

## Hitakami “Sukeroku” (Alc. 16%)

€ 87

Située dans la ville portuaire d'Ishinomaki, dans la préfecture de Miyagi, Hirakō shuzō s'est reconstruite après la catastrophe de 2011 grâce aux convictions de son président. La vision de **Takahiro Hirai** : privilégier l'identité de son terroir. Des brasseurs et une main d'œuvre autochtones, ainsi que des riz de variétés endémiques deviennent alors la promesse des sakés d'Hitakami. Mais la réalisation de ces “jizake” serait incomplète sans compter avec la pêche locale, notamment de Sanriku Kinkazan, réputée dans tout le Japon. C'est pourquoi Takahiro Hirai mettra un point d'honneur à ce que ses sakés subliment les poissons et les crustacés de sa région. La reconstruction alors entreprise par Takahiro est un succès et Hitakami peut aujourd'hui se vanter d'être devenu l'allié incontournable des sushi.

**Riz:** Yamadanishiki de Hyōgo, **Classification:** Junmai Daiginjō.

風味

[Fūmi]

Cuisine Japonaise

La Carte  
des Sakés

## Meikyōshisui “Taruhi” (Alc. 16%) € 60

La **brasserie familiale Ōsawa** est fondée en 1689 à Saku. Les frères Makoto et Minoru Ōsawa sont aujourd’hui la 14ème génération. Meikyōshisui signifie « un miroir » qui, comme la surface de l’eau, renvoie clairement et brillamment toutes les images qu’il reçoit. C’est la philosophie des frères Ōsawa. Ils cherchent en permanence à renvoyer la plus pure expression de leur travail à travers les sakés de Meikyōshisui.

**Riz:** Yamadanishiki de Hyōgo, **Classification:** Junmai.

## Shichinonyari “Teiseihaku 80%” (Alc. 16%) € 80

Fondée en 1532 à Nagahama, dans la province de Shiga, la **brasserie Tomita** est l’une des plus anciennes du Japon. Elle se situe dans un haut lieu de l’histoire du Japon puisque le nom de Shichihonyari provient des 7 samourais qui protégeaient de leurs lances l’unificateur du Japon, Toyotomi Hideyoshi, lors de la grande bataille de Shizugatake en 1583. Située non loin du plus grand lac du Japon, le lac Biwa, l’eau y est très pure et les agricultures avoisinantes, dont la riziculture, sont engagées dans une politique de protection de l’environnement afin de préserver l’eau du lac. Yasunobu, 15ème génération, est très impliqué sur cette notion de terroir et utilise des riz locaux en agriculture biologique. C’est un fervent défenseur du Jizake, autrement dit saké de terroir, élaboré en méthode traditionnelle. **Riz:** Tamasakae de Shiga, **Classification:** Junmai.

## Senkin “Green Nature” (Alc. 10%) € 90

Fondée en 1806 dans la ville de Sakura, Kazuki Usui est aujourd’hui la 11ème génération à veiller sur **Senkin** avec son petit frère Masato. Mais comme personne avant eux, ils décident en 2003 d’apporter une vision moderne du saké tout en préservant la tradition et le vivant. La philosophie de « domaine », le choix de variétés de riz anciennes, telles que le Kamenoo ou l’Omachi, ainsi que l’avant-gardisme de leurs méthodes de brassage font désormais le renom des sakés de la maison Senkin.

**Riz:** Kamenoo de Sakura, **Classification:** Kimoto Kioke-jikomi Kijōshu.

## Niwa no Uguisu “Tokubetsu junmai” (Alc. 15%) € 55

Un marchand de kimono devenu maitre-saké : Fondée en 1832, la **maison Yamaguchi** poursuivait parallèlement les activités de marchands de brocart et de brasseur de saké dans la région méridionale du Japon, à Fukuoka. C’est Rishichi Yamaguchi, 5ème génération, qui décide de se consacrer uniquement au saké. Il prend conscience de la qualité exceptionnelle de son eau et du terroir rizicole. Depuis 2003, c’est Tetsuo Yamaguchi, 11ème génération, qui perpétue cette passion. Le nom de Niwa No Uguisu (« les rossignols du jardin ») fait référence aux oiseaux qui s’abreuvent dans les jardins japonais pour illustrer la qualité de l’eau de la brasserie. Ecouter la voix des générations passées, le murmure du kōji et des levures, refléter la saison, imaginer la rencontre des sentiments de celui qui fait et celui qui boit, tels sont les principes de cette brasserie.

**Riz:** Yamadanishiki & Yumeikkon, **Classification:** Tokubetsu Junmai.

## Yamagata Masamune “Inazō” (Alc. 15%) € 75

Fondée par Yasaku Mitobe en 1898, dans la ville thermale de Tendō, la **maison Mitobe** est conduite depuis 2008 par Tomonobu Mitobe. Le respect du savoir faire traditionnel comme ligne de conduite, Tomonobu souhaite son saké tranchant et pur comme la lame d’un sabre. Yamagata Masamune est reconnu pour sa forte typicité et la qualité de l’eau modérément dure.

**Riz:** Dewasansan de Tendō, **Classification:** Junmai Ginjō.

## Jikon “Senbonnishi” (Alc. 15%) € 95

Un génie, une micro-brasserie et un amour pour l’infiniment petit... Fondée en 1818 à l’époque Edo, à Nabari dans la préfecture de Mie, la **maison Kiyashō** est aujourd’hui conduite par Tadayoshi Ōnishi, 6ème génération. En 2006, il lance la gamme Jikon, qui signifie « Ici et maintenant » et reçoit immédiatement une reconnaissance de ses pairs. L’approche artisanale est remarquable dans chaque étape de l’élaboration de ses sakés. La sélection des variétés de riz est pointue, la préparation du kōji d’une grande précision et l’eau de source de la rivière de Nabari douce. Tous ces paramètres réunis confèrent à ses sakés leur dimension artistique très recherchée. **Riz:** Senbonnishi de Hiroshima, **Classification:** Junmai Ginjō.