

Kujira 20 ans

Japon

L'Histoire

Kujira révèle l'unicité et la splendeur des îles d'Okinawa, aussi connues sous le nom des îles de Ryukyu. L'histoire et la culture singulière de cette préfecture la plus méridionale Japon se reflètent dans l'expression des Whiskies. Les distilleries emblématiques Kumesen Syuzo et Shuri Sanka élaborant Kujira prônent cet héritage culturel fort et ancestral.

Le travail du riz 100% d'origine locale est au cœur de la démarche, qui puise dans le savoir-faire et la tradition d'Okinawa en termes de distillation et de vieillissement.

Kujira est une ode au terroir unique des îles d'Okinawa, l'Archipel du Royaume Ryukyu.

La distillerie Kumesen Syuzo, fondée en 1952, a débuté en produisant de l'Awamori, une boisson alcoolisée élaborée à partir de riz fermenté puis distillé, typique des îles d'Okinawa. Aux alentours de 1989 la distillerie a commencé à faire vieillir l'Awamori dans des fûts de chêne. Ainsi sous la main experte du maître de chais Yoichi Higa, fut créé un Whisky japonais unique dans sa catégorie, nommé Ryukyu Whisky.

Quant à la distillerie Higa, fondée en 1846 et descendant de Shuri Sanka, est la plus vieille distillerie de la région. Elle a hérité des méthodes de production traditionnelles, datant de 160 ans, un savoir-faire précieux au service de l'exception.

Note de dégustation

Distillé, vieilli et embouteillé au Japon, **Kujira Whisky 20 ans** est une création de la distillerie Kumesen Syuzo située au sud du Japon dans l'archipel tropical d'Okinawa anciennement appelé royaume de Ryukyu.

Ce single grain dont l'originalité est d'être élaboré à partir de 100% de riz long de type indica fermenté avec des levures comme le whisky et du Koji noir, variété unique aux îles d'Okinawa, et d'être distillé en alambics traditionnels selon la méthode de fabrication héritée de l'awamori le spiritueux traditionnel de la région

A la fois whisky et awamori, les single grains de riz sont regroupés sous l'appellation whiskies de Ryukyu et représentent un mélange enrichissant de savoir-faires séculaires. **Kujira Whisky** est un assemblage de single grains vieillis 20 ans en fûts de Bourbon uniquement sous un climat subtropical dont l'influence s'exprime au travers d'un profil de dégustation profond et complexe.

- Cette complexité s'exprime pleinement au nez avec des notes fruitées de prune, boisées de chêne et la gourmandise des notes vanillées.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎ 05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



- Lors de la dégustation une multitude d'arômes fruités de fruits secs viennent enrichir sa palette aromatique jusqu'à
- la finale plutôt épicée avec des notes de réglisse et de vanille.

Awamori

Produit au Japon sur les îles d'Okinawa, l'Awamori ressemble beaucoup au honkaku-shochu de riz. Distillé une seule fois à base de riz, c'est une eau-de-vie qui titre généralement autour de 30%. Cependant, l'Awamori possède deux caractéristiques principales qui le distinguent des Shochus : le type de riz et le koji utilisés. Produit selon des techniques du sud-est de l'Asie, l'Awamori est issu d'une culture unique et possède un caractère totalement à part. Il existe plusieurs types : ippanshu (non-vieilli), kusu (vieilli) et hanasaki (une version rare à 60%).

