Un whisky japonais rarissime : le mythe Kujira

Un whisky japonais rarissime : le mythe Kujira

La collection Kujira est une catégorie unique du whisky, et un très beau projet mené par plusieurs distilleries traditionnelles de l'archipel d'Okinawa, au sud du Japon.

Environ 700 km du bord de la côte à Okinawa.

En effet, c'est un projet regroupant trois distilleries séculaires des iles d'Okinawa, Japon : Masahiro Shuzo (saké), Shinzato Shuzo, Kumesen Shuzo.

La collaboration de ces 3 distilleries permet de valoriser un savoir-faire rare dans l'élaboration de whiskies Single Grain distillés à base de riz, faisant une passerelle des traditions d'Orient et d'Occident.

La Distillerie Kumesen Syuzo

Fondée en 1952, Kumesen Syuzo commence par distiller de l'Awamori, une boisson alcoolisée locale et unique aux îles d'Okinawa, obtenue à partir de riz Indica. En 1989, cette distillerie innovante commence à faire vieillir l'Awamori dans des fûts de chêne, afin de créer un whisky unique, nommé Ryukyu Whisky.

Okinawa, le royaume de Ryukyu

Okinawa est un archipel de plus de 160 îles à la nature abondante, situé à l'extrême Sud du Japon, entre l'océan Pacifique et la Mer de Chine.

L'emblème de la baleine

Kujira signifie «Baleine» en japonais, créature généreuse représentant le respect, la puissance et l'harmonie avec la nature. Symbole de paix et de sérénité, Kujira est aussi considéré comme le gardien des îles d'Okinawa, marquées par l'Histoire et les guerres.

Une sous-catégorie de Whisky japonais unique

Le Ryukyu Whisky : des expressions uniques du whisky japonais, dont Kujira crée le mythe

Pourquoi Kujira est un whisky si unique et rare ?

Tout d'abord, Kujira est entièrement distillé, vieilli et embouteillé à Okinawa, au Japon. Pour un Whisky qui se distingue par sa rareté et sa grande qualité.

Une Tradition de distillation séculaire

A Okinawa, l'histoire de distillation date du 9ème siècle. Les distilleries locales possèdent un savoir-faire unique lié à la fabrication de l'Amawori, boisson distillée à base de riz.

La matière première : le riz

Kujira Single Grain Whisky est élaboré à partir d'un distillat 100% riz local : riz Indica premium.

Un ingrédient local et unique intervient dans la fabrication de Kujira : le Koji noir, champignon microscopique.

Un procédé unique

En premier lieu, une fermentation longue : obtention d'un moût à 18°. Ensuite ce moût est distillé une seule fois en alambic Pot Still.

Vieillissement et climat sub-tropical

L'archipel d'îles d'Okinawaest situé au sud du Japon, dans une zone qui est chaude et humide tout au long de l'année. Cela confère aux whiskies Kujira un vieillissement unique : concentration des arômes et accélération de la maturation du whisky.

www.lacave.facecile.com

4 expressions d'exception dans l'univers du Whisky japonais

La collection Kujira vous propose une dégustation de whiskies exceptionnels :

- 8 ans,
- 12 ans Sherry Cask,
- 20 ans & 30 ans d'âge, dont certains ne seront plus jamais disponibles !

Kujira 8 ans

Distillerie Shinzato Shuzo : 43° - 50cl

Base riz Indica, Koji noir - Distillation simple en alambic pot still

Vieilli 8 ans, fûts de Sherry et Bourbon en climat sub-tropical

Accords : Tartare de St Jacques et truffes blanches / œufs brouillés et truffes noires

Notes de dégustation :

- Nez : herbes, prune, fruits, bonbon à la menthe
- Bouche : douceur, corps léger, équilibré, vanille, épices, boisé
- Finale : menthe, poivre japonais

Kujira 12 ans Sherry Cask

Distillerie Kumesen Shuzo : 43° - 70cl

Base riz Indica, Koji noir - Distillation simple en alambic pot still

Vieilli 12 ans, fût de Sherry en climat sub-tropical

Accords : tomme de chèvres & chutney de figues

Notes de dégustation

- Nez : Arômes doux et délicieux de rhum et de cognac. Légère acidité du Sherry accompagné de notes de mélasse et de mais
- Bouche : Notes de fruits secs et de myrtille subtilement acides
- Finale : légère et douce

www.lacave.facecile.com

Kujira 20 ans

Distillerie Kumesen Shuzo : 43° - 70cl

Base riz Indica, Koji noir - Distillation simple en alambic pot still

Vieilli 20 ans, fût de Bourbon (chêne blanc américain) en climat sub-tropical

Accords : Millefeuilles à la vanille / crème brûlée à la vanille

Notes de dégustation :

- Nez : Notes de chêne, vanille, prune, douceur fraîche
- Bouche : Douceur des fûts de chêne, bourbon et sherry, fruits secs, agréablement piquant
- Finale : Parfum de réglisse, vanille, épices

Kujira 30 ans

Distillerie Masahiro Shuzo : 43° - 70cl

Base riz Indica, Koji noir - Distillation simple en alambic pot still

Vieilli 30 ans, fûts de Sherry, Bourbon et chêne blanc neuf en climat sub-tropical

Notes de dégustation :

- Nez : notes de nectar, caramel, arômes fumés et boisés de meubles anciens
- Bouche : douce et souple, avec des notes complexes d'agrumes, de caramel et de kaki, notes de baies mûres, tanins boisés
- Finale : douce, pointes de nectar, longues notes boisées de fûts

La Distillerie Masahiro Shuzo, 3ème distillerie du projet Kujira.

Distillé par Masahiro Shuzo uniquement à partir de riz Indica Premium, cette édition exceptionnelle a été vieillie 30 ans à Okinawa, en climat sub-tropical, chaud et humide tout au long de l'année, dans des fûts de Sherry, Bourbon et chêne blanc neuf, sélectionnés avec le plus grand soin.

Cette expression unique offre de la corpulence et une très grande douceur, avec des notes de baies mûres mises en valeur par des tanins boisés qui se sont développés au fil du temps pour laisser place à une pointe d'acidité végétale. Une maturation révélant des notes boisées persistantes et profondes ainsi qu'une immense douceur.

www.lacave.facecile.com

L'alambic classique, dit alambic charentais, « pot still » en anglais.

- Idéal pour distiller des alcools aromatiques tels le rhum, le whiskey, les alcools de fruits...

L'alambic à colonne de reflux, « reflux still » en anglais.

Convient mieux pour distiller des alcools neutres

L'alambic à colonne de fractionnement, « fractionnating still » en anglais.

Convient mieux pour distiller des alcools neutres que les deux autres modèles.

www.lacave.facecile.com