



DOMAINE KUHEIJI

L'entreprise Kamoshibito Kuheiji a débuté la vinification au domaine Kuheiji, en Bourgogne, en 2016 à Morey-Saint-Denis.

Kuheiji se trouve être un prénom japonais, celui du producteur de saké Kuheiji Kuno, président de la brasserie japonaise Banjo Jozo.

C'est grâce à ses investissements que le domaine a pu voir le jour en Bourgogne. L'histoire de Banjo Jozo débute il y a fort longtemps, en 1647. Depuis, cette société produit des sakés de premier ordre au Japon.

Même en France, ceux-ci se retrouvent sur les cartes de nombreux établissements étoilés et restaurants japonais haut de gamme sous le nom de Kamoshibito Kuheiji.

Véritable érudit en matière de saké japonais mais aussi de vin, Kuheiji Kuno établit son domaine viticole dans le but d'atteindre la perfection et de découvrir de nouveaux potentiels pour le vin.

Le domaine évolue dans le milieu avec une équipe restreinte autour de Hirotaka Ito et son bras droit français, Cédric Nathan.

Brasseur de saké japonais depuis plus de quinze années, Hirotaka Ito étudia en parallèle l'œnologie pour s'occuper de l'implantation de leur production de vin en France.

"Le riz, tout comme le raisin, change totalement selon le sol et l'environnement dans lequel il pousse. Il faut savoir planter la bonne variété et choisir la bonne méthode de culture. Le fait que nous ayons pu fonder le domaine Morey-Saint-Denis en Bourgogne n'est que le fruit d'une heureuse coïncidence."
Kuheiji Kuno

Le domaine possède 2,5 ha de terres viticoles et a une activité de négoce. Le domaine vise l'excellence en réduisant les quantités pour privilégier la qualité.





DOMAINE KUHEIJI

Les Vins Blancs

Auxey Duresses
Bourgogne Chardonnay

Les Vins Rouges

Fixin
Gevrey Chambertin
Pommard
Savigny Les Beaune 1er Cru Aux Clous
Chambolle Musigny 1er cru Les
Feusselottes