

高  
知  
酒

S A K E C L U B

— Vol #3 —

# Les levures *de Tosa*

*Kameizumi · Minami*  
*Préf. de Kochi · île de Shikoku*

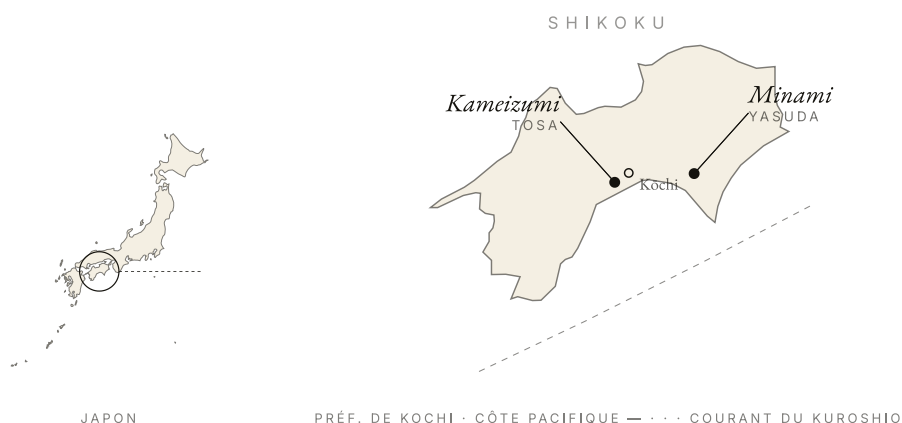


LE PAYS

## Kochi · Tosa

高知 · 土佐

*Une préfecture tournée vers le Pacifique, dos aux montagnes — et une réputation de buveurs que tout le Japon connaît.*



Ce qui rend Kochi unique n'est pas une maison, mais une *entente* : ici, les brasseries travaillent ensemble à créer leurs propres levures. *CEL-24*, *Kōiku* — des levures nées dans la préfecture, qui donnent à ces sakés leurs fruits tropicaux introuvables ailleurs.

Le *Space-Deep Sea Saké* est le plus étonnant de ces projets communs : des levures descendues dans les grands fonds marins, puis envoyées dans l'espace, revenues vivantes — et remises au riz de Kochi.

---

*« De la mer profonde à l'orbite,  
la levure revient toujours au riz. »*

---

## LES SIX SERVICES

### Ce que vous avez goûté



#### Cocktail de bienvenue — ACCUEIL

*servi debout, en attendant la table*

**Le temps de se dire bonsoir.** Un cocktail à base de saké pour ouvrir le palais et faire les présentations — la soirée commence avant de s'asseoir.

ACCORD *edamame · concombre au miso*



1

#### Kameizumi CEL-24 — JUNMAI GINJO · NAMA GENSHU

*Kameizumi, Tosa · levure CEL-24 · riz Hattannishiki · polissage 50 %*

**L'ananas, dès le nez.** La levure la plus célèbre de Kochi : explosion tropicale d'ananas et de fruits mûrs, une douceur vive tenue par l'acidité. Un saké qui ne ressemble à aucun autre au Japon.

ACCORD *tsukemono — racines de lotus vinaigrées · maki concombre*



2

#### Minami Junmai Ginjo — JUNMAI GINJO

*Minami, Yasuda · levure CEL-19 · riz Matsuyama Mii · polissage 50 %*

**Moins de parfum, plus de trait.** Après l'ananas, le silence : peu aromatique, délicat, sec et net. Une sensation à la fois fruitée et sèche, des notes de céréales, et une finale vive qui remet le palais à zéro.

ACCORD *tataki de bonite et yuzu*



3

#### Kameizumi Kōiku — JUNMAI GINJO · LEVURE AA-41

*Kameizumi, Tosa · levure AA-41 · riz Kazenaruko (Kōiku 63) · polissage 60 %*

**La banane, à voix basse.** Même maison, autre levure : le fruit revient, mais mûr et rond — banane, fruits blancs — avec une retenue que le CEL-24 ne connaît pas. Même riz de Kochi, autre levure : la démonstration qu'ici, la levure fait le saké.

ACCORD *karaage — poulet frit japonais*



4

#### Minami Tokubetsu Junmai — TOKUBETSU JUNMAI

*Minami, Yasuda · levures AA-41 × H-21 · riz Matsuyama Mii · polissage 60 %*

**Le vrai goût de Kochi.** Le style de Tosa dans son état le plus franc : sec, tranchant d'acidité, finale nette. Le saké qu'on boit ici toute l'année, avec la table entière.

ACCORD *ribs de porc*



5

#### Space-Deep Sea Saké — JUNMAI DAIGINJO · CUVÉE SPÉCIALE

*Kameizumi, Tosa · levure AA-41 partie en mer profonde puis dans l'espace · non commercialisé en France*

**La levure qui a voyagé.** La levure AA-41, descendue dans les grands fonds marins puis envoyée en orbite, revenue vivante et remise au riz de Kochi. Fruité, sucré, d'une finesse de daiginjo — et à notre connaissance, jamais servi en France.

ACCORD *mochi daifuku*