

花
酵
母

S A K E C L U B

— Vol #1 —

Cinq levures *de fleurs*

Brasserie Amabuki Shuzo
Préfecture de Saga · Kyushu





LA MAISON

Amabuki Shuzo

天 吹 酒 造

*Brasserie de la préfecture de Saga, sur l'île de Kyushu, fondée à l'époque Genroku
en 1688.*

Spécialiste de l'extraction de levures à partir de fleurs : chaque levure imprime au saké un caractère unique. C'est ce que vous avez goûté ce soir, en cinq services — un voyage à travers cinq fleurs et cinq tempéraments.

*« Une fleur, une levure, un saké.
Trois siècles à écouter le riz. »*

Ce que vous avez goûté



1

Ichigo Nama — JUNMAI GINJO · NON PASTEURISÉ

levure · fleur de fraiser

L'ouverture fruitée et fraîche. Notes de fraise mûre, légère pointe perlante, finale nette. Servi frais, non pasteurisé : un saké vivant qui ouvre le palais en douceur.

À TABLE AVEC *tataki, sashimi blanc, légumes croquants*



2

Aiyama Daiginjo — JUNMAI DAIGINJO

levure · fleur d'abelia

La montée en gamme aromatique. Riz noble Aiyama poli à 40 %, levure d'abelia : profil élégant, complexe, finale longue et soyeuse.

À TABLE AVEC *sashimi gras, gyoza délicat*



3

Yamahai Junmai — JUNMAI · MÉTHODE YAMAHAI

levure · fleur d'aillet d'inde

Le caractère structuré. Méthode yamahai (fermentation traditionnelle longue) sur riz Omachi historique : profil rustique, salin, dense en umami. Le saké le plus expressif de la sélection.

À TABLE AVEC *yakitori, friture, plats relevés*



4

Kimoto Daiginjo — JUNMAI DAIGINJO · MÉTHODE KIMOTO

levure · fleur de rhododendron

Le couronnement. Méthode kimoto la plus ancienne combinée au grade daiginjo : noblesse aromatique et profondeur structurelle dans le même verre. L'apothéose Amabuki.

À TABLE AVEC *plat raffiné, champignon, plat mijoté léger*



Umeboshi — LIQUEUR DE PRUNE UMEBOSHI

levure · le final signature

Le final signature. Profil unique salé-acidulé-doux, servi bien frais en petite dose. Une surprise mémorable pour clore la soirée.

À TABLE AVEC *seule, ou avec un dessert léger*