



La Puissance, Capturée en Bouteille.

Le Sake Samouraï est de retour—un chef-d’œuvre inégalé qui incarne l’âme du Japon ! L’idéal ultime du sake, forgé à travers 400 ans d’histoire et de tradition.

Une coupe débordante de force inébranlable—conçue pour le samouraï qui poursuit inlassablement la maîtrise du palais et de l’esprit. Cet élixir extraordinaire, forgé par des siècles d’un savoir-faire inégalé et la science brassicole de pointe, incarne la fierté, le courage indomptable et l’esprit d’innovation du samouraï prêt à conquérir de nouveaux horizons. Élevez votre coupe avec ce suprême Saké du Samouraï, un hommage aux deux titans historiques qui en sont les piliers spirituels. Chaque goutte puissante est imprégnée de tradition et de puissance, révélant une profondeur d’umami audacieuse et authentique qui reflète l’essence même de l’authenticité.

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” Nouvelle Sortie !

Un Héritage en Soutien au Seigneur Samouraï de Sendai, Date Masamune

La maison Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., fondée il y a plus de 330 ans en tant que brasseur officiel du Domaine de Sendai établi par le seigneur féodal Date Masamune, a lancé en décembre 2024 le RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru. Ce saké exceptionnel, élaboré à partir d’une recette vieille de 300 ans, atteint

une qualité rare grâce à une méthode unique de pressage centrifuge développée par la brasserie Katsuyama, permettant d’extraire « **deux fois plus de composants umami du riz** ». Vieilli pendant 12 ans dans des conditions glaciales à -5°C, ce saké atteint une maturité et une complexité uniques, rendues possibles uniquement par le temps.

Inspirée par l’héritage de Date Masamune en tant que leader samouraï et mécène culturel, Sendai incarne sa vision à travers des échanges internationaux et des artisanats comme le **Sendai Tansu**. La brasserie Katsuyama, brasseur officiel de la famille Date depuis plus de 300 ans, honore cet héritage tout en créant des sakés mondialement réputés.

Lauréat des Concours de Saké les Plus Prestigieux au Monde !

La brasserie Katsuyama a remporté de nombreuses distinctions. Le Junmai Ginjo “Ken” a été classé premier lors de la SAKE COMPETITION en 2015 et 2016, et a été sacré Champion Sake lors du IWC de Londres en 2019. Cette même année, le Junmai Daiginjo “Den” a remporté le titre de Sake du Président au **KURA MASTER** en France. Le Junmai Daiginjo “Akatsuki”, produit phare de la maison, a obtenu 95 points du **Wine Advocate de Robert Parker** en 2016, se classant premier parmi 800 nouveaux sakés et deuxième dans la catégorie Super Premium de la SAKE COMPETITION 2024.

Un Saké Unique et Exceptionnel, Ressuscitant une Recette de 300 Ans

Le thème “Ryoan” rend hommage à Heizaemon Isawa, le sixième propriétaire de la brasserie Katsuyama, qui a joué un rôle clé dans le développement de Sendai. Sa restauration du temple ancestral de la famille Date, Zuihō-ji, a permis de préserver la culture traditionnelle. Inspiré par les héritages de Masamune et Heizaemon, le **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** incarne l’histoire de Sendai, la fierté des samouraïs et l’innovation.

Inspiré des recettes de saké de l’époque Edo (1603–1868), ce saké combine tradition et innovation. En utilisant des méthodes historiques, il amplifie l’umami et révèle le potentiel du riz pour offrir une richesse et une douceur incomparables. Élaboré à partir de riz **Yamada Nishiki Special A** de 2012, cultivé près du Mont Izumigatake et nourri par une eau riche en silice, il reflète le terroir unique de Katsuyama. Grâce à l’extraction centrifuge et à un vieillissement glacé de 12 ans, ce saké atteint un équilibre parfait entre profondeur, umami et fraîcheur.

Présenté dans un **Sendai Tansu** fabriqué à la main, cette édition limitée à seulement 50 exemplaires offre une expérience inégalée du saké premium à base de riz.

La Rencontre de Deux Visionnaires

Seul fournisseur officiel encore existant de la famille DATE, seigneurs du Domaine de Sendai, la Maison Katsuyama et son huitième maître-brasseur, Heizaemon Isawa, dit Ryōan, ont conduit cette entreprise familiale à prospérer en des temps tumultueux marqués par la guerre et la Grande Dépression. Dévoué au développement politique, économique, industriel et culturel de Sendai et de Miyagi, il œuvra à la restauration des temples et sanctuaires des seigneurs de la famille DATE, incarnant le principe bouddhiste de la « philanthropie des riches ». Notamment, il utilisa sa fortune personnelle pour réorganiser audacieusement le secteur financier, fondant la plus grande banque du nord-est du Japon, contribuant ainsi à la stabilité économique de la région. Son héritage a marqué à jamais sa terre natale, lui valant le titre de « Restaurateur du Sendai Moderne ».

DATE Masamune, quant à lui, fut un seigneur de guerre et un administrateur visionnaire, ainsi qu’un mécène des arts. Il transforma Sendai en une région majeure de production de riz grâce à l’aménagement de nouvelles rizières. Sur le plan diplomatique, il envoya l’Ambassade Keichō en Europe, engageant des échanges avec la monarchie espagnole et le Vatican. Sous son règne, de nombreuses traditions artisanales et artistiques furent préservées, comme le célèbre « Sendai Tansu », chef-d’œuvre d’ébénisterie, de laque et de ferronnerie. Fondateur du Domaine de Sendai, il jeta les bases de la plus grande ville du nord-est du Japon.

Ces deux visionnaires ont marqué l’histoire de Sendai par leur clairvoyance et leur détermination, laissant un héritage de prospérité et de tradition durable.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – DOUBLE UMAMI FINISH – Umami Grand Cru

Inspiré des recettes de saké de l’époque Edo et animé par l’esprit audacieux de Date Masamune—un samouraï épicurien renommé—ce saké incarne une symbiose parfaite entre tradition et innovation. Grâce à une sélection méticuleuse des méthodes de brassage historiques, nous avons doublé l’essence umami, dévoilant le potentiel miraculeux caché dans le riz. Le résultat : une richesse de saveurs inégalée et une texture poudrée et lisse, évoquant des cristaux fins de glucose, capturant l’essence même du saké premium.

Ce chef-d’œuvre est élaboré à partir de riz Yamada Nishiki Special A récolté lors de l’exceptionnelle saison 2012, associé aux ressources naturelles pures de Sendai. À 20 kilomètres au nord-ouest de Sendai, au pied du Mont Izumigatake (1 175 mètres d’altitude), se trouve une rizière de 800 ans d’histoire, nourrie par une eau souterraine douce riche en silice, idéale pour le brassage du saké, conférant une texture et un caractère distinctifs aux créations de Katsuyama.

Grâce à la méthode unique d’extraction centrifuge de Katsuyama, nous atteignons un équilibre remarquable entre une richesse profonde et une finale nette et cristalline. Cette technique innovante concentre les saveurs umami tout en maintenant une douceur inégalée.

Vieilli pendant 12 ans sous une conservation glaciale méticuleuse, ce saké atteint un niveau de maturité que seul le temps peut offrir. La qualité exceptionnelle du riz, combinée à un vieillissement prolongé, révèle une profondeur et une complexité qui élèvent ce saké au sommet de l’art brassicole japonais.

Le RYOAN LEGEND est élégamment présenté dans un Sendai Tansu spécialement conçu, un héritage culturel de Lord DATE Masamune. Cette édition exclusive est limitée à seulement 50 exemplaires dans le monde. Une indulgence réservée aux connaisseurs les plus exigeants, offrant une expérience véritablement unique qui transcende le saké traditionnel, vous permettant de savourer l’essence concentrée et distinctive de l’umami du riz.

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru

- Ingrédients : Riz (domestique), Koji de riz (riz domestique)
- Taux de polissage : 35 %
- Variété de riz : 100 % Yamada Nishiki
- Teneur en alcool : 16 %
- Volume : 720 ml
- Conservation : Réfrigéré (transport possible à température ambiante)
- Maître Brasseur : Mitsuaki Goto
- Température de service recommandée : 8–14°C
- Prix : ¥1,000,000 (hors taxes)
- Ventes : Édition limitée à 50 bouteilles