

LA MAISON DU WHISKY

YUJI

LE SAKÉ MODERNE, ACCESSIBLE ET GOURMAND

La Maison du Saké, filiale de La Maison du Whisky, dévoile Yuji, une nouvelle marque de saké développée par ses experts au Japon. Brassée à Kobe dans la préfecture de Hyogo, cette cuvée inédite bouscule les

codes du saké en conciliant une très faible teneur en alcool et un profil aromatique et gustatif généreux. Une entrée en matière idéale pour s'initier à cette boisson venue du Japon.

Composé de deux kanjis japonais (*Yu* signifiant bienveillance et douceur, *Ji* évoquant la compassion et la générosité), le nom Yuji incarne la démarche à l'origine de cette cuvée : offrir un saké accessible d'un point de vue gustatif, grâce notamment à sa douceur.

comme un alcool fort – qui s'apprécie en apéritif ou à table à l'instar du vin. Yuji a été imaginé pour répondre à la demande des amateurs qui favorisent des boissons au degré d'alcool maîtrisé, sans pour autant compromettre le plaisir de la dégustation.

Élaboré à partir de riz, d'eau, de *koji-kin* (champignons qui jouent un rôle dans le processus de fermentation) et de levures exclusivement, Yuji est issu d'une fermentation de courte durée et affiche un faible degré (7,3 %). Cette cuvée réinvente ainsi l'image de cette boisson traditionnelle du Japon – souvent perçue, à tort,

Servi bien frais entre 1 et 5 °C, il peut être apprécié dans un verre à vin, sur glace pour encore plus de fraîcheur ou même en cocktail. Sa légèreté et sa vivacité en font un accompagnement idéal pour des salades estivales, des fruits de mer, des plats de cuisine méditerranéenne, des fromages frais ou encore des desserts aux fruits.



NOTE DE DÉGUSTATION

YUJI

Japon, saké junmai - 7,3%, 72 cl

Une exclusivité La Maison du Whisky
et La Maison du Saké

Très léger, ce saké de type moderne dévoile des notes fruitées et florales et se déguste comme un vin blanc. D'un profil aromatique à la fois gourmand et explosif, Yuji se distingue par des notes légèrement suaves tout en préservant une certaine acidité.

Nez : le nez révèle des notes d'herbes fraîches, de fleurs blanches, légèrement lactiques.

Bouche : la suite de la dégustation est caractérisée par la douceur du miel d'acacia qui contraste avec l'acidité de la pomme verte.

Finale : la finale est marquée par des arômes subtils et légers de litchi, d'ananas et de fleurs blanches à nouveau.



À propos de La Maison du Whisky

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.

À propos de La Maison du Saké

Fondée en 2015 par Youlin Ly, *saké samurai*, et filiale de La Maison du Whisky, La Maison du Saké s'engage activement dans la promotion du saké en France et en Europe. À travers sa boutique parisienne, son restaurant gastronomique ERH et un réseau de distribution dédié aux professionnels, elle sélectionne et importe des sakés d'exception directement depuis le Japon. Forte d'une approche exigeante, La Maison du Saké met en avant la richesse, la diversité et le savoir-faire des maisons productrices, tout en veillant au respect du produit à chaque étape de son importation. Avec une offre pointue et un souci constant de pédagogie, elle contribue chaque jour à l'essor de cette boisson emblématique et à l'émergence d'une véritable culture du saké en Europe.

