

菊
姫
酒

S A K E C L U B

— Vol #2 —

La princesse *chrysanthème*

Brasserie Kikuhime · Hakusan

Préf. d'Ishikawa · fondée v. 1570





LA MAISON

Kikuhime

菊 姫 酒 造

Brasserie de Hakusan, dans la préfecture d'Ishikawa, fondée vers 1570 — l'une des plus anciennes du Japon.

Kikuhime polit son riz elle-même, chose rare, et n'utilise qu'à peine du charbon : ses sakés gardent leur teinte naturelle et toute leur saveur. Des yamahai profonds, vieillis, où parlent la noix, la céréale et le caramel.

C'est ici que *Naobiko Noguchi*, « le Dieu du saké », forgea son art avant de fonder son propre institut. Le saké d'accueil de ce soir porte sa signature : la soirée commence chez le maître, puis entre dans la maison qui l'a vu naître brasseur.

*« Quatre siècles et demi
à écouter le riz vieillir. »*

Ce que vous avez goûté



Noguchi Kanagaso — MUROKA GENSU · SAKÉ D'ACCUEIL

Noguchi Naohiko · Ishikawa · riz Gohyakumangoku · 20°

Le saké d'accueil — celui du maître. Signé Naohiko Noguchi, « le Dieu du saké », qui apprit son art ici, chez Kikuhime. Nez de pêche blanche et de koji ; bouche vive et puissante, finale longue. Un genshu non filtré, vibrant.

À TABLE AVEC *maquereau, produits iodés, viandes mûrées*



1

Kikuhime Hime — YAMAHAI · FUTSUUSHU

riz Yamadanishiki · polissage 70 % · 14°

La tradition, au quotidien. Nez discret de noix, de caramel et de céréales ; bouche douce, ronde, finale chaleureuse. Le saké de tous les jours d'une maison de 1570.

À TABLE AVEC *cuisine familiale, plats mijotés, grillades*



2

Kikuhime Nigori — NIGORI · NON FILTRÉ

Yamahai · riz poli à 70 % · 14°

Trouble, crémeux — et pourtant vif. Filtré grossièrement, laiteux : châtaigne, crème de riz et mochi, texture veloutée relevée d'une pointe saline. Nez de fruits blancs.

À TABLE AVEC *fromage frais, tofu au sésame, tempura de légumes*



3

Kikuhime Yamahai Junmai — JUNMAI · YAMAHAI

riz Yamadanishiki · vieilli 2 ans · 16°

Le caractère, révélé par le temps. Vieilli deux ans : robe ambrée, nez de noix et de champignon, bouche ample et structurée, umami puissant. Même servi frais, il garde sa profondeur de caramel et de noisette.

À TABLE AVEC *champignons sautés, viandes grillées, fromages affinés*



4

Kikuhime Yamahai Junmai Ginjo — JUNMAI GINJO · YAMAHAI

servi en ochoko · une seule bouteille

Le sommet de la maison. Le yamahai porté au grade ginjo : la profondeur de Kikuhime, portée par une aromatique plus fine. Une bouteille unique, servie en ochoko — le clou de la soirée.

À TABLE AVEC *à savourer seul, lentement*



Nigori Yuzushu — LIQUEUR DE YUZU · ASAHARA SHUZO

Saitama · yuzu d'Ogose · 12,5°

La fraîcheur, pour finir. Liqueur de yuzu non filtrée : citron, pamplemousse et orange, une acidité vive qui laisse le palais limpide. Le rafraîchissement de l'été qui vient.

À TABLE AVEC *seule sur glace, en apéritif ou au dessert*