

LAURENT FRESNET RÉINVENTE L'EXPÉRIENCE DE DÉGUSTATION DU CHAMPAGNE MUMM.

Le 24 septembre dernier, la Maison Mumm a organisé à Reims une expérience de dégustation de certaines de ses cuvées emblématiques. Ce concept a été conçu par Laurent Fresnet, nouveau Chef de caves de la Maison, en collaboration avec le neuroscientifique Gabriel Lepousez et le designer Octave de Gaulle. Cette expérience définit une nouvelle approche de la dégustation qui permet d'apprécier pleinement la complexité aromatique des champagnes Mumm et les différentes facettes du Pinot Noir, le cépage signature de la Maison depuis 1827.

UNE DÉGUSTATION NOVATRICE

L'histoire de la Maison Mumm est marquée depuis près de 200 ans par sa capacité permanente d'innovation dans l'élaboration du champagne. Cette vision est ancrée dans



une relation sans compromis avec la qualité qui se résume à la devise de son fondateur, Georges Hermann Mumm : « Seulement le meilleur ».

L'excellence de la Maison prend racine historiquement dans la Montagne de Reims - terroir de légende - plus particulièrement à Verzenay, un village classé Grand Cru et réputé pour la qualité de son Pinot Noir. Ce cépage représente aujourd'hui 78% du vignoble de la Maison Mumm.

La Maison Mumm continue d'explorer de nouvelles méthodes afin de révéler l'essence du Pinot Noir, un cépage riche et élégant qui confère aux vins de la Maison de la structure, de la complexité et une belle fraîcheur.

Laurent Fresnet, Chef de caves, est l'actuel gardien d'un savoir-faire précis et maîtrisé qui se transmet depuis 1827 afin de développer pleinement les goûts et les arômes du Pinot Noir.

LAURENT FRESNET PERPÉTUE LA TRADITION D'INNOVATION DE LA MAISON MUMM

Enfant de la Champagne, Laurent Fresnet est sincèrement et personnellement attaché à la Montagne de Reims. Il a grandi dans le village classé Grand Cru de Sillery, dans une famille de vignerons qui élabore un champagne 100% Grand Cru depuis cinq générations. « Tout le monde chez moi fait du vin. Encore aujourd'hui, nous avons tous nos propres parcelles. La passion pour le champagne et pour le terroir est inscrite dans nos gènes » explique-t-il.

Particulièrement impressionné par la richesse de son terroir, Laurent Fresnet a rejoint la Maison en qualité de Chef de caves en janvier 2020. « *La Maison Mumm dispose de l'un des vignobles les plus exceptionnels de Champagne. Avec ce terroir, on peut créer les plus belles cuvées* » commente-t-il.

Rigoureux, précis, patient, Laurent Fresnet dispose d'une véritable expertise pour apprécier le potentiel de chaque vin. Il témoigne d'un profond respect pour l'héritage de savoir-faire qui se transmet chez Mumm d'un Chef de caves à l'autre, et également d'une réelle conviction que le champagne est une matière vivante vouée à évoluer sans cesse. Sa passion pour l'innovation remonte à ses études dans un centre de recherche renommé à Avize, en Champagne, complétées d'un diplômé d'œnologie, biologie et biochimie à l'Université de Reims.

Animé par une belle énergie et une curiosité insatiable, Laurent Fresnet regarde vers l'avenir avec le même esprit d'avant-garde que celui qui anime la Maison Mumm depuis ses débuts. **Il est porteur d'une vision neuve sur les vins de la Maison, invitant à explorer complètement toutes leurs nuances dans une nouvelle expérience de dégustation enrichie par les neurosciences.**



UNE RENCONTRE ENTRE TROIS EXPERTS

Laurent Fresnet s'est fixé un nouveau défi : enrichir l'expérience de dégustation des vins de la Maison Mumm en révélant leur spectre aromatique complet. Il a conçu cette nouvelle approche en collaboration avec **Gabriel Lepousez – un neuroscientifique** qui a consacré 15 ans de recherches sur la façon dont le vin était perçu pendant la dégustation – **et Octave de Gaulle - un designer** familier des contraintes extrêmes avec son travail sur la conception de la bouteille de Mumm Grand Cordon Stellar, le premier champagne pouvant être dégusté dans l'espace. Cette rencontre entre ces trois experts a donné naissance à une formidable expérimentation.

Laurent Fresnet a tout d'abord exprimé auprès de Gabriel Lepousez les caractéristiques de chaque cuvée : les caractéristiques évidentes, et celles plus subtiles à percevoir. Son ambition était d'établir une lecture plus fine, plus sensible, de chaque vin. Gabriel Lepousez a fait état de



LAURENT FRESNET PROPOSE DE NOUVEAUX OUTILS POUR ENRICHIR LA DÉGUSTATION DES VINS MUMM

Laurent Fresnet a demandé à Octave de Gaulle de concevoir des outils techniques précis qui permettent de mettre en lumière les caractéristiques spécifiques qu'il avait identifiées pour chaque cuvée.

« *J'ai compris de Laurent Fresnet que certaines caractéristiques du vin pouvaient sortir du radar lors de la dégustation dans un verre à champagne classique. Il était important de concevoir de nouveaux outils pour faire ressortir ces qualités tout en préservant l'intégrité du vin* » explique Octave de Gaulle. La recherche et le développement ont duré 6 mois, se matérialisant par la réalisation de différents prototypes et essais, ainsi que par des échanges nourris entre les trois hommes, pour aboutir à la validation finale de Laurent Fresnet.

ses connaissances sur les neurosciences appliquées à la dégustation du vin. Pendant une dégustation, le cerveau reçoit une multitude d'informations émises par les sens, à commencer par la vue, mais également le toucher. Toutes ces données conditionnent la dégustation et peuvent modifier la perception que l'on a du vin.

Quand on change un ou plusieurs de ces paramètres sensoriels, les automatismes et les habitudes sont bousculées, créant ainsi les conditions favorables à une dégustation plus spontanée. De nouvelles perspectives sur le vin s'ouvrent alors que l'on se concentre sur ses qualités intrinsèques.

Deux verres ont ainsi été créés, inspirés de la forme du verre à champagne classique Mumm. Le premier verre présente un buvant lisse et teinté d'un violet dense. Sa jambe est épaisse, et son pied, en inox poli et au toucher lisse, est lesté ce qui rend cet objet beaucoup plus lourd que le verre classique.

Le second verre a un buvant sablé à l'extérieur ce qui lui donne sa couleur blanche avec un effet « givré » au contact de la main et de la bouche. Sa jambe est fine, aux angles vifs, presque

acérés, et son pied en aluminium – plus

petit et fin que le verre classique de

Mumm - offre un toucher

un peu rugueux.

L'objet est

très léger.



Dans les deux cas, on ne peut pas voir la couleur du champagne à travers le verre et des sensations tactiles singulières

sont provoquées.

UNE TOUTE NOUVELLE FAÇON D'APPRÉCIER LE STYLE MUMM

Avant de débiter l'expérience, Laurent Fresnet a demandé à Gabriel Lepousez de guider les invités dans un test olfactif autour de Mumm Grand Cordon - la cuvée emblématique de la Maison - qui met en lumière nos différences : nous ne sentons pas tous les mêmes choses. Des études scientifiques publiées en 2019 démontrent que nos différences dans le domaine des perceptions olfactives sont conditionnées par notre identité génétique. Gabriel Lepousez explique qu'au-delà de nos gènes, entrent également en compte notre mémoire, nos émotions, notre sensibilité et différents facteurs extérieurs qui engendrent des réactions individuelles, très personnelles.

« Il est important de comprendre qu'il n'existe pas une seule manière de déguster un vin, chacun vit quelque chose d'unique dans ce domaine. En changeant quelques paramètres simples, il est possible de créer une expérience plus complète engendrant un plus grand plaisir dans la découverte du vin » commente Gabriel Lepousez.

Laurent Fresnet a choisi trois cuvées, parmi les plus représentatives du style Mumm, qui ont été dégustées dans le verre classique Mumm et dans les verres conçus pour l'expérience.

Dégusté dans le verre transparent Mumm, Mumm Grand Cordon Rosé impose une fraîcheur évidente, et, au second plan, son caractère fruité. Lorsqu'il est dégusté dans le verre teinté violet, lisse et lourd, il dévoile une belle profondeur, de la gourmandise avec des notes prononcées de fruits rouges (cerise griotte et amarena) auxquelles s'ajoutent des pâtisseries.

L'expérience a été renouvelée avec Mumm Millésimé 2013. Laurent Fresnet a proposé de le déguster dans le verre blanc, granuleux et fin, afin de révéler la fraîcheur cachée de ce vin et ses arômes de fruits frais. Alors que, lorsqu'il est dégusté dans le verre transparent Mumm, ce champagne structuré, mature et précis, offre surtout la gourmandise de ses arômes pâtisseries.

Sur RSRV Blanc de Noirs 2009, la dégustation dans le verre transparent laisse éclater toute la maturité du Pinot Noir de



Verzenay, sa générosité, sa complexité, ses arômes de fruits murs. Dégusté dans le verre blanc, ce vin offre une belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de pêche confite. Pour Laurent Fresnet, il est très intéressant de dévoiler cette fraîcheur remarquable qui laisse entrevoir tout le potentiel de vieillissement de ce vin d'exception.

« Cette approche innovante permet d'apprécier la richesse aromatique des vins de la Maison Mumm, dans leurs nuances les plus fines et de comprendre les réactions, surprenantes et très personnelles, que nous avons lors de la dégustation d'un champagne » conclut Laurent Fresnet.

L'expérience de dégustation a été suivie d'un diner au cours duquel Laurent Fresnet a partagé avec les invités un champagne millésimé rare - Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1961 - ultime expression du style de la Maison. Laurent Fresnet a sélectionné cette cuvée dans l'Oenothèque Mumm, un patrimoine précieux qui réunit les plus vieux millésimes de la Maison. Ils témoignent de la constance de la qualité des vins de la Maison à travers le temps. La récolte de l'année 1961 a offert des Pinot Noir exceptionnels qui dominent l'assemblage de cette cuvée. C'est un grand vin qui exprime sa puissance et sa richesse aromatique, tout en préservant son élégance et son équilibre.

A PROPOS DE LA MAISON MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la filiale prestige 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 Super Premium 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 2019

#MUMM

CONTACTS PRESSE

AGENCE WOKI TOKI

Virginie De Coulon
vdecourlon@wokitokiparis.com

MAISON MUMM

Séphanie Huet
stephanie.huet@pernod-ricard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE,
À CONSOMMER AVEC MODERATION