

LA MAISON DU WHISKY

**SAKÉ NOUVEAU - 6^E ÉDITION
UN PRINTEMPS 2024 SOUS LE SIGNE DU SAKÉ**



Organisatrices du Saké Nouveau, La Maison du Whisky et La Maison du Saké dévoilent chaque année les premières cuvées embouteillées par les plus belles maisons de saké du Japon. À cette occasion, le lancement de la cuvée Takeno Nouveau offre l'occasion de se replonger dans l'histoire de l'une des plus belles maisons de l'archipel et d'apprécier les saveurs subtiles de ce vin de riz traditionnel.

En parallèle, La Maison du Whisky et La Maison du Saké inaugurent un nouveau corner dédié au saké à Paris : rendez-vous dans la boutique du 6 carrefour de l'Odéon pour découvrir les 50 meilleurs sakés du Japon !

LE SAKÉ NOUVEAU, SIXIÈME ÉDITION

À l'image des producteurs de beaujolais nouveaux, les maisons de saké dévoilent chaque année leurs premiers embouteillages au sortir de l'hiver, période traditionnelle d'élaboration de cet alcool traditionnel japonais issu de la fermentation du riz. Cet événement constitue un moment festif pendant lequel amis et famille se rassemblent pour partager les nouvelles cuvées de saké. La dégustation de ces cuvées marque le début du printemps et symbolise le renouveau et la prospérité.

Dans l'esprit de cette tradition, La Maison du Whisky organise avec La Maison du Saké un moment fort autour de ces nouvelles cuvées de leurs marques partenaires : le **Saké Nouveau**. La sixième édition de cet événement se tiendra **du 15 avril au 4 mai 2024**.

À travers le Saké Nouveau, les deux maisons s'associent pour permettre au public de mieux connaître cette boisson d'excellence, qui, à l'image du vin, est le fruit de savoir-faire ancestraux et de processus d'élaboration complexes.



LA MAISON TAKENO

La maison Takeno a été fondée en 1947 à Kyoto, suite à la fusion de quatre *sakaguras* (maisons de saké) qui avaient fermé leurs portes pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle est située dans une région aux températures extrêmes et qui bénéficie d'une eau de qualité, ce qui en fait un endroit idéal pour l'agriculture et la culture du riz.

La maison est connue pour avoir développé dans les années 2000 sa propre variété de riz, désignée *Evolving Kamenoo*, issue de la variété *kame No O* (ou *kamenoo*) dont la culture était tombée en désuétude à la fin du XIX^e siècle, à une époque où le Japon se convertissait aux techniques d'agriculture modernes, car elle supportait mal l'utilisation massive d'engrais.



Misant sur la qualité de la matière première, la maison Takeno innove également en proposant des cuvées millésimées, une pratique relativement peu commune dans le monde du saké.

Chacune de ces références met en relief la singularité aromatique du riz récolté dans l'année, à l'instar du vin. Les techniques de fermentation, gardées secrètes par le sixième *Toji* de la maison, Yoshiki Yukimachi, permettent à cette maison de créer des sakés hors du commun.

La maison Takeno propose des cuvées qui peuvent être consommées dans leur jeunesse ou bien après quelques années de vieillissement.



TAKENO NOUVEAU, LE PREMIER EMBOUTEILLAGE DE L'ANNÉE 2024 SIGNÉ TAKENO

Délicate et équilibrée, la cuvée **Takeno Nouveau** est élaborée à partir de riz *Tan Kamenoo*. Elle révèle des arômes frais de fruits d'eau (melon, pastèque, concombre), rehaussés de notes anisées. Cette version non pasteurisée (nama), à la texture souple et vive, constitue un choix idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des desserts frais.

Idées d'accord : gaspacho frais, pavlova à la fraise, salade grecque, ceviche de daurade.

Température de service : entre 6 et 10°C.

Cuvée disponible dans les boutiques *La Maison du Whisky Anjou* (20 rue d'Anjou, 75008 Paris), *La Maison du Whisky Odéon* (6 carrefour de l'Odéon, 75006 Paris), *La Maison du Whisky Tiquetonne* (11 rue Tiquetonne, 75002 Paris) et sur [whisky.fr](https://www.whisky.fr) au prix de 28.90€.



Takeno Nouveau

L'embouteillage Takeno Nouveau sera également proposé par nos adresses partenaires dont :

- **La Dame de Pic** (20 rue du Louvre, 75001 Paris)
- **ERH** (11 rue Tiquetonne, 75002 Paris)
- **Shabour** (19 rue Saint-Sauveur, 75002 Paris)
- **Les Enfants du Marché** (Marché des Enfants Rouges, 39 rue de Bretagne, 75003 Paris)
- **Sola** (12 rue de l'Hôtel Colbert, 75005 Paris)
- **228 litres** (3 rue Victor Massé, 75009 Paris)
- **Ake** (8 rue Marie et Louise, 75010 Paris)
- **Vecchio** (14 rue Crespin du Gast, 75011 Paris)
- **HuThoPi** (53 rue de Charenton, 75012 Paris)
- **Cheval d'Or** (21 rue de la Villette, 75019 Paris)



UN CORNER DÉDIÉ AU SAKÉ À LA MAISON DU WHISKY

Après l'inauguration de la boutique dédiée au saké rue Tiquetonne, La Maison du Whisky et La Maison du Saké inaugurent un nouveau corner dédié au saké Rive Gauche, dans la boutique d'Odéon (6 Carrefour de l'Odéon, Paris 6^e).

Ce corner propose désormais une sélection riche et diversifiée de sakés, dans toutes ses catégories (définies par le type de profil aromatique) : moderne avec des notes fruitées et florales proches du vin blanc, traditionnel de type riz avec des notes céréalières, traditionnel de type eau avec un profil très subtil et cristallin, nature avec des saveurs brutes et fermentaires et même pétillant.

Plus d'une cinquantaine de références sont disponibles à la dégustation et à la vente en exclusivité, parmi lesquelles, la cuvée **Takeno Nouveau**. Les maisons incontournables de la catégorie telles que **Dassai**, **Hiten**, **Izumibashi**, **Kitajima**, **Les Larmes du Levant**, **Masumi** ou encore **Takeno** sont au premier plan de cette sélection d'excellence élaborée avec les experts de La Maison du Saké.



Aperçu des références disponibles :

- **Dassai 39 Junmai Daiginjo** (72 Cl, 15%), Pvc 39,90€
- **Hiten Konjiki** (72 Cl, 15%), Pvc 43,90€
- **Izumibashi Tonbo Green** (72 Cl, 15%), Pvc 31,50€
- **Kitajima Natural I** (72 Cl, 19%), Pvc 25,90€
- **Larmes Du Levant 2018 Le Tonnerre** (72 Cl, 16%), Pvc 35,50€
- **Masumi Shiro White** (72 Cl, 12%), Pvc 29,90€
- **Takeno 2021 Asahi Kurabu** (72 Cl, 14,20%), Pvc 44,90€

Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi la bière, le saké et le vin... Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.

