

Genshu Hidamasamune



C'est un genshu vieilli, c'est-à-dire un saké non coupé d'eau qui a été mis en bouteille tel quel, directement du fût.

Sa teneur en alcool ne se fait pourtant pas sentir en bouche et l'on tombe sous le charme de sa belle acidité et de sa douceur équilibrée. Malgré une belle puissance, les notes finales sont légères et nettes.

C'est un saké d'exception qui fascine car malgré sa force, il est apprécié par les personnes qui d'ordinaire n'aiment pas l'alcool. Il se boit uniquement froid. N'hésitez pas à réserver au frais la bouteille entière.

Etrangement, ce saké nous est très demandé par les restaurateurs spécialisés dans les nouilles au sarrasin (soba).

Lors des dégustations de nos trois sakés (Hidamasamune, Yamahida, Ten On) en boutique, nombreuses sont les personnes qui placent ce saké au premier rang.

Il est regrettable cependant qu'il y ait des personnes qui excluent ce saké de prime à bord de leurs achats, parce qu'il ne rentre pas dans une catégorie connue telle que les sakés *ginjō* ou *junmai*.

Parmi les connaisseurs en vin, les choses sont assez tranchées entre les personnes qui aiment ce saké et les autres qui le trouvent trop chargé en alcool.

Si vous le trouvez trop fort, nous vous conseillons d'alléger sa teneur en alcool en remplaçant 1/10^{ème} de la bouteille de 72cl, soit 7,2cl, par de l'eau (7,2cl). Le saké atteindra alors 18% d'alcool et sera plus facile à boire.

Les différents indices techniques en font un saké très sec mais en bouche, il se révèle riche et capiteux. Malgré sa forte teneur en alcool (20 degrés), il est limpide en bouche, et son acidité vigoureuse s'équilibre avec ses beaux arômes. On note une fin de bouche puissante mais sans longueur, simplement incisive. Nous faisons penser à l'harmonie des notes de liqueurs qui s'unissent à merveille à l'élégance des saveurs sucrées de la pâtisserie française.

En d'autres termes, le velouté des saveurs et la finesse du moelleux de ce saké renvoient aux alcools forts et les liqueurs riches.