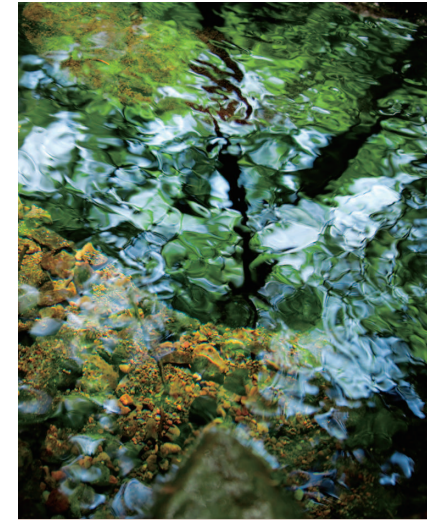
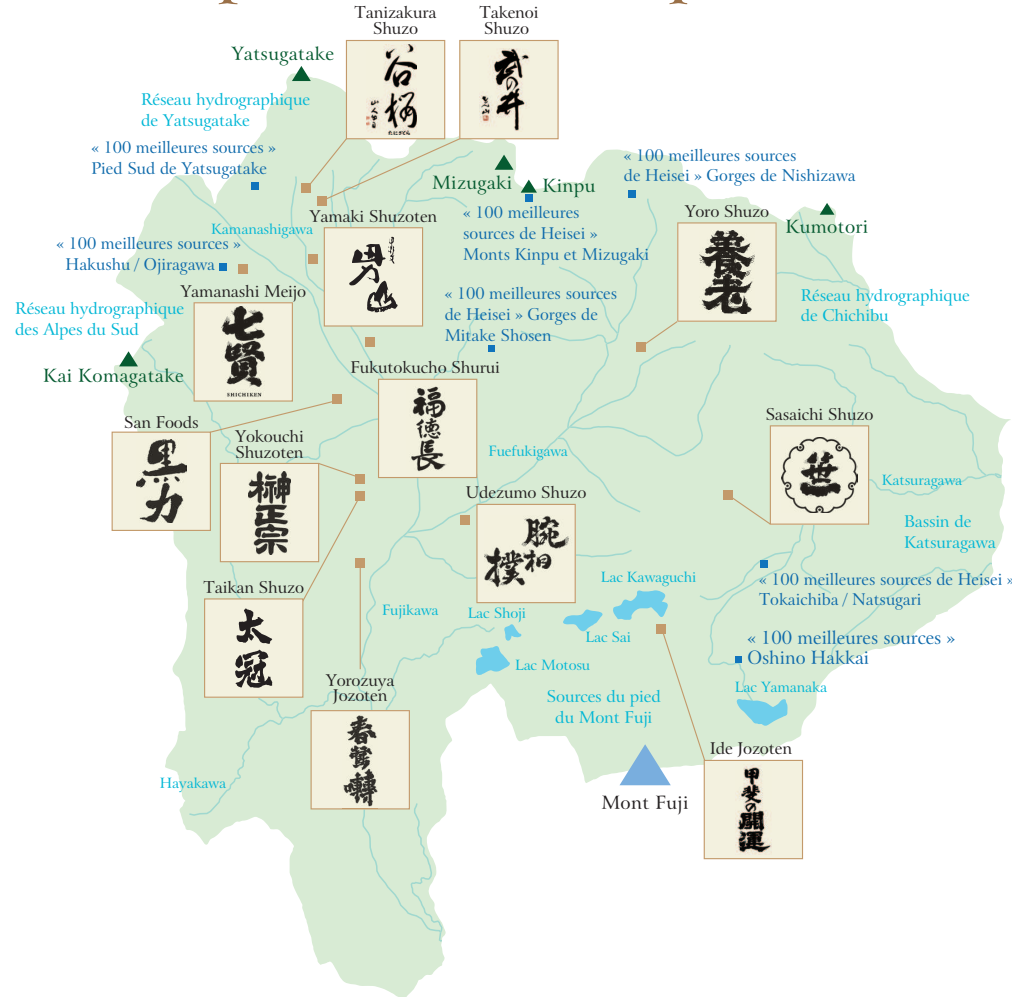


# SAKE

## Eau pure, saké de qualité



● Préfecture de Yamanashi, première productrice d'eau minérale au Japon

La préfecture de Yamanashi abrite de nombreuses sources célèbres, comme le site inscrit au patrimoine culturel mondial du Mont Fuji, les montagnes de Yatsugatake, les Alpes du Sud et les montagnes d'Okuchichibu. Sept sites sont entrés dans les « 100 meilleures sources » et les « 100 meilleures sources de Heisei ». La préfecture peut également se targuer d'avoir le plus grand volume de production d'eau minérale au

Japon avec 40 % de parts de marché au niveau national. Les différentes brasseries de la préfecture tirent parti de la singularité de chaque source en produisant du saké alliant savoir-faire et nouvelles technologies. L'eau représentant 80 % de cet alcool, la source a une importance capitale. Voilà pourquoi les sakés de Yamanashi sont si célèbres. Véritable ode à la nature ambiante.



## TOPICS #1

L'abondance des sources  
de montagne



L'eau du mont Fuji qui passe à travers la couche de basalte est riche en vanadium

Les belles et pures sources de Yamanashi, bénédiction des célèbres montagnes japonaises, jaillissent des terres volcaniques et couches de granite, idéales pour donner naissance à une eau d'excellence. De nombreuses sources coulent des couches profondes de Yatsugatake, à environ 1000 mètres d'altitude ; Kaikomagatake, des Alpes du Sud, offre un panorama à couper le souffle avec ses parois rocheuses en granite blanc, aux reflets d'émeraude de la rivière Ojiragawa ; sans parler des vallées foisonnant de lieux d'exception comme les gorges de Nishizawa, le mont Mizugaki ainsi que les gorges de Shosenkyo. Yamanashi, source d'eau et d'émerveillement...

## TOPICS #2

« Maîtrise & Passion »  
sont les maîtres mots du brassage



Seul un maître brasseur passionné peut donner naissance au saké

Le saké est produit par fermentation à partir de riz, de malt de riz et d'eau. Le riz brun, poli et lavé, absorbe l'eau, puis est cuit à la vapeur pour le rendre sensible au koji, qui viendra s'y développer. La levure nécessaire à la fermentation est ensuite cultivée. Riz cuit à la vapeur, koji et eau sont alors mis en cuve pour la fermentation. La préparation se divise en trois parties, le moût, le saké, et la lie. Le saké est stocké une fois la clarification, la filtration et la pasteurisation effectuées. Les différents processus étant d'une complexité extrême, le savoir-faire d'un brasseur au cœur voué à son art est primordial.

## TOPICS #3

Quand le saké rencontre le vin



Portons un toast au saké mousseux !

Souhaitant libérer le potentiel du saké de Yamanashi, les maîtres brasseurs ont créé de toutes nouvelles saveurs avec le saké mousseux. Sa réalisation a été possible grâce à la fermentation secondaire en bouteille, utilisée dans la région française de Champagne. Mettant à profit sa longue histoire avec le vin, Yamanashi entreprend d'allier ses connaissances œnologiques à celles de ses maîtres brasseurs, afin de donner naissance à ce vin mousseux. La technique utilisée permet de confiner le gaz carbonique naturel de la levure en bouteille afin de générer de fines bulles, une mousse parfaite et un goût raffiné.

## TOPICS #4

Un saké pour  
accompagner vos plats



Savourez les délicieuses spécialités régionales accompagnées d'un saké de Yamanashi

Le terme japonais décrivant le saké est « kan-san-shin-ku-ju ». Il signifie sucré, acide, sec, amer et astringent. La finalité d'un saké est de trouver le plat qui lui correspond le mieux afin de créer une synergie des saveurs. L'eau de Yatsugatake est réputée pour donner un saké sec, celle des Alpes du Sud, un saké équilibré rond, et celle des contreforts Nord du mont Fuji, un saké sec au fond de bouche puissant. Chaque brasserie de la préfecture possède son propre caractère, et nous observons une volonté de réinventer le saké tout en préservant les traditions. Laissez-vous tenter par ce voyage gustatif en profitant du mariage d'un saké d'exception et de spécialités culinaires régionales.