

TROISIÈME SERVICE

Plat : Tartare de magret de canard à la pomme verte, noisettes grillées et fleur de sel à la truffe

Saké 5 - Junmai Ginjo, Fisherman Sokujo, maison Shiokawa, Niigata, Japon, 14,5 %

Junmai Ginjo original, exprime une tendance vers de nouvelles techniques de production, qui consiste en une fermentation plus rapide (sokujo). Le but est de produire un saké proche des saveurs d'un vin blanc. À la fois onctueux sur des notes de vanille et rafraîchissant avec une touche d'agrumes. Finale riche et légèrement poivrée.

Évaluation : _____

Accord : _____

Plats préparés par

Gisèle Gauthier 

Histoire et saveurs | 4^e édition

Arômes et parfums d'Asie



CARNET DE DÉGUSTATION
2016

ÉCOMUSÉE
DU FIER MONDE

PREMIER SERVICE

Plat : Roulade de pintade farcie aux champignons parfumée à la sauge et glacée au miel d'acacia

Saké 1 - Junmai Daiginjo, Masumi Sanka (Fleur de Montagne), maison Miyasaka, Nagano, Japon, 16,5 %

À 200 km au nord-ouest de Tokyo sur les bords du lac Suwa, en pleine montagne, se trouvent les distilleries de la célèbre maison Miyasaka fondée en 1662. Ce Junmai Daiginjo est la plus fine expression d'un saké rond et légèrement doux.

Évaluation : _____

Accord : _____

Saké 2 - Genshu Junmai, maison Izumi, Ontario, Canada, 17,5 %

Le premier saké non japonais à avoir reçu un prix important à l'International Wine Challenge de Londres est canadien et provient de Toronto. Fondée en 2011, cette maison est soutenue et conseillée par Masumi (voir saké 1) et ses maîtres brasseurs proviennent de Nagano. Ce Junmai (saké pur, sans addition d'alcool) est puissant sans être agressif, avec une finale longue et gourmande.

Évaluation : _____

Accord : _____

DEUXIÈME SERVICE

Plat : Gambas en croûte de noix de coco grillée accompagnée de son chutney maison de poivrons rouges et d'ananas, le tout sera délicatement dressé sur une galette de Papadum

Saké 3 - Sayuri Nigori (les petits lis), maison Hakutsuru, Hyogo, Japon, 12,5 %

Un des deux plus importants producteurs propose ici un saké non filtré (Nigori) qui représente un excellent rapport qualité prix. Ce n'est pas un saké simple, bien qu'il soit plus facile d'approche pour un palais occidental moins habitué au saké. Arômes fruités, texture crémeuse et finale épicée. À connaître!

Évaluation : _____

Accord : _____

Saké 4 - Junmai Ginjo, Countless Visions, maison Manotsuru, Niigata, Japon, 15,5 %

Ce Nigori provient de l'île de Sado dans la Province de Niigata au nord de Nagano, dans la mer du Japon. Cette île montagneuse est aussi réputée pour la production de grands sakés que pour ses magnifiques paysages. Les saveurs sont typiques d'un Nigori de qualité où s'équilibrent la richesse de fruits tropicaux et la fraîcheur du melon avec une note anisée.

Évaluation : _____

Accord : _____
