



LA MAISON MUMM JOUE AVEC LES LOIS DE LA GRAVITÉ ET CRÉE LE PREMIER CHAMPAGNE À DÉGUSTER EN APESANTEUR.

Fidèle à sa longue tradition d'innovation, la Maison Mumm a inventé le rituel de dégustation du champagne en apesanteur, grâce à une bouteille et une flûte révolutionnaires.

DÉCOLLAGE IMMINENT

En Septembre 2018, la Maison Mumm dévoilera Mumm Grand Cordon Stellar : un exploit technologique qui permet aux astronautes et à tous les voyageurs de l'espace de déguster Mumm Grand Cordon en apesanteur. Trois années de collaboration avec Spade, jeune agence spécialisée dans la conception d'objets spatiaux, ont donné naissance à deux créations étonnantes : une bouteille et un verre qui s'apprêtent à défier les lois de la gravitation dans l'espace et inscrivent Mumm Grand Cordon Stellar dans la conquête spatiale du troisième millénaire.

UNE MISSION AUDACIEUSE

Pour accomplir cette mission, la Maison s'est associée à une start-up de pointe. L'agence Spade, fondée par Octave de Gaulle, est spécialisée dans le design et l'ergonomie d'objets spatiaux. « Au cours des quarante dernières années, ce sont les ingénieurs, plutôt que les designers, qui ont façonné les voyages dans l'espace. Pour Mumm Grand Cordon Stellar, nous n'avons pas abordé l'apesanteur comme une contrainte, mais comme une opportunité créative, explique Octave de Gaulle. L'apesanteur nous lançait un défi aussi simple que redoutable : faire jaillir le champagne de la bouteille. »

« Pour Mumm Grand Cordon Stellar, nous n'avons pas abordé l'apesanteur comme une contrainte, mais comme une opportunité créative »



CHAMPAGNE ET APESANTEUR

Avec Mumm Grand Cordon Stellar, Mumm crée un rituel de dégustation en apesanteur. Délivrée des lois de la gravité, sa bouteille inédite – en verre transparent siglé du célèbre cordon rouge – utilise le gaz du champagne pour expulser le champagne dans un anneau, où il se concentre en amas de bulles. Flottant dans l'air, ces bulles sont alors recueillies dans un verre inédit, conçu à cet effet. « En relevant un challenge étonnant, Mumm a une fois de plus repoussé les limites de l'innovation. Cette bouteille et ce verre confirment la volonté d'innovation de la Maison » déclare Louis de Fautreau, Directeur Marketing International de la Maison Mumm.

GOÛTER EN APESANTEUR

L'innovation ne se limite pas à la technologie. La cuvée Mumm Grand Cordon révèle des caractéristiques gustatives insoupçonnées. Les sensations apparaissent dès que le champagne sort de la bouteille, sous forme d'écume mousseuse ; puis elles s'imposent lorsque le vin entre en bouche, l'écume se transformant alors en liquide. « L'effet est très surprenant, témoigne Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm. Avec l'apesanteur, le vin recouvre instantanément l'ensemble du palais et exhausse les sensations gustatives. L'effervescence s'efface au profit de la rondeur et de la générosité, et laisse alors le champagne s'exprimer pleinement. » Ainsi, en libérant la puissance du Pinot Noir, l'apesanteur concentre et intensifie le style organoleptique de Mumm Grand Cordon.

UN SERVICE DE DÉGUSTATION POUR L'ESPACE

Quant au design du verre de Mumm Grand Cordon Stellar, il participe pleinement à cette expérience : ornée d'un ruban rouge – hommage à Mumm Grand Cordon – sa tige fuselée est surmontée d'une corolle de cinq centimètres de diamètre, légèrement concave. La tension de cette surface permet à la mousse en suspension d'y adhérer avant d'être dégustée. Ce design permet également de recréer le rituel de dégustation dans l'espace. Pour la Maison Mumm, c'est l'une des raisons d'être de Mumm Grand Cordon Stellar : avec l'émergence du tourisme spatial et des futures expéditions dans l'espace, il fallait réinventer l'art de la dégustation.

SE JOUER DE L'APESANTEUR

La Maison Mumm a l'ambition de rendre accessible cette expérience de dégustation révolutionnaire au plus grand nombre. Ainsi, Mumm Grand Cordon Stellar pourrait être servi aux passagers de vols paraboliques simulant l'apesanteur dans le cadre des futures missions spatiales et des vols commerciaux dans l'espace, tel que ceux organisés dans un premier temps par la société Novespace.

REPOUSSER LES LIMITES DE L'INNOVATION

À travers toutes ces initiatives, la Maison Mumm met à l'honneur l'esprit d'innovation qui l'a toujours guidée. En témoigne une expérience qui devrait bientôt être accessible au public. Aussi, des invités de la Maison découvriront l'expérience Mumm Grand Cordon Stellar dans les conditions uniques du vol en apesanteur au-dessus de Reims, au cœur de la Champagne au mois de Septembre. Résolument audacieuse, la Maison a toujours cherché à repousser les limites de l'innovation. Avec Mumm Grand Cordon Stellar, le champagne sera désormais accessible dans l'espace !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



A PROPOS DE LA MAISON MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la prestigieuse branche cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, Mumm est la première Maison de Champagne internationale en France et la troisième dans le monde*. Reconnaisable à son ruban rouge incrusté dans la bouteille, la cuvée Mumm Grand Cordon, véritable prouesse technique, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : puissance et structure des Pinots Noirs, innovation et remise en question permanente.

* IWSR 2016

VOS CONTACTS PRESSE

Audrey.Desousa@zenogroup.com
Margaux.Ducruet@zenogroup.com

stephanie.huet@pernod-ricard.com
pmayot@wokitokiparis.com