d'élaboration du saké ressortent comme des évidences. Avec un riz issu d'une région où les conditions météorologiques et la qualité de l'eau sont aussi idéales, les reliefs du goût du saké changent totalement du fait de sa maturation.

Il n'y a pas de limite à la recherche du terroir et la maturation...



## Nakashima Sake Brewing Co., Ltd. (Nakashima Jôzô)

fondée en 1702  
7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu  
TEL 0572-68-3151



Junmai Ginjō

# Wakaba



Un saké frais, au goût umami

## Commentaire de dégustation

Les arômes légers de poire et de banane propres au ginjō se mêlent à ceux, très frais, de bambou vert ou de verdure. L'attaque est souple, et le saké s'équilibre agréablement entre une acidité fraîche, un goût sucré doux et l'amertume. Enfin, un goût épicé de clou de girofle se fait sentir.

## Mariages

Ce saké frais au goût umami prononcé convient bien à des sushis et à de la cuisine à base de riz, mais également avec des plats acides et salés.

Sushi en feuille de magnolia, sushi de maquereau, oshizushi, pieuvre sauce basilic, fromage salé, fromage fumé

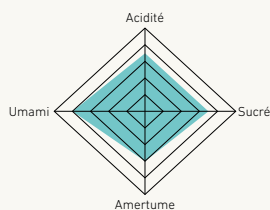
## Contenant / Température recommandés

Guinomi  
Verre à vin de  
taille moyenne



Assez frais (10°C–12°C)  
Saké chaud à basse température de  
comme chauffe par le soleil  
(Autour de 35°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Omachi
Taux d'alcool	15.5 %
Taux d'acidité	1.3
Nihonshudo	+6
Taux d'amino-acidité	1.4
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Un goût assuré, apprécié depuis plus  
de 300 ans par les habitants de Mizunami

« Un saké que vous pourriez recommander à n'importe qui les yeux fermés. Et s'il pouvait, d'un seul verre, vous transporter à Mizunami... » Wakaba est une brasserie fondée pendant la période Genroku (entre 1680 et 1709) dans le district de Masumi de la ville de Mizunami, à l'endroit où l'ancienne route Nakasendō bifurquait vers Nagoya : une position des plus avantageuses pour les affaires. « Jusqu'il y a peu, il n'y avait que des champs ici. Les rivières Toki, au nord de la brasserie, et Origawa à l'est constituaient de larges routes fluviales. Il y avait tout ce qu'il faut pour la riziculture et la production de saké », explique 13<sup>ème</sup> génération de propriétaire de la brasserie. Pendant l'ère Edo (1603-1868), il y avait là de nombreux établissements de production : aujourd'hui, il n'y en a plus que deux. La détermination et un goût sûr imprègnent cette brasserie forte de trois cents ans d'histoire.

Le saké est fabriqué grâce à du riz principalement issu de la culture de la coopérative agricole locale, la levure utilisée est également de Gifu, et l'eau est puisée sur le terrain même de Wakaba. Depuis les débuts de son 13<sup>ème</sup> maître-brasseur en 1999, la maison s'est spécialisée dans le saké 100 % junmai, à l'arôme profond et puissant en bouche, et dont la signature est son arrière-goût net. « Nous avons souhaité qu'il se marie avec la cuisine maison, celle de tous les jours. »

« Le plus important c'est que le saké nous plaise. Je bois de cette bouteille presque tous les soirs, avec mon dîner. » 13<sup>ème</sup> maître-brasseur dégage un je-ne-sais-quoi de familier et de rassurant, mais il a su imposer ses exigences au saké et dans sa région. « C'est un goût qui a toujours plu ici, qui est lié au terroir. Nous avons choisi d'aller à contre-courant de l'époque et de privilégier le goût qui fait notre marque. » En 2022 son fils, 14<sup>ème</sup> génération de maître-brasseurs, est revenu sur le terrain familial. L'enthousiasme pour la brasserie et la passion du goût se transmettent à la prochaine génération.



## Wakaba Co., Ltd

fondée en 1680-1709  
7270-1 Toki-cho, Mizunami-shi, Gifu  
TEL 0572-68-3168





Junmai Ginjô

# Chigo no Iwa

A M L



Un saké sec dont on ne se lasse pas facilement, clair et rafraîchissant

### Commentaire de dégustation

Une robe argent presque transparente. On sent des arômes discrets de pamplemousse, d'herbe verte ou encore de banane. L'attaque est légère avec un goût sucré modéré et une douce acidité qui se déploient fermement la bouche, puis l'amertume se fait sentir, qui enrichit la dégustation. L'impression générale est celle d'un saké translucide à la douceur retenue.

### Mariages

L'amertume pleine de richesse de ce saké ressort mieux aux côtés d'une cuisine aux herbes. Il accompagne aussi très bien les plats simples.

Salade génoise à la pieuvre et aux pommes de terre,  
salade caprese tomate mozzarella, ratatouille,  
pâtes à la génoise, tofu frais sauce viande et miso

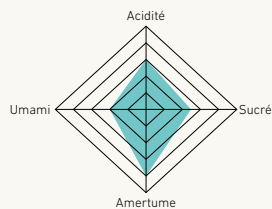
### Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15,8 %
Taux d'acidité	1,5
Nihonshudo	+6
Taux d'amino-acidité	1,5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière



À température ambiante ou légèrement plus frais (10°C~18°C)  
Saké chaud, comme chauffé par le soleil (Autour de 30°C)

### Palette des goûts



Un saké de haute qualité, lumineux, brassé au rythme d' une légende locale

ChigonoIwa Shuzô élabore un saké frais et charpenté, à boire sans fin tout en profitant de la vie. Son ambition est de créer une bouteille qui vous invite à une vie généreuse. Depuis sa fondation en 1902, la brasserie n' a eu de cesse de proposer un saké « qui touche le cœur » de ses contemporains.

Sa ville de Toki possède un gros rocher de 18 mètres sur 18, lourd de plus de 13 tonnes surnommé « Chigo Iwa » et surplombant un torrent de montagne. La légende raconte qu' autrefois, grâce à un oracle du bodhisattva Kannon un couple désespérant d' avoir un enfant marcha jusqu' à atteindre le rocher et y adressa ses prières. Ils y reçurent un bébé beau comme une perle. Ce lieu célèbre et encore aimé des habitants de la région a donné son nom au saké baptisé « Chigo no Iwa ». Le nom du roc légendaire s' écrit « chigo » pour « bébé, enfant » et « iwa » pour « le rocher », mais la brasserie a changé les deux premiers caractères en « mille » et « passé » afin de symboliser l' éternité et le vœu que ce saké puisse grandir et s'épanouir comme un enfant.

L' eau utilisée dans sa préparation est puisée à 45 mètres de profondeur. La région est connue pour sa grande production de céramique dite Minoyaki. L' eau qui passe à travers ces longues couches d' argile indispensable à la poterie est exceptionnellement douce, parfaite pour un saké raffiné. La marque principale de la brasserie « Junmai Ginjô Chigo no Iwa » cache un riche umami sous un abord élégant et rafraîchissant.

Ce saké est pensé pour ceux qui le boiront : « en créant des bouteilles délicieuses et adaptées au quotidien, nous pouvons répondre à toute sorte de besoins. Boire un bon saké rend la vie plus douce et donne l'espoir de lendemains paisibles. »



### ChigonoIwa Brewery Co., Ltd. (ChigonoIwa Shuzô)

fondée en 1909  
2177-1 Dachi-cho, Toki-shi, Gifu  
TEL 0572-59-8014



Junmai Daiginjô

# Michisakari

A L



Un saké de table au goût clair et rafraîchissant

### Commentaire de dégustation

Une robe presque transparente, avec des reflets d'argent et de platine. Une harmonie d'arômes simples, entre pamplemousse, citron, laurier, ou des herbes vertes au parfum frais. Les goûts sucré et acide doux et modérés se déploient fermement dans la bouche avant d'être rejoints par une légère amertume. Celle-ci enrichit le mélange, qui se termine sur une note sèche et rafraîchissante.

### Mariages

Pour ce saké clair et sec, à la finale nette, une cuisine à base d'huile ou d'ail est recommandée. Il ne fera pas ressortir les odeurs fortes d'un plat de poisson, et il limitera la sensation de gras des plats à l'huile.

Spaghetti à l'ail et au piment, mapo tofu, fondue au fromage, sushi au maquereau, boulettes de poisson frites, coquillages asari cuits à la vapeur dans du saké

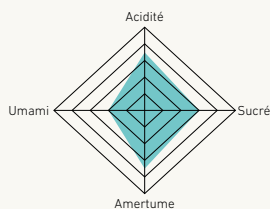
### Contenant / Température recommandés

Petit verre à vin  
Coupe à saké plate



Entre 8°C et 10°C

### Palette des goûts



Seimaibuai	45%
Riz utilisé	Riz produit au Japon
Taux d'alcool	15-16 %
Taux d'acidité	1.1
Nihonshudo	+12
Taux d'amino-acidité	0.8
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un saké sec et populaire, qui fait ressortir le goût des plats qu' il accompagne

Michisakari Sake Brewing a été fondée au milieu de l'ère Edo, entre 1772 et 1781, dans le bourg de Kasahara à Tajimi. La brasserie s'est toujours efforcée de produire un saké sec, alors qu'aujourd'hui ce sont les alcools moelleux qui ont le vent en poupe. L'établissement est apprécié par les locaux. Au sujet de la préservation de cette tradition gustative, le 5ème maître-brasseur Takakichi Mizuno expliquait « nous essayons de produire un saké sec de bonne qualité, facile à boire et rafraîchissant », en se concentrant par exemple sur le ratio de polissage du riz. L'auteur Tatsuo Nagai surnommé « le maître des nouvelles » était un parent éloigné de la famille Mizuno. Grand amateur du saké de Michisakari dès la première coupe, il le fit découvrir à ses amis écrivains ce qui permit à la brasserie d'obtenir une notoriété nationale.

Le maître-brasseur actuel est Tetsuji Mizuno, de la 6ème génération. « Nous cherchons à élaborer un saké sec qui fasse ressortir les détails des cuisines les plus délicates. Nous voulons apporter une richesse supplémentaire aux repas pris avec un verre, c'est notre mission de vous permettre de vivre en pleine santé. » Les arômes et le goût du saké ne doivent pas noyer les plats mais au contraire en sublimer les moindres détails. Sa douceur cachée et son umami qui se développe au fur et à mesure de la dégustation provoquent des « encore un verre », « encore une gorgée ».

Chaque étape de l'élaboration du saké est minutieusement analysée, par des statistiques mais aussi par les cinq sens, afin de proposer ce merveilleux saké sec. Le nihonshudo varie de 12-13 « tasty dry, délicieux et sec » à 17-19 « excellent dry, raffiné et très sec ». Le riz est poli dans le moulin de Michisakari, et la brasserie essaie également d'introduire de nouveaux équipements. Elle s'efforce de rester à la pointe du progrès pour proposer sans cesse des produits de qualité supérieure.



### Michisakari Sake Brewing Co., Ltd.

fondée en 1772-1781  
2919 Kasahara-cho, Tajimi-shi, Gifu  
TEL 0572-43-3181



Junmai Daiginjô

# Mino Tengu Ihyôwe



Un saké aromatique au goût agréable

## Commentaire de dégustation

Robe jaune pâle. Des arômes typiques du ginjô se dégagent, melon et banane, mais aussi de crème fraîche et d'amande amère. Un goût sucré puissant rappelant la papaye verte et une douce acidité envahissent la bouche. Sur la fin, le goût grillé de l'amertume apparaît, donnant du corps et sa richesse au saké.

## Mariages

Ce saké à l'arôme affirmé et au puissant goût sucré se boit plutôt en début de repas ou au dessert. Il peut aussi être associé à l'umami et au sucré des œufs de poisson, ou s'équilibrer avec des plats salés, à base de sauce soja par exemple.

Œufs de saumon marinés à la sauce soja, sashimi de poisson tai, tempura d'anguille hamo, œufs de poisson blancs, riz sauté au poisson shirasu, tofu frais, jambon cru et melon, cheeseburger au bacon, warabimochi (dessert)

## Contenant / Température recommandés

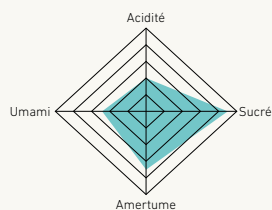
Seimaibuai	35%
Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.1
Nihonshudo	±0
Taux d'amino-acidité	1.1
Mode de conservation	-5°C

Grand verre à vin  
O-choko



Entre 10°C et 12°C

## Palette des goûts



Voilà le Ihyôwe : un chef-d'œuvre né de la puissance et de l'art du brasseur

Dix sites de ruines de châteaux datant de l'époque Sengoku (15ème à 16ème siècle) font de la ville de Kani un haut lieu d'histoire. C'est là qu'en 1612, alors que la période tumultueuse était calmée, qu'Ihyôwe Hayashi installa, et qu'en 1874 la 9ème génération après lui fonda la brasserie telle qu'on la connaît. L'actuel maître-brasseur (12ème génération) propose une vaste gamme de produits, des plus traditionnels aux plus modernes. Le « Junmai Daiginjô Ihyôwe » de la série-phare « Mino Tengu » est entièrement élaboré à partir de riz Yamada Nishiki poli sur place jusqu'à 35 %. Celui-ci est ensuite laissé à sécher pendant deux semaines puis le moromi fermente à basse température sous haute surveillance. Le riz Yamada Nishiki doit subir un nouveau polissage pour atteindre les 28 % qui font la fierté du « Junmai Daiginjô Ihyôwe Ultimate 28 », un produit de première qualité et peut-être le plus raffiné de la région de Mino. Seules les gouttes de saké lentement filtrées par un sac sont embouteillées.

La 12e génération a repris Hayashi Shuzo à l'âge de 40 ans et est devenue maître-brasseur il y a une dizaine d'années. Selon lui, « le saké est une culture née de la nature qui connecte les Japonais. À chaque étape du processus de fabrication, je m'assure avec soin du goût. Je cherche encore le saké qui fera dire 'voilà le goût du Hayashi Shuzô' ». Avec ce goût persistant pour la recherche, il se lance dans les nouvelles modes : saké pétillant, koji blanc, bouteilles à faible taux d'alcool... La série « Akechi Mitsuhide », nommée en l'honneur du lieu près de la brasserie où ce fameux guerrier, meurtrier du grand Oda Nobunaga, est né. Il y a aussi du saké produit grâce à du riz Gohyakumangoku cultivé à Kani même, ou avec du riz poussant sur les terres de Hayashi Shuzô. Le catalogue de la brasserie est impressionnant, les clients sont sûrs de trouver la bouteille parfaite pour leur palais.



## Hayashi Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1874  
1418 Hazaki, Kani-shi, Gifu  
TEL 0574-62-0023



Junmai Ginjô

# Enasan



Un goût pur et fruité

### Commentaire de dégustation

Une robe platine presque transparente, aux reflets de cristal. Les arômes de banane et de pêche blanche du ginjô s'harmonisent avec ceux du chèvrefeuille et les parfums discrets issus du riz. L'attaque est puissante, avec tout d'abord un goût sucré agréable et une douce acidité. La fin de bouche est caractérisée par une richesse modérée et une finale nette au goût umami. Après la dégustation, un goût de fleur d'acacia continue à flotter.

### Mariages

Ce saké convient à des plats légèrement sucrés. Il peut être délicieux préparé en cocktail avec du thé. Dans ce cas, il faut privilégier des thés assez doux comme une tisane florale ou du kukicha.

Surimi de poisson, salade de pommes de terre, salade de tofu, sésame et miso blanc au kaki séché, salade de poitrine de poulet, salade de fruits de mer, tarte aux fruits

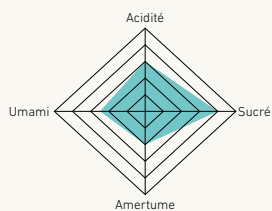
### Contenant / Température recommandés



Grand verre à vin

Servir frais (8C—10°C)

### Palette des goûts



Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	16%
Taux d'acidité	1.7
Nihonshudo	±0
Taux d'amino-acidité	1.1
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Tout en adorant le célèbre mont Ena

« Le saké n'est pas quelque chose que l'on peut, c'est quelque chose que l'on fait »

Le mont Ena (2191 mètres) abriterait le placenta ("ena" en japonais traditionnel) de la plus grande déesse du panthéon japonais, Amaterasu. Le 12ème empereur du Japon, Takeru Yamato, est représenté dans les récits mythiques du Kojiki et du Nihonshoki gravissant sa pente. La vaste montagne est familière pour ses habitants, avec sa forme particulière de bateau retourné.

Hazama Shuzô a été fondée à l'époque Edo (1603-1868) sur une étape de l'ancienne route de montagne de la Nakasendo, la ville de Nakatsugawa (bourg de Shukuba). Le saké élaboré face au mont Ena, grâce à l'eau des sources souterraines nées dans la montagne, est naturellement nommé « Enasan ». Cette eau filtrée par des roches granitiques est exceptionnellement douce et transparente, avec un léger goût sucré. Le saké qui en résulte a « l'umami et le sucré du riz, tout en étant rafraîchissant et facile à boire. » Le ratio de polissage moyen du riz (seimaibuai) est de 45-46 %. Tout en soignant l'ajustement de la température du riz à koji et le riz spécifique au saké non raffiné, la fermentation se fait à très basse température pendant 28 jours. Les éléments du riz se désagrègent peu à peu pour produire un arôme superbe et un saké idéalement rafraîchissant. La brasserie a commercialisé durant la pandémie de coronavirus sa série « cheers » qui signifie en anglais « soutien » et « santé » (au moment de trinquer). Hazama Shuzô utilise du riz Hida Homare, mais aussi des variétés de riz à saké cultivées dans les préfectures voisines de Toyama, Shiga et Nagano.

Lorsque la brasserie prépare le saké, un échantillon de moromi est analysé chaque jour afin de contrôler son nihonshudo, son taux d'alcool et le stade de fermentation. Il est parfois nécessaire d'utiliser des machines, mais comme le dit l'adage, « le saké n'est pas quelque chose que l'on peut, c'est quelque chose que l'on fait » : tous les moyens sont bons pour obtenir le goût idéal.



### Hazama Sake Brewery Co., Ltd. (Hazama Shuzô)

fondée en Fin de la période Edo  
4-1-51 Honmachi, Nakatsugawa-shi, Gifu  
TEL 0573-65-4106



Junmai Ginjô nama sake

# Fukamori

A M U



Saké de table frais et agréable

## Commentaire de dégustation

Arômes ginjô de pomme, de banane ou de melon. L'attaque est puissante, avec un goût sucré modéré et une acidité rafraîchissante qui envahissent le palais. L'amertume apporte sa richesse au saké, avec une sensation sèche et fraîche. Ce saké de table convient à de nombreux plats.

## Mariages

Ce saké est recommandé pour des plats à base de poisson au vinaigre ou au wasabi. Il convient à une cuisine au goût frais. Il est également adapté aux légumes de montagne, entre amertume et douceur.

Truite en sashimi au wasabi, pieuvre et concombre au vinaigre, chirashizushi, tempura de légumes de montagne, poisson shirasu au ponzu, poisson ou viande mijotés dans un bouillon sucré

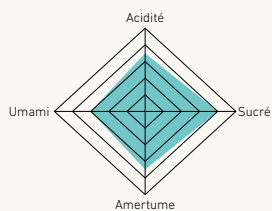
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
Verre à saké en verre



Assez frais(10°C—12°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Gohyakumangoku
Taux d'alcool	15.5%
Taux d'acidité	1.7
Nihonshudo	+3
Taux d'amino-acidité	1.9
Mode de conservation	Au réfrigérateur

## Passer d' une boutique de saké à la brasserie à 50 ans – un brassage à l' ancienne

L' étiquette de la bouteille « Fukamori », qui signifie « forêt profonde », comporte trois fois le caractère 森 (la forêt). Ce saké est brassé par Nobuyuki Ôga, qui a hérité du magasin d' alcool familial à l' âge de 22 ans. Il a visité des brasseries de tout le pays pour trouver les meilleurs sakés à proposer dans sa boutique, qu' il a fait renaître de ses cendres. Alors qu' il se disait qu' il aimerait faire ses propres bouteilles, il reprit à l' âge de 50 ans la brasserie Yamauchi Shuzô, en 2017.

Fondée au début du 17ème siècle, la brasserie est active depuis près de 400 ans dans une forêt profonde et calme. Les techniques et les outils, transmis de génération en génération, ont à peine changé. Le riz est cuit à la vapeur grâce à des paniers en bois dans des fours à la japonaise, comme à l' ère Edo (1603-1868), puis il refroidit naturellement dans des bunji de bois. Le pressage est réalisé grâce à la méthode saseshiki, dans de grandes cuves en bois pendant trois jours. Les brasseurs sont deux passionnés, l' un d' eux est Kazuaki Yahata, un maniaque du saké. « Utiliser de vieux outils nous oblige à fournir plus d' efforts, mais nous mettons un point d' honneur à travailler avec nos outils en bois chaud. Nous ne Sortons presque jamais pendant les trois mois que dure l' élaboration du saké, nous nous immergeons totalement dans sa préparation comme un rite de purification. »

La nouvelle marque créée par Ôga, « Fukamori », est sèche et rafraîchissante, avec un umami discret. Le riz utilisé est du et le Gohyakumangoku produit à Gifu. Le maître-brasseur utilise les techniques qu' il a apprises à l' Institut national de recherche sur le saké à Hiroshima, et est particulièrement érudit sur le lavage du riz et sur la limite de liquide qu' il peut absorber. « Ce n' est que le début. Nous avons beaucoup de pression ! » explique-t-il, mais son saké est déjà largement reconnu, grâce sans doute à sa passion et à son investissement.



## Yamauchi Shuzô Co., Ltd

fondée en les années 1600  
134-1 Ueno, Nakatsugawa-shi, Gifu  
TEL 0573-65-2619



Junmai

# Kasagitsuru



Un saké sec au goût discret,  
indémodable

## Commentaire de dégustation

Robe jaune pâle. Arômes de pamplemousse, de riz cuit et d'acide lactique. La dégustation commence sur la douceur du riz, puis sur une légère acidité qui s'épanouit agréablement en bouche en même temps que le goût sucré. Une subtile amertume donne du corps au saké. Celui-ci laisse une impression sèche.

## Mariages

Le goût de ce saké n'interfère pas avec celui de la nourriture, il convient donc à tout type de cuisine, qu'elle soit raffinée et épicée, ou plus lourde. Il est recommandé avec les plats traditionnels de Gifu au goût puissant.

Porc grillé au gingembre, coquillages asari confits au vin de riz, au gingembre et au soja, spaghetti alle vongole bianco, larves de frelon confites, poisson ayu grillé au sel, brochettes de poulet grillé, goheimochi



## Contenant / Température recommandés

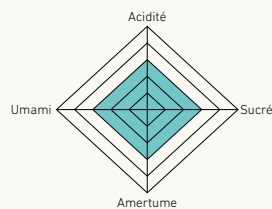
Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	2.1
Nihonshudo	+1
Taux d'amino-acidité	1.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Guinomi  
Verre à vin de  
taille moyenne



À température ambiante  
Saké chaud voire extra-chaud  
(50°C—55°C)

## Palette des goûts



Une brasserie au cœur de la montagne –  
qui progresse face à elle, avec sa clientèle

Le canton d' Hirukawa (ville de Nakatsugawa) est un haut lieu de production de granite de bonne qualité, dit « granite d' Hirukawa ». Ôhashi Shuzô utilise depuis sa fondation en 1904 l' eau filtrée par cette roche disséminée dans les carrières pour sa production de saké. Sa marque principale se nomme « Kasagitsuru » en hommage au mont Kasagi, très apprécié des locaux et qui surplombe la brasserie du haut de ses 1128 mètres.

Toyoharu Ôhashi, l' ancien maître-brasseur (5ème génération) déclare avec un large sourire : « le goût du saké est intrinsèquement lié à l' humain. Le riz et l' eau sont des éléments naturels qui changent chaque année. La seule chose immuable, c' est le brassage. » Si les brasseurs aiment leur métier, le goût aussi s' améliore, poursuit-il. Il est indispensable de mesurer chaque donnée de temps et de température idéale pour le moromi, d' étudier et d' analyser de chaque différence de goût, même minime. « Brasser le saké, c' est comme s' occuper d' un enfant. C' est différent à chaque fois, et c' est ce renouvellement constant qui rend notre activité passionnante. »

L' eau est tirée de deux puits sur la propriété. La brasserie se conforme aux enseignements de l' ancien maître-brasseur Echigo (école d'artisanat de Niigata). Le riz est cuit à la vapeur dans d' anciens fours japonais et le saké est lentement pressé pendant deux jours par une machine Saseshiki. L' arôme de ce saké moyen à sec est tellement agréable qu' on pourrait en boire tous les jours. Le goût umami du riz Hida Homare est bien présent dans la bouteille « Junmai Kasagitsuru ». En chauffant le saké selon la suggestion de Ôhashi, il se fait tout de suite plus doux. Il est recommandé d' essayer toute une palette de températures de dégustation.

Le canton d' Hirukawa est également réputé pour ses champignons, dont par exemple les matsutake. « Nous voulons créer un saké doux qui soit apprécié, mais qui rende les convives un peu nostalgiques. » L' échelle de la production est très réduite. Le goût spécifique à Hirukawa, cher aux habitants de la région, s' accorde avec une cuisine nourrissante et savoureuse.



## Ôhashi Brewery Co., Ltd (Ôhashi Shuzô)

fondée en 1908  
1119-1-1-2 Hirukawa, Nakatsugawa-shi, Gifu  
TEL 0573-45-2018



Junmai Ginjô

# Onna Jôshu

A M C

Un saké charpenté et équilibré

## Commentaire de dégustation

Des arômes riches rappelant la pomme ou la banane. Un équilibre se forme entre un goût sucré retenu et agréable d'une part et l'acidité d'autre part, suivis d'un goût amer. Le saké a du corps mais la sensation en bouche s'arrête net après avoir avalé.

## Mariages

Ce saké se distingue par son moelleux et son corps charpenté. Il convient donc à des ingrédients ou des plats au goût légèrement hors du commun.

Abats de poulet mijotés au gingembre,  
poulet à la mode de Gero (Keichan),  
terrines de cerf et de kaki séché, galettes bretonnes



Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15—16%
Taux d'acidité	1.6
Nihonshudo	+3
Taux d'amino-acidité	1.3
Mode de conservation	À température ambiante

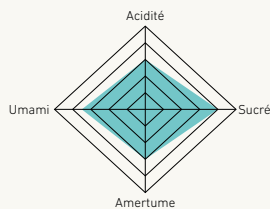
## Contenant / Température recommandés

Grand verre à vin  
Coupe à saké plate



Légèrement frais ou à  
température ambiante (12°C—20°C)

## Palette des goûts



Une alchimie née de la nature,  
un saké à boire jusqu' à la dernière goutte

La ville sous les ruines de l' ancien château d' Iwamura semble tout droit tirée de l' époque Edo (1603-1868). C' est là qu' Iwamura Jôzô a vu le jour en 1787. Sa marque principale, « Onna Jôshu » (la maîtresse du château), est nommée d' après la figure de l' ancienne châtelaine qui a marqué l' histoire d'Iwamura pendant l'époque Sengoku à la fin du 16ème siècle. Les maîtres-brasseurs locaux qui utilisent le kôji dit « de l' école Nanbu », qui produit un goût délicat. La brasserie utilise non seulement un riz local, mais celui-ci est en plus irrigué de la même eau qui entre dans la composition du saké. Cette eau qui prête sa force à la céréale est issue d' une branche souterraine très pure de la rivière Kiso. Elle est puisée d' un puits creusé dès la fondation d'Iwamura Jôzô.

Le propriétaire élabore son saké avec un soin tout particulier apporté à son équilibre, « un saké qui vous fasse penser 'j' en boirais bien encore un verre' » selon ses propres mots. La marque principale « Junmai Ginjô Onna Jôshu » est réputée pour l' équilibre de ses arômes et de son goût. Sa robe rappelle les jeunes feuilles et les teintes vertes dont se pare le printemps japonais. Il laisse une impression fraîche et féminine, mais au fur et à mesure de la dégustation sa souplesse naturelle se dévoile peu à peu.



## Iwamura Brewery Inc. (Iwamura Jôzô)

fondée en 1787  
342 Iwamura-cho, Ena-shi, Gifu  
TEL 0573-43-2029



Junmai

# Kujiranami



Un saké à l'umami délicat issu du riz

## Commentaire de dégustation

Des arômes discrets de pamplemousse, de poire, de melon, de feuilles de laurier ou encore de gâteau de riz frais se dégagent. Dans ce saké caractérisé par son goût sucré et son umami dû au riz, le sucré opulent et l'acidité ronde se déploient agréablement en bouche. Sur la fin, l'amertume mêlée d'umami occupe tout le palais.

## Mariages

Ce saké de table convient bien à de petits plats d'accompagnement, mais il s'adapte à de nombreux types de cuisines. Le duo « saké chaud et bouillon dashi » est une combinaison particulièrement traditionnelle.

Ragoût de boulettes de poulet, plateau garni d'oden, maquereau grillé au sel, maquereau cuit à l'eau et au gingembre, boulettes de coquillages asari frites (avec du saké chaud)

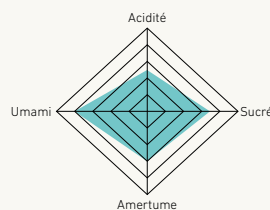


## Contenant / Température recommandés



À température ambiante (15°C–18°C)  
Saké chaud  
(Chauffer à 45°C–50°C puis refroidir légèrement)

## Palette des goûts



Seimaibuai	60%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15–16%
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	+4
Taux d'acido-amino	1.9
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

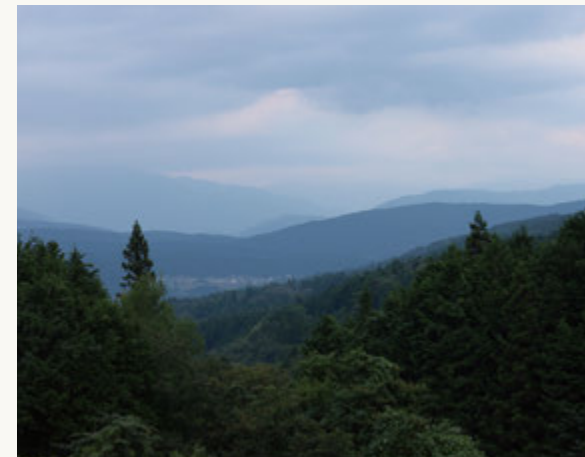
Au cœur de la montagne – un saké qui s' est développé avec ceux qui montent jusqu' à la brasserie

Ena Jôzô est située à environ 600 mètres de hauteur sur le flanc du mont Futatsumori à Fukuoka dans la ville de Nakatsugawa. Le saké de cette brasserie entièrement environnée de montagnes se nomme « Kujiranami » (qui signifie vagues et baleines). Il est ainsi nommé à cause de la forme de baleine dans une mer déchaînée observable dans les nuages sur la ligne de crête. Le sol de la brasserie est incliné, c' est pourquoi elle est agencée pour que les objets les plus lourds soient en bas.

L' eau utilisée dans la préparation du saké jaillit du mont Futatsumori. Très douce, elle transmet cette délicatesse au produit final. Depuis toujours, le riz est cuit à la vapeur dans d'imposants fours à la japonaise, puis pressé dans une machine Yaegaki devenue rare ces jours-ci. Avant sa fondation en tant que brasserie en 1818, l' établissement gérait la forêt et cultivait le riz. De nos jours, la variété Hida Homare est cultivée dans les rizières d'Ena Jôzô.

Le maître-brasseur Yasuhiko Nagase, 7ème génération de propriétaires de la brasserie, vise à créer « un saké de table, pur et agréable ». Ses marques principales sont le saké junmai et le junmai ginjô « Kujiranami ». Le goût de riz est puissant dans le junmai, c' est pourquoi il est recommandé de le boire avec une cuisine tout aussi affirmée.

Autrefois les visiteurs étaient peu nombreux, mais leur nombre a augmenté ces dernières années. Une partie de la brasserie a été reconstruite en bar afin d' accueillir comme il se doit « ceux qui ont le courage de monter jusqu' au sommet de cette montagne ». « C' est grâce à nos clients que nous pouvons évoluer et fonctionner. » Le cœur qui bat dans le saké se retrouve dans ces mots paisibles.

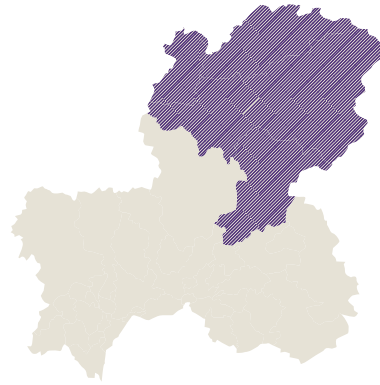


## Ena Jôzô Co., Ltd.

fondée en 1818  
2992-1 Fukuoka, Nakatsugawa-shi, Gifu  
TEL 0573-72-2055







# HIDA

〈La région d'Hida〉

Les montagnes d'Hida, culminant parfois jusqu'à plus de 3000 mètres, entourent la région qui porte leur nom. Elle est constituée à plus de 90 % par des forêts et les feuillus y abondent, au point que les charpentiers sont surnommés depuis longtemps « les artisans d'Hida ». L'agriculture locale utilise à son avantage les écarts de température dus à la nature montagneuse de la région.

Takayama a l'étonnante propriété d'être la ville à la plus grande superficie du Japon. C'est également une destination touristique très populaire à l'international, avec ses rues préservées depuis l'ère Edo (1603-1868). Dans ce décor, sept brasseries sont encore en activité.



# Hidamasamune



Saké charpenté et équilibré

## Commentaire de dégustation

Robe jaune pâle. Le nez est puissant. Il consiste en une harmonie complexe d'herbes douces-amères, aux notes de pamplemousse, de cyprès japonais, de bardane, de chocolat amer, de caramel et de gingembre. L'attaque est également forte, moelleuse et charpentée, avec une acidité qui s'épanouit en bouche. L'arrière-goût rappelle la forêt et la terre, avec encore une fois des arômes de caramel amer, de chocolat noir ou encore de miel. Une fois chauffé, les saveurs de ce saké sont encore plus riches.

## Mariages

Ce puissant saké charpenté et harmonieux convient à une cuisine tout aussi affirmée, afin d'équilibrer son goût. Nous le recommandons également avec des desserts aux épices douces-amères.

Tendons de bœuf mijotés au miso de soja et au vin de riz, grillades sukiyaki, légumes marinés, Munster, crème brûlée, fondant au chocolat, bœuf affiné



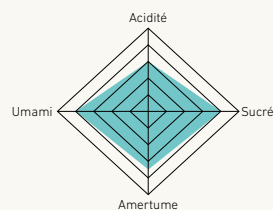
## Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	69%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	20%
Taux d'acidité	—
Nihonshudo	—
Taux d'amino-acidité	—
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière



À température ambiante ou frais  
Saké chaud ou extra-chaud (50°C—55°C)

## Palette des goûts



Les meilleures bouteilles de *koshu* du moment, soigneusement sélectionnées par les brasseurs

« Chaque saké atteint un summum de maturation qui lui est propre. On ne peut pas se contenter de dire 's' il est vieux c' est bon' . » Kawashiri Shuzôjô, une brasserie spécialisée dans le koshu vieilli, fonctionne en toute quiétude parmi la rangée de maisons anciennes du bourg de Kamininomachi à Takayama. C' est la seule d' Hida à opérer en micro-entreprise, et même à l' échelle nationale sa production est très réduite.

Tandis que le saké ginjô était très en vogue à la génération précédente, Kawashiri Shuzôjô a pris le parti de focaliser tous ses efforts sur le koshu vieilli. Le pressage du saké élaboré dans ce but est plus grossier mais les bouteilles stockées pendant plusieurs années ont un moelleux, une richesse, et même un umami que n' a pas le saké nouveau. Kawashiri Hideo, 7ème génération de maître-brasseur parle de « summum » lorsque le moelleux, le sec, l' acide, l' amer et l' astringent du saké s' harmonisent au pinacle de leurs capacités. La durée du vieillissement dépend de nombreux facteurs tels que l' environnement de la bouteille, c' est pourquoi chaque été tous les sakés de la brasserie sont testés afin de savoir lesquels ont atteint leur summum et peuvent être vendus. On ne peut donc pas s' attendre à voir des durées similaires sur chaque bouteille. En réalité, à chaque visite un nouveau saké sera « le meilleur saké à boire maintenant ».

Kawashiri Shuzôjô utilise du riz Hida Homare produit localement. Celui-ci est cuit à la vapeur dans des fours et des cuves traditionnels avant d' être laissé à refroidir naturellement. « Aucun détail n' est laissé au hasard pour permettre au saké d' atteindre le plus haut degré de perfection possible », c' est pourquoi les changements du moromi ne sont pas mesurés qu' avec des chiffres, mais aussi avec l' œil exercé du maître-brasseur. « La génération précédente disait ' simplement penser à faire comme ça est déjà bien' . C' est-à-dire que les artisans adoptent naturellement les bons gestes, qui se transmettent certainement au moromi. » On a le sentiment que la quintessence du brassage du saké se trouve ici.



## Kawashiri Sake Brewery (Kawashiri Shuzôjô)

fondée en 1839  
68 Kamininomachi, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-32-0143



Junmai Daiginjô

# Warai Jôgo



Un saké junmai daiginjô  
à déguster en saké de table

## Commentaire de dégustation

Une robe jaune-vert pâle presque transparente. Le nez est doux. Les arômes de banane et de poire du ginjô se mêlent aux feuilles nouvelles, à l'encens, et aux notes de gâteaux de riz frais et de farine de riz de qualité supérieure apportées par le riz utilisé. L'attaque est puissante. Le goût sucré apporte tout d'abord du corps au saké, puis l'umami doux du riz et une acidité plaisante se déploient en bouche. La fin de bouche est teintée d'une légère amertume qui donne de la richesse et une finale nette.

## Mariages

Les doux arômes du ginjô et l'umami du riz de ce saké sont affirmés. Il convient donc à des entrées ou à des plats réalisés à partir d'ingrédients au goût léger. Nous recommandons également les plats de poisson ou de légumes.

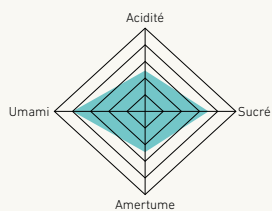
Salade de chou à l'algue konbu salée et à l'huile de sésame, carottes râpées, tartare de saumon, saumon mariné

## Contenant / Température recommandés



Légèrement froid (10°C à 12°C)  
Saké chaud (Autour de 30°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Riz produit à Gifu
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+2
Taux d'amino-acidité	2.1
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Une brasserie massive, chargée d'histoire –  
un brassage particulier, complice des bons moments

Niki Shuzô a été fondée en 1695. Le bâtiment actuel est imposant et construit de façon traditionnelle, avec un sol de terre battue et une voûte soutenue par des poutres épaisses. La moitié de la brasserie avait disparu dans un incendie en 1875, mais elle a été reconstruite selon des plans du 17ème siècle. Le mot d'ordre ici est « créer un saké unique ». Un tel saké ne doit pas s'éclipser face au goût de la cuisine de la région de Hida, adaptée aux hivers rigoureux ; il est d'une tenue en bouche idéale et accompagne très bien les plats car il n'est pas trop sec. Le riz utilisé est essentiellement de la variété Akitakomachi, cultivée dans la préfecture de Gifu, et l'eau est puisée dans une réserve d'eau souterraine pure par un puits. Grâce à l'influence de son prédécesseur "Echigo Tôji", auprès duquel il a étudié pendant près de vingt ans, le maître-brasseur actuel a créé un saké moelleux, sans fioritures.

Le nom de la bouteille « Warai jôgo » (rire et bavardage) fait référence aux paroles incohérentes et aux rires qui fusent lorsque les buveurs sont un peu éméchés. Le « Junmai Daiginjô Warai Jôgo » est produit sur l'idée d'offrir « un saké complice des bons moments ». Son attaque moelleuse est puissante. Sa particularité tient à la force de sa fin de bouche. S'il est servi froid son arôme fruité ressortira. Servez-le tiède pour profiter de toute sa rondeur. Autrefois, la brasserie proposait aussi un saké Naki jôgo (larmes et bavardage).

Parmi les autres bouteilles incontournables de la brasserie, citons le namazaké « Himuro », qui se boit froid pour conserver son goût frais, et le « Daiginjô H TAMANOI », à l'abord agressif mais à l'arôme riche et moelleux.



## Niki Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1695  
40 Kamininomachi, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-32-0021



Tokubetsu Junmai-shu

# Kusudama Tedzukuri junmai



Un saké discret,  
proche d'une eau pure

## Commentaire de dégustation

Une robe vert-argent pâle, aux reflets de cristal. Le nez est doux. Les arômes sucrés du ginjô (banane, melon) se mêlent aux notes fraîches de chèvrefeuille et de cerfeuil, ainsi que de crème fraîche et de farine de riz de bonne qualité. Le goût sucré élégant puis l'acidité se développent en bouche avec douceur et fermeté. L'amertume apporte du corps au saké sur la fin de bouche, et celui-ci laisse une impression sèche après la dégustation.

## Mariages

Ce saké qui rappelle une eau pure convient à des plats simples, à des assaisonnements au goût délicat. Nous recommandons de le marier à des aliments aussi discrets qu'il l'est.

Concombre et filet de poulet vinaigrés au sésame,  
kôya-dôfu et légumes grillés,  
pâte de poisson en fines tranches au wasabi et à la sauce soja,  
gratin de crabe, cuisine à la crème,  
poisson de saison à la crème

## Contenant / Température recommandés

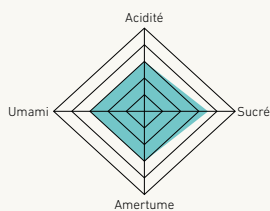
Verre à vin de taille  
petite à moyenne



10°C–12°C

À température ambiante

## Palette des goûts



## Une brasserie entièrement dédiée à son saké : 400 ans de passion

Parmi les sept brasseries qui s'étendent sous l'ancien château de Takayama, la plus ancienne est Hirase Shuzôten. Les plus vieilles traces de l'établissement remontent à 1623 mais il existait certainement avant cette date. Il s'agissait à l'origine d'une pharmacie, d'où le nom de sa marque principale de saké, « Kusudama ». Le mot signifie « amulette », mais la brasserie l'orthographe avec différents caractères, symbolisant une longue vie.

L'eau est tirée d'une branche souterraine de l'amont de la rivière Miya, produit des pluies qui s'écoulent sur les flancs du mont Kurai. Elle est exceptionnellement pure et très douce. À ce sujet, afin d'éviter toute impureté, les brasseurs travaillent munis de gants et de charlottes. Ce souci de l'hygiène est sans doute typique de la région, dont les honnêtes et compétents charpentiers sont reconnus à travers tout le pays sous le nom d'« artisans de Hida ».

« Le saké doit avoir un goût d'umami, mais surtout il doit mettre en valeur la cuisine qu'il accompagne. Le meilleur mariage est celui de nos bouteilles avec la nourriture traditionnelle et hautement culturelle de Takayama. » Il ne s'éclipsera pas face aux plats riches en sauce soja de la région, mais il ne fera pas non plus d'ombre à des mets plus fins. C'est cet équilibre délicat qu'Hirase Shuzôten s'efforce de trouver.

Le chef de famille se transmet de génération en génération le nom de Ichibay Hirase. La règle familiale « ne pas travailler dans un autre secteur ; vivre du saké et seulement du saké » est fidèlement respectée. Sans égard pour les temps ou l'environnement, la brasserie se dédie entièrement à son saké.



## Hirase Shuzôten Co., Ltd

fondée en 1623

82 Kamiichinomachi, Takayama-shi, Gifu

TEL 0577-34-0010



Junmai Genshu

## Hidajiman Onikoroshi Dohatsushôten



Un saké vigoureux,  
au goût puissant et à la finale nette

### Commentaire de dégustation

Une harmonie simple de notes fruitées discrètes de pamplemousse et de banane, et de gâteaux de riz tout frais. Une riche douceur et une acidité affirmée envahissent pleinement la bouche. L'amertume apporte une profondeur au saké, dont la particularité réside dans sa finale nette.

### Mariages

Ce saké puissant et charpenté, fort en alcool, sera le partenaire de plats tout aussi riches et généreux. Entre autres assaisonnements forts en goût, le miso est recommandé. Si vous adaptez la puissance de votre cuisine à celle de votre saké, des plats à base de viande sont les bienvenus.

Calamar et oignons wakegi préparés en nuta  
(avec du miso et du vinaigre),  
bœuf de Hida cuit au miso sur des feuilles de magnolia,  
porc cuit deux fois (cuisine du Sichuan),  
huîtres cuites au miso (dotenabe), gyozas grillés,  
maquereau cuit à la flamme, pizza aux anchois

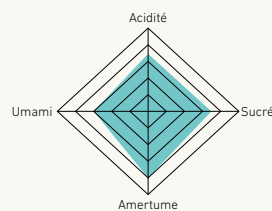
### Contenant / Température recommandés

Guinomi à bords épais



Autour de 15°C  
Saké chaud, autour de 45°C

### Palette des goûts



Seimaibuai	58%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	18-19%
Taux d'acidité	1.9
Nihonshudo	+10
Taux d'amino-acidité	1.9
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Un extraordinaire saké sec qui unit les gens de Hida à la nature – Onikoroshi

Les bouteilles ornées de l'appellation « Onikoroshi » sont nombreuses. Ce mot signifie « un saké tellement sec qu'il pourrait tuer un démon », mais à notre époque où il existe de délicieux sakés moelleux, il est presque devenu une forme de moquerie pour un saké sec. C'est pourtant le nom qu'a sérieusement choisi Oita Shuzôten pour commercialiser ses bouteilles, et c'est ainsi qu'est née sa marque principale : « Hidajiman Onikoroshi », saké sec et raffiné.

Le saké « Honjôzô Hidajiman Onikoroshi » a un nihonshudo de +3. Cela paraît peu pour un amateur de saké sec qui préférera l'excellent « Junmai Genshu Hidajiman Onikoroshi Dohatsushôten » au nihonshudo de +10. Il est élaboré à base de Hida Homare poli à 58 % et sans ajout d'eau, pour un arôme presque imperceptible, mais un goût puissant et très sec. Un véritable saké résolument sec. Son nom provoque la peur, car on le dit « sec à s'en dresser les cheveux (hatsu) sur la tête jusqu'au ciel (ten) de colère (do). » Malgré cela, l'expérience reste tentante !

Le brassage de saké à la Oita Shuzôten se caractérise surtout par le soin apporté au riz. Les techniques sont héritées du précédent maître-brasseur Echigo auprès duquel les artisans régionaux ont obtenu leur expérience et leur compétence.

La brasserie a déménagé en 2008 dans un autre quartier de la ville de Takayama afin de bénéficier d'un climat encore plus froid, propice au brassage. Elle utilise de l'eau puisée d'une nappe souterraine des monts Hida. Sur l'étiquette de la bouteille est dessiné Shô Ki l'exorciste chassant des démons, pour éloigner les mauvais esprits des convives. L'Onikoroshi original « porte le sens d'éradiquer les démons que chacun porte en soi ». Ce saké sec est une œuvre tissée par la nature et les gens de Hida.



### Oita Shuzôten Co., Ltd

fondée en les années 1720  
1928 Kiyomi-cho, makigahora, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-68-2341



Daiginjô

# Yotsuboshi



Rafraîchissant et léger

## Commentaire de dégustation

La robe est jaune pâle aux reflets verts, et brille comme du cristal.

Les arômes se succèdent : d'abord crémeux et riches, puis viennent des notes d'herbe verte et de thé qui permettent de sentir la fraîcheur et le parfum du saké ginjô rappelant la pomme, le melon ou la pêche blanche.

L'attaque est puissante puis le saké se déploie en bouche avec une douceur moelleuse qui enrobe une acidité discrète et rafraîchissante. Sur la fin, une amertume agréable termine nettement la dégustation.

## Mariages

Ce saké accompagne très bien le début du repas ou le dessert. Il est recommandé pour des mets simples tels que des sashimis, œufs de poissons ou encore du caviar dont il fera ressortir le goût et l'umami. Il mettra également en valeur la fraîcheur des condiments avec lesquels il sera servi.

Fines tranches de fugu,  
(accompagnées de ciboulette japonaise),  
œufs de saumon marinés à la sauce soja, caviar,  
jambon cru et melon,  
Desserts tels que l'annin tofu (entremets)

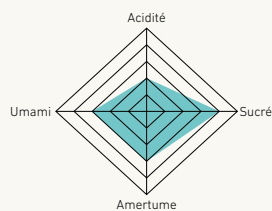
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
Verre facetté  
O-choko  
(petit verre à saké)



Se boit frais (entre 8°C et 12°C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	40%
Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux d'atcool	16%
Taux d'acidité	1.3
Nihonshudo	+4
Taux d'amino-acidité	1.2
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

À la recherche du meilleur goût,  
dans le plaisir et avec passion

La Funasaka Shuzôten a été établie à la fin de l'ère Edo (1603-1868) au cœur du quartier historique de la ville de Takayama, dans le bourg de Kamisannomachi. La philosophie du lieu est de rassembler clients, locaux et les brasseurs eux-mêmes dans la bonne humeur ; la boutique dispose d'un lieu propice à une dégustation tout en détente et les sakés sont à la carte du restaurant-annexe. La brasserie déborde d'hospitalité : « ici le saké est produit, vendu, dégusté avec un repas. C'est un parc d'attraction sur le thème du saké, toutes ces étapes sont rassemblées au même endroit. »

« Miyamagiku » et « Jingoro » sont des marques anciennes et largement appréciées. Toutefois, c'est le « Daiginjô Yotsuboshi » en vente depuis 2010 qui a su combler le maître-brasseur Seiji Hiraoka, désireux de produire le meilleur saké possible grâce au célèbre riz à saké Yamada Nishiki. L'étape du refroidissement du riz tout juste cuit à la vapeur est celle où les artisans interviennent le plus. À ce moment-là, le restaurant voisin ferme ses portes pendant deux jours, et le lieu entier se consacre à l'étalage du riz cuit. Les fenêtres sont ouvertes par des températures négatives et pendant cinq heures d'affilée les producteurs cassent les mottes de riz afin qu'il refroidisse de manière homogène. C'est ce soin qui donne au saké un arôme encore plus riche que celui du saké ginjô, rappelant la saveur du riz bien préparé. Son excellence provient de ce qu'il est peu sec et de son fini en bouche net. Les membres du personnel qui ne participent pas d'habitude à la production du saké sont mis à contribution pour cette étape, où les grains de riz sont séparés les uns des autres un à un. Cette recherche en fait un saké exceptionnel. Afin de préserver leurs meilleurs arômes jusqu'au verre de dégustation, toutes les bouteilles sont soigneusement entreposées dans une chambre froide.

Le nom « Yotsuboshi », quatre étoiles, vient du logo de la Funasaka Shuzôten. Celui-ci représente les trois éléments indispensables au saké : le riz, l'eau et le climat, tous trois reliés par « la passion des Hommes », la quatrième étoile.



## Funasaka Sake Brewery Co., Ltd (Funasaka Shuzôten)

fondée en 1703  
105 Kamisannomachi, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-32-0016



Junmai Ginjô

# Shoryû no Mai



Léger et pur

## Commentaire de dégustation

La robe est vert-argent, presque transparente. L'arôme est délicat.

L'attaque est caractérisée par quelques notes de melon et de poire typiques du saké ginjô qui s'harmonisent avec des arômes rafraîchissants d'herbe verte, de muguet et de farine de riz haut de gamme. L'équilibre entre le sucré sophistiqué et l'acide est plaisant, les saveurs se déploient en bouche et une amertume agréable se fait jour sur la fin de la dégustation. La finale est nette et claire.

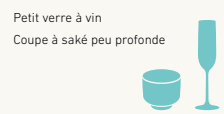
## Mariages

Pour accompagner ce saké à l'impression nette et à l'arôme délicat, nous vous recommandons une cuisine aux ingrédients simples, avec un assaisonnement discret. La bouteille conviendra également à tout type de dessert.

Riz à la dorade, dorade rouge cuite au saké, carpaccio de poisson à chair blanche, chirashizushi, mousse de lie de saké, gâteaux mochi à la fleur de cerisier

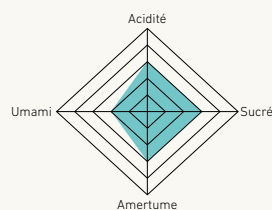
## Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	50 %
Riz utilisé	Ise Hikari, Hida Homare
Taux d'alcool	15 %
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	+3
Taux d'acido-ammoniacal	1.2
Mode de conservation	A réfrigérer



Frais  
À température ambiante  
(10°C—18°C)

## Palette des goûts



Les défis liés à l'établissement de nouvelles marques  
– un saké élaboré avec soin, porteur d'une histoire

Hirata Shuzôjô a débuté ses activités de brassage en 1895, mais l'établissement existe depuis l'ère Edo (1603-1868) dans le bourg de Kamininomachi à Takayama. La brasserie a décidé de lancer une nouvelle marque au moment de la révision de son système de management en 2020.

Le nom de cette marque est « Shôryû no Mai » (la danse du dragon ascendant). Il s'agit d'une référence à la route en forme de dragon que l'on peut voir si l'on relie la région d'Ise à celle de Hida, et jusqu'à la ville de Kanazawa. Le junmai daiginjô est élaboré à partir du célèbre riz du sanctuaire d'Ise, le Ise Hikari, et le junmai ginjô est un délicieux mélange d'Ise Hikari et de Hida Homare. La levure provient d'une souche de Kanazawa. Entre les mains expertes du maître-brasseur, le résultat est superbe, avec un arôme doux et une finale nette. C'est un saké unique en son genre dans la région de Hida. La brasserie propose également le « Takayama », une bouteille très haut de gamme qui emprunte son nom à la ville (les caractères sont différents), et le « Hiro », élaboré uniquement à partir d'ingrédients locaux.

Leur qualité commune est d'être faciles à boire. Leur douceur sous le palais est surprenante. C'est sans doute le fruit des soins apportés par Hirata Shuzôjô à leur préparation, entre un refroidissement naturel après la cuisson à la vapeur, une gestion très précise de la température et la préparation en petites quantités dans des cuves adaptées. Une machine saseshiki presse le mélange petit à petit depuis le dessus tandis que le saké est chauffé dans un contenant hermétiquement fermé. Chaque étape du processus semble dire « lentement mais sûrement ».

En 2022 un saké élaboré à partir de riz Hida Homare non raffiné à 90 % a vu le jour. « Nous poursuivons nos efforts pour créer une valeur nouvelle, propre à Hirata Shuzôjô. Nous avons encore une belle marge de manœuvre. »



## Hirata Sake Brewery Co., Ltd. (Hirata Shuzôjô)

fondée en 1895  
43 Kamininomachi, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-32-0352



Junmai Ginjô

# Sansha Hana Kôbo Dzukuri

A M L

Un saké caractérisé par son goût sucré et par son arôme unique

## Commentaire de dégustation

La robe est jaune pâle, avec des reflets cristallins. Les arômes sont puissants et complexes. Ils évoquent la banane, le melon, mais aussi le durian et des fleurs tels que le lys ou le camélia. Le goût sucré s'affirme puissamment mais l'acidité englobe également ce saké qui se déploie agréablement en bouche. Une amertume douce vient lui donner du corps.

## Mariages

Ce saké moelleux à l'arôme puissant est recommandé avec la fraîcheur du début du repas ou au dessert. Il convient à une cuisine qui utilise des fruits acides ou sucrés, entiers ou en jus.

Pâte de poisson en fines tranches au wasabi, poulet salé à la mode de Gero (Keichan), salade au raisin avec une sauce fruitée, omelette froide à la banane, gâteau au fromage à la crème, carottes râpées au raisin

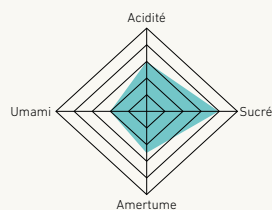
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin  
O-choko à large ouverture, coupe à saké plate



Légèrement frais (8°C—12°C)

## Palette des goûts



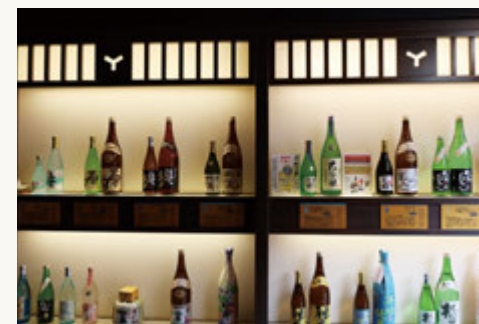
Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15-16%
Taux d'acidité	1.5
Nihonshudo	+4
Taux d'amino-acidité	1.9
Mode de conservation	À température ambiante

Un saké à la levure de fleur qui exprime une culture élégante de la fête

Au printemps et en automne, les charpentiers les plus habiles participent au festival de Takayama classé au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Le talent des « artisans de Hida » rejaillit sur les splendides chars décorés appelés localement dashi. La marque principale de Harada Shuzôjô, « Sansha », s'inspire justement de cette tradition pour son nom. Les caractères sont les mêmes mais leur lecture est différente, pour mieux sonner et être dans l'air du temps. Il n'y a qu'une seule marque principale, mais le catalogue complet de la brasserie aligne près de trente produits pour profiter de chaque saison et de ses mets associés. Leur point commun est d'être « charpentés et assez secs, d'avoir un umami riche, d'être rafraîchissants et d'avoir une finale nette ».

Depuis 2001, Harada Shuzôjô utilise de la « levure de fleurs » pour ses sakés. Il s'agit d'une levure mise au point à l'université agricole de Tôkyô où a étudié Katsuyuki Harada, 10ème propriétaire de la brasserie. C'était la première fois au monde qu'une levure à saké raffiné était élaborée à base de nectar de fleur. Le résultat est un goût umami floral et élégant. De nos jours il existe plus de dix sortes de levures de fleurs. Harada Shuzôjô utilise dans ses sakés l'abelia, le bégonia, le cerisier, l'œillet, la rose grimpante ou encore la pervenche de Madagascar.

L'étape de la culture du koji dans le riz cuit à la vapeur est « la partie la plus cruciale de la préparation du saké ». Dès cette étape, tous les sens des artisans sont en éveil. Afin de ne pas manquer le meilleur moment pour effectuer le pressage, les données chiffrées et gustatives sont étudiées chaque jour. « Nous visons le moment exact avant que les mauvais goûts ne commencent à apparaître. » L'exactitude du processus et la levure de fleurs dévoilent un nouveau champ des possibles jusqu'alors caché du saké.



## Harada Brewery Co., Ltd. (Harada Shuzôjô)

fondée en 1855  
10 Kamisanomachi, Takayama-shi, Gifu  
TEL 0577-32-0120





Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu

# Hatsumidori



Un puissant goût fruité

## Commentaire de dégustation

Jaune pâle. Des arômes plaisants se dégagent, de fleurs de cerisier et de fruits comme la pomme, le melon ou la poire, de crème fraîche ou de riz. À la dégustation, on sent d'abord un riche goût sucré et des notes rappelant la cannelle, puis une acidité modérée s'empare de la bouche. La finale est riche, avec une certaine amertume et du corps, mais la douceur fruitée du saké reste en bouche jusqu'au dernier moment.

## Mariages

À déguster au début du repas, ou avec en dessert avec des fruits et de la cannelle. Nous recommandons également ce saké en accompagnement de plats doux ou amers, assaisonnés de yuzu ou d'autres condiments mêlant l'acide et le sucré.

Jambon cru et melon,  
poisson cru avec du radis blanc japonais et du kaki  
(assaisonné d'écorce de yuzu),  
tempura de poisson ajimedoishô (à l'agrumes sudachi),  
sorbet, gâteau roulé aux fruits,  
tarte tatin (à la cannelle), Stollen

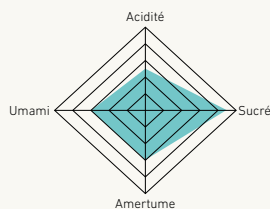
## Contenant / Température recommandés



grande verre à vin

Frais ou à température ambiante  
(10°C—18°C)

## Palette des goûts



Un saké accessible à tous les palais grâce à son goût riche, brassé avec authenticité

Okuhida Shuzô se situe aux portes de la région d' Hida au nord de Mino, et a été fondée en 1720. La brasserie est représentée depuis longtemps par sa marque « Okuhida » mais elle vend aussi depuis une quinzaine d' années le genshu nama non filtré « Hatsumidori ». À partir du pressurage du moût de fermentation, les artisans n' interviennent plus dans la préparation de ce saké qui, d' après le personnel de la brasserie « pourrait plaire même à des néophytes ». Sa commercialisation a débuté sur cette conviction. « Hatsumidori » (première verdure [du printemps]) est une marque qui existe depuis la fondation de la brasserie. Son nom symbolise un saké qui s'adapterait à son époque tout en gardant ses traditions. Les amateurs le disent : « j' ai appris à aimer le saké grâce à 'Hatsumidori' », « je voulais venir dans la brasserie où est produit 'Hatsu midori' ». Facile à boire et d' un arôme agréable, on le rapproche parfois à l'étranger d'un vin.

« La douceur et la sincérité se ressentent dans le saké », d' après le propriétaire de la brasserie qui a accordé toute sa confiance au maître-brasseur. Celui-ci s' acquitte scrupuleusement de sa tâche, surveillant des détails jusqu' au temps d' absorption de l' eau par le riz à la seconde près et optimisant les vertus du riz et de la levure. Le saké une fois pressé est immédiatement embouteillé et conservé dans des réfrigérateurs jusqu' à -5 degrés Celsius afin de conserver toute la fraîcheur de son arôme.

La brasserie est entourée des rivières Hida et Maze. L' eau puisée à 50 mètres de profondeur grâce à un puits a la dureté idéale pour la fermentation. Le bâtiment d' Okuhida Shuzô est semi-enterré, ce qui offre des conditions de fraîcheur optimales même en été pour la préparation et la conservation du saké. Le propriétaire actuel Chihiro Takagi a trois sœurs, toutes investies dans la brasserie familiale. La benjamine, Risa, travaille elle-même le saké et participe à sa commercialisation domestique et à l' étranger. Ces dernières années, des bouteilles plus féminines ont vu le jour, comme de la liqueur ou des contenants décorés de dessins rappelant les femmes aubergistes d'antan.



## Okuhida Shuzô Co., Ltd.

fondée en 1720  
1984 Kanayama-cho, kanayama, Gero-shi, Gifu  
TEL 0576-32-2033



Junmai Ginjô

# Tenryô Hida Homare

M U



Un saké doux et délicat

## Commentaire de dégustation

Une robe jaune pâle. Les arômes de pomme et de poire du ginjô ainsi que des notes rafraîchissantes d'herbes vertes s'harmonisent avec l'odeur poudreuse et calcaire du riz. Un goût sucré délicat se déploie agréablement en bouche avec l'acidité, tandis que l'amertume de la finale laisse une impression légèrement moelleuse.

## Mariages

Ce saké au goût moelleux est recommandé avec une cuisine simple, dont la qualité des ingrédients saute aux papilles.

Poulet bang bang ji à la chinoise, poulet grillé au sel, rosbif, feuilleté de poisson à chair blanche, poisson ayu grillé au sel

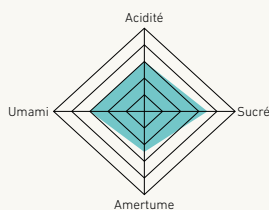
## Contenant / Température recommandés

Petit ou moyen verre à vin  
Guinomi



Autour 14°C  
Saké chaud (35°C—40 °C)

## Palette des goûts



Seimaibuai	50%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.3
Nihonshudo	+3
Taux d'amino-acidité	1.1
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Transmettre le "goût de Tenryô",  
né des bienfaits de la terre

« Tenryô » signifie « les terres impériales ». À l' époque Edo (1603-1868), la région de Hida où se situe Tenryô Shuzô était une terre appartenant à la maison impériale, d' où son nom. Le fondateur, originaire de Shiga, a monté sa brasserie dans une ville-étape pour les voyageurs de la région, 340 ans plus tôt. L' établissement est situé à quinze minutes en voiture de l' une des trois sources célèbres du Japon, Gero onsen, dans une ville mi-animée mi-paisible. Il a perduré grâce à l' affection que lui portent les locaux, tout en préservant ses techniques traditionnelles de brassage.

L' eau utilisée provient des monts Ontake, une montagne sacrée et traverse le mont Gero Gozen (1412 mètres) pour être puisée à 30 mètres de profondeur grâce à un puits sur la propriété même. Cette eau très douce et pure a un goût légèrement sucré qui transmet cette caractéristique à un saké souple, parfaitement aligné sur la production de Hida. Depuis quelques années, suivant la maxime « l' eau est du pays et le riz aussi », la brasserie s' est associée avec une union d' agriculteurs locaux pour utiliser des rizières jusque-là en jachère. Ils y cultivent du riz Hida Homare et du Yamada Nishiki. Peut-être grâce au vent du nord typique de la région, le mashitakaze, le riz a une bonne qualité et n' est pas victime d' insectes nuisibles. Le « Junmai Ginjô Tenryô Hida Homare » est, comme son nom l' indique, élaboré exclusivement à partir de riz Hida Homare. La douceur de l' eau et l' umami du riz s' y rencontrent et se déploient en bouche.

Le principe fondateur du brassage est : « un goût immuable ». Tout l' art du maître-brasseur consiste à appliquer les meilleures techniques par exemple de gestion de la température pour s' adapter au riz et à l' eau qui changent d' année en année. Le 9ème propriétaire Matasuke Uenoda tient à son engagement : « tout en continuant à évoluer, je souhaite préserver le goût du bon saké, et chérir ce qui permet de dire



## Tenryô Sake Brewing Co., Ltd. (Tenryô Shuzô)

fondée en 1680  
1289-1 Hagiwara, Hagiwara-cho, Gero-shi, Gifu  
TEL 0576-52-1515



Junmai Ginjô

# Hôrai Kaden Tedzukuri

A M U

Finale nette mais saké équilibré  
qui fait la part belle à l'umami

### Commentaire de dégustation

Jaune pâle. On sent des arômes délicats de melon, de poire. L'attaque est vive, assez forte. L'équilibre entre acidité, sucré et amertume est agréable et se termine par un goût umami qui se déploie en bouche. Le goût de ce saké s'adoucit avec les gorgées, pour devenir un saké haut de gamme à l'umami subtil.

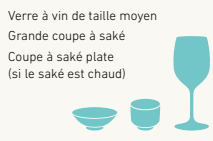
### Mariages

Au-delà de la cuisine locale traditionnelle aux goûts amer, salé ou sucré, ce saké peut se marier à une large gamme de plats.

Poulet à la mode de Gero (Keichan),  
saumon de Hida, caviar de OkuHida,  
tempuras de légumes, porc au miso,  
porc cuit au miso sur des feuilles de magnolia,  
légumes saumurés grillés,  
porc cuit deux fois (cuisine chinoise)

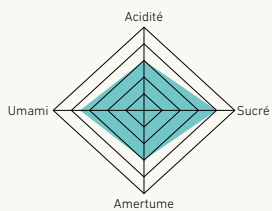
### Contenant / Température recommandés

Seimaibuai	55 %
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15 %
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	+3
Taux d'acido-amino-acidité	1.5
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière



À température ambiante (12°C-15°C)  
Saké chaud à basse température,  
(autour de 35°C)

### Palette des goûts



## Un saké joyeux, qui donne le sourire à ses brasseurs comme aux buveurs

Watanabe Shuzôten produit une marque réputée de la région d' Hida, « Hôrai ». Celle-ci mêle la tradition, une technique assurée et une sensibilité unique. « Nous souhaitons donner le sourire à tous, au saké comme aux gens. » En accord avec ces mots du propriétaire Hisanori Watanabe, les cuves de fermentation sont baignées en permanence d' histoires drôles, et les visiteurs peuvent écrire des messages tels que « merci » ou bien « deviens délicieux s' il te plaît » sur les parois d' une « cuve de remerciement ». Cette expérience porte sans doute ses fruits, car le goût est effectivement différent. Conformément à sa réputation de « brasserie la plus souriante du Japon », la joie résonne de toutes parts chez Watanabe Shuzôten.

Afin de vous procurer le meilleur arôme possible, les techniques les plus perfectionnées du maître-brasseur sont enregistrées et les machines les plus adaptées ont été introduites. Ainsi, les changements de températures de la phase la plus cruciale de la préparation, le moromi, sont consultables à tout moment depuis le téléphone des artisans brasseurs. La brasserie se soucie également de la santé et de la sécurité de ses employés.

On dit justement que ce saké a été créé pour que son arôme légèrement moelleux soulage la fatigue physique des travailleurs des champs et des charpentiers de la région après une rude journée. « Son goût est parfait pour en apprécier deux petites carafes le soir. Cela me donne l' énergie de continuer à produire du saké. »

Watanabe Shuzôten est constamment à la recherche du goût, de la technique et du processus idéaux pour élaborer son saké à base de plusieurs variétés de riz. Parmi celles-ci, c' est Hida Homare qui donne la marque principale de la brasserie, « Junmai Ginjô Hôrai Kaden Tedzukuri ». On retrouve dans cette bouteille le goût et l' arôme originels du riz, et sa délicatesse en fait un accompagnement de choix pour de nombreux mets.



### Watanabe Sake Brewery Co., Ltd. (Watanabe Shuzôten)

fondée en 1870  
7-7 Furukawa-cho, Ichinomachi, Hida-shi, Gifu  
TEL 0120-359-308



Junmai Ginjô

# Shiramayumi Hida Homare



Un saké qui a du corps, à l'abord doux



## Commentaire de dégustation

Une robe transparente aux reflets verts et argents. Des arômes délicats de banane et de poire. La dégustation commence par un goût sucré et fruité rappelant la poire et par une agréable acidité qui se déploie amplement en bouche. Une amertume délicate intervient sur la fin, donnant son corps au saké. Lorsque celui-ci est chauffé, son caractère doux prend le dessus car il devient plus sucré et moelleux.

## Mariages

Ce saké convient à de nombreux plats. Pour un saké simple et délicat comme celui-ci, une cuisine qui peut mettre en valeur sa richesse est recommandée.

Plat mijoté au lait de soja, shaomai à la crevette, rouleaux de printemps crus, légumes grillés, tempuras de légumes, bagna cauda

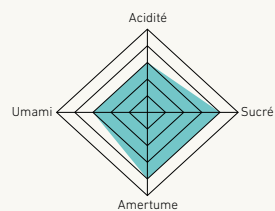
## Contenant / Température recommandés

Verre à vin de taille moyenne  
Grand o-choko



12°C~14°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	55%
Riz utilisé	Hida Homare
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.4
Nihonshudo	-2
Taux d'amino-acidité	1.4
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

## Une brasserie en progrès constant pour un beau saké charpenté

Furukawa à Hida ne s'est pas départi de son charme, avec l'alignement de murs blancs des brasseries. Kaba Shuzôjô a été fondée en 1704 d'abord pour le commerce, et a partagé plus de trois cents ans d'histoire avec le quartier de Furukawa.

« Nous avons élaboré un saké riche, apprécié par les habitants du coin. J'espère pouvoir toujours obtenir ce goût qui est la patte de Kaba Shuzôjô, rafraîchissant et discret en bouche. » Ces explications viennent de l'ainée des trois sœurs de la brasserie. Atsuko Kaba est la 13ème propriétaire et protectrice de cet endroit qui l'a vue naître. Le riz à saké Hida Homare a été développé dans ce bourg de Furukawa grâce aux essais des cultivateurs locaux, c'est pourquoi on parle souvent de « goût de Hida » pour décrire les sakés élaborés grâce à cette variété. Kaba Shuzôjô a introduit une machine à laver le riz qui charge moins les grains de riz, et prend grand soin de sa température de refroidissement après cuisson. La brasserie s'inquiète plus du goût que de l'efficacité. Le personnel est attentif aux détails afin de produire constamment les meilleurs sakés.

La marque principale se nomme « Shiramayumi » en référence à un texte du Man'yôshû, le plus vieux recueil de poèmes japonais, où le mot est utilisé dans un vers au sujet de Hida, mais personne ne sait réellement quand cette décision a été prise. Le mayumi est également un arbre natif de la région, dont le bois souple et solide était utilisé pour fabriquer des arcs. À l'instar de ce bois, le saké de Kaba Shuzôjô possède un cœur inflexible caché sous une grande beauté.

Parmi les autres produits de la brasserie, le saké « Yanchazake » d'après le caractère des locaux appelé « Furukawa yancha » (espièglerie de Furukawa), et un saké au yaourt réalisé en collaboration avec des fermiers de la région.



## Kaba Shuzôjô Co., Ltd

fondée en 1704  
6-6 Furukawa-cho, Ichinomachi, Hida-shi, Gifu  
TEL 0577-73-3333



# Karakuchi Jindai

M U L



Un saké au doux goût de riz  
et à l'arrière-goût net

## Commentaire de dégustation

La robe est jaune pâle. Le saké dégage des arômes de pamplemousse, de cerfeuil, de bambou vert, de cyprès japonais et de riz cuit. L'entrée en bouche est douce et fait la part belle à l'umami, puis l'acidité et le sucré se déploient avec un bel équilibre avant que l'amertume n'apporte une finale nette. Le goût du riz est léger mais se fait tout de même sentir.

## Mariages

Pour ce saké, nous vous suggérons une cuisine japonaise simple, au goût de riz, mais aussi tout type de cuisine traditionnelle maison, assaisonnée d'oignon vert de printemps par exemple, pour plus de fraîcheur. Des légumes-racines qui rappellent le goût de la terre sont également recommandés.

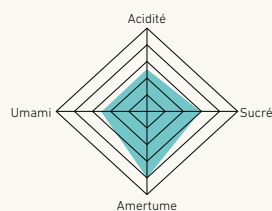
Tofu bouilli, bardane et carottes préparées en kinpira, tempura, poisson grillé, poulet mijoté

## Contenant / Température recommandés



Autour 10°C  
Saké chaud autour de 40°C

## Palette des goûts



Seimaibuai	70%
Riz utilisé	Akita Komachi
Taux d'alcool	15%
Taux d'acidité	1.8
Nihonshudo	+5
Taux d'amino-acidité	1.4
Mode de conservation	Au frais et à l'abri de la lumière

Dans la ville la plus septentrionale de Gifu,  
une culture du saké sincère et passionnée

Kamioka-cho, la ville de Hida est située à l'extrémité nord de la préfecture de Gifu. Il était autrefois connu comme le meilleur développement minier de l'Orient. Actuellement, il existe un grand dispositif d'observation "Super-Kamiokande" qui résout les mystères de l'univers, et il attire l'attention du monde en tant que ville de pointe des sciences spatiales.

C'est là qu'est installé le très populaire Ôtsubo Shuzôten. La brasserie produit principalement un saké clair et sec, « Jindai », et un saké riche et moelleux, « Hida Musume ». La production est assez réduite, y compris quelques bouteilles de saison en édition limitée, et n'est finalement bue quasiment que par des locaux.

Selon le précédent maître-brasseur, « délicieux rime avec moelleux, moelleux rime avec délicieux ». Le dernier trait d'ingéniosité des brasseurs a fait naître « Jindai », un saké sec aux tons sucrés, à l'équilibre délicat. « Hida Musume » a au contraire été fermenté jusqu'à l'extrême limite, pour obtenir un résultat consistant, à la richesse élégante.

Dans le bourg même de Kamioka les points d'eau sont nombreux, la région est riche de ses eaux. Celle utilisée pour l'élaboration du saké est tirée directement du mont Ôbora (1348 mètres) derrière la brasserie.

Kazuki Ôtsubo, 12ème propriétaire de la brasserie, est né à Yokohama (Kanagawa). Il a été adopté dans la famille en tant que gendre et y a appris la fermentation depuis ses fondements. Il préserve avec soin les outils et les connaissances qui lui ont été transmises par sa belle-famille. Pendant longtemps, un maître-brasseur venait depuis Iwate, mais à cause de ses problèmes de santé depuis 2022 Ôtsubo a repris le processus lui-même. « Ici nous disons que 'nous créons des produits sincères sans nous soucier des modes' et 'créer un goût impérissable à la main, avec nos traditions et notre passion'. Quand je pense aux techniques minutieuses et à la fermentation, j'ai envie de les préserver. »



## Ôtsubo Shuzôten Co., Ltd.

fondée en 1842  
557 Kamioka-cho, Asora, Hida-shi, Gifu  
TEL 0578-82-0008



# Types de saké

Appellations et caractéristiques des sakés de qualité supérieure

Les ingrédients à la base du saké sont le riz, l'eau (80 %) et le kôji de riz. Ce dernier étant lui-même fait de riz, le saké est donc le produit de deux ingrédients seulement. Malgré cette simplicité, en fonction du polissage du riz, de l'ajout d'alcool, etc., il existe de nombreuses variétés de saké.

Ainsi, parmi les bouteilles de la première catégorie principale, junmai, on retrouve le junmai daiginjô, le junmai ginjô, le junmai, qui offrent - en général - une intensité d'umami différente.

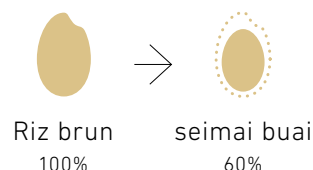
Daigin jôzô, ginjôzô, honjôzô font partie de la catégorie honjôzô (avec ajout d'alcool). Il existe de nombreux types de sakés à la finale nette et à l'arôme puissant. L'alcool ajouté n'est pas un simple additif. Afin de préserver la qualité des sakés, la technique consiste à ajouter du hashira shôchû créé à l'époque Edo (1603-1868). C'est une méthode traditionnelle.

Saké de qualité supérieure (tokutei-meishô)	Ajout d'alcool	Ratio de polissage du riz (seimaibuai)	Taux de kôji	Classe de riz	Particularités gustatives et tendances
Junmai Daiginjô	Non utilisé	Moins de 50 %	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Un arôme floral et riche, une sensation en bouche agréable
Junmai Ginjô	Non utilisé	Moins de 60 %	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Un arôme délicat et un umami équilibré
Junmai	Non utilisé	Hors régulation	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Un saké qui a du corps, au goût umami
Daiginjô	Moins de 10 %	Moins de 50 %	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Un arôme fruité et un goût rafraîchissant
Ginjô	Moins de 10 %	Moins de 60 %	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Un saké équilibré, léger et rafraîchissant
Honjôzô	Moins de 10 %	Moins de 70 %	Plus de 15 %	Égal ou supérieur à 3	Une finale nette, et un goût umami

Il existe également le tokubetsu junmai (seimaibuai / taux de polissage du riz inférieur à 60 %) ou le tokubetsu honjôzô (ajout d'alcool inférieur à 10% et seimaibuai inférieur à 60%)

## Le seimaibuai est un ratio qui indique la masse résiduelle de la céréale après son polissage

Dans le domaine du saké, les protéines et les lipides logés dans le son et les couches extérieures du grain riz sont des éléments indésirables dont le polissage doit débarrasser la céréale. Les sakés daiginjô ont un ratio de polissage (seimaibuai) inférieur à 50% , c'est-à-dire que plus de la moitié du grain a disparu et son goût est purifié. Lorsque le seimaibuai est élevé, la protéine du riz est transformée en acides aminés qui donnent un goût umami au saké.



## Les différentes appellations du saké

<b>Namazaké</b>	Il s'agit du saké non pasteurisé, tel quel après l'action des levures. Il se distingue par la fraîcheur de son goût. La gestion de sa température de conservation joue beaucoup sur sa qualité.
<b>Muroka</b>	Le moromi (saké après fermentation) est pressé sans filtration et mis en bouteille tel quel.
<b>Genshu</b>	Le saké est généralement additionné d'eau et la plupart des bouteilles contiennent 15 % d'alcool. Aucune eau n'est ajoutée pour le genshu qui titre jusqu'à 20 % d'alcool.
<b>Koshu/ Saké vieilli</b>	Ce saké s'ouvre au moins plus d'un an après sa fermentation. Il a un goût profond grâce aux changements qui se sont opérés dans ses acides naturels. Sa robe est généralement couleur caramel. La préparation d'un koshu est spécifique et déterminée à l'avance afin que le saké mure comme il faut.
<b>Saké pétillant</b>	Il s'agit d'un saké embouteillé au moment où sa levure s'active. Le gaz carbonique de la fermentation est emprisonné dans le liquide et forme des bulles.
<b>Nigorizake</b>	Le moromi est grossièrement tamisé et embouteillé sans être filtré. Il reste des particules de riz voire des morceaux de grains qui donnent à ce saké son aspect nuageux. L'umami du riz est très présent.
<b>Kimoto/ Yamahai</b>	Le saké est fabriqué grâce à une méthode qui consiste à laisser les lactobacilles se multiplier pour ne pas ajouter d'acide lactique tout en laissant la population de levure croître pour provoquer la fermentation alcoolique. Le résultat est une acidité affirmée et un goût complexe. La technique yamaoroshi est utilisée pour élaborer le kimoto, c'est-à-dire que le riz cuit, l'eau et la levure sont écrasés, tandis que le yamahai se passe de cette technique. Ces sakés ont tendance à avoir meilleur goût lorsqu'elles sont chauffées.
<b>Kijôshu</b>	Dans la préparation de ce saké, un autre saké remplace une partie de l'eau. Cet alcool de luxe se distingue par un goût sucré puissant issu de la saccharification du kôji de riz, comme pour le mirin.

## Tous les experts qui ont collaboré à cette dégustation



**Rika Ando**

Lorsque mes amis d' autres régions du Japon me rendent visite, je pense immédiatement à ce que je voudrais leur faire goûter. Le poulet régional et le bœuf de Hida me viennent tout de suite en tête. Cette dégustation présente entre autres des sakés qui s'accordent avec une viande. Une viande délicieuse et du saké de qualité ! J' espère que vous serez nombreux à apprécier cette combinaison.

**Profil**

Habite à Gifu

Membre de l'association des sommeliers japonais

Wine expert excellence (certifié par l' association des sommeliers japonais)

Enseigne pour les examens SAKE DIPLOMA et Wine Kentei

Semi finaliste du concours SAKE DIPLOMA organisé par l' association des sommeliers japonais

J.S.A. SAKE DIPLOMA



**Sebastien Lemoine**

Les sakés de Gifu, une spécialité japonaise, reflètent la variété de ses paysages, de ses traditions, et de l' art culinaire local. Avec ses montagnes au nord et ses plaines fertiles au sud, la préfecture propose une variété de modes de conservation et de préparation de la nourriture en fonction des aires géographiques. Traditionnellement, les sakés du nord sont puissants, avec une amertume agréable et distincte, tandis que ceux du sud ont tendance à être plus délicats, mais de nos jours les choses changent. Chaque région, chaque brasserie est riche d' idées et de particularités, et elles composent ensemble un nouveau paysage du saké local. C' est pourquoi j' espère que les lecteurs pourront explorer cette diversité, et en profiter accompagnée d'une gastronomie adaptée. C' est ce que j' ai ressenti puissamment lors de la dégustation qui a permis l'aboutissement de ce catalogue.

**Profil**

Consultant en saké, enseignant à l' école de cuisine le Cordon Bleu et pour l' université Temple, il anime également le premier podcast en anglais sur les traditions du saké, « Sake On Air ». Grâce à son entreprise Passerelle, il propose des voyages, des dégustations et des expériences sur le thème du saké.



**Nathaniel Hoy**

Depuis mon arrivée au Japon, je me suis passionné pour le saké, mais mon amour véritable pour cet alcool est né après avoir goûté celui de Gifu.

Aujourd' hui encore, si l' on parle d' alcool, je ne choisis que le saké, et parmi tous ceux qui existent ceux de Gifu sont mes préférés.

Ceux que j' ai eu l' occasion de goûter lors des dégustations qui ont servi de base à ce livre reflètent toute la diversité merveilleuse de Gifu. J' espère que ce catalogue permettra à de nombreuses personnes à travers le monde de les apprécier.

**Profil**

EXO Travel Japan - Responsable du service client



Gouvernement préfectoral de Gifu, Département du commerce,  
du travail et de l'industrie Division préfectorale de soutien à la distribution des produits

Coopération : Association des brasseurs de saké de Gifu  
Photo / Support : Gifu Shinbunsha Inc.