

LAURENT FRESNET OUVRE LES PORTES DE L'OENOOTHÈQUE DE LA MAISON MUMM POUR PARTAGER UNE CUVÉE RARE À L'OCCASION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

Laurent Fresnet, Chef de caves de la Maison Mumm, propose de célébrer la fin de l'année, avec la dégustation d'un champagne remarquable : Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1961. Avoir accès à l'une des cuvées d'exception de L'Oenothèque de Mumm est un privilège auquel certains pourront avoir accès à l'occasion des fêtes de Noël.

Depuis 1827, la Maison Mumm cultive un esprit visionnaire tourné vers la qualité sans compromis de ses champagnes. Un savoir-faire d'excellence dédié à révéler l'essence du Pinot Noir, son cépage signature depuis près sa fondation.

Gardien de la qualité des vins et du style Mumm, Laurent Fresnet, Chef de caves, veille également sur *L'Oenothèque Mumm*, un patrimoine précieux constitué de vieux millésimes qui font l'objet de toutes les attentions depuis leur mise en cave.

Déguster un de ces champagnes d'exception est un moment rare que Laurent Fresnet propose de vivre pour les fêtes de fin d'année. « *J'ai sélectionné dans L'Oenothèque Mumm la cuvée Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1961 qui représente l'expression ultime du style de la Maison. C'est un grand vin qui s'apprécie pour sa puissance et sa richesse aromatique, mais également pour son élégance et son équilibre* » explique Laurent Fresnet.

Après un hiver particulièrement doux et pluvieux, l'année 1961 a connu un printemps marqué par des gelées. L'été a peine à s'installer avec un mois de juillet aux températures anormalement basses. Les vendanges ont débuté précocement, le 20 septembre, profitant de conditions climatiques très favorables à la maturité des raisins. La récolte a offert à la Maison Mumm des Pinot Noir d'une qualité exceptionnelle.



Ils dominent l'assemblage (71%) de la cuvée Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1961, issus essentiellement de la Montagne de Reims, de villages classés Grand Cru dont Verzenay, Bouzy et Verzy. Apportant de l'élégance à cet assemblage (29%), les Chardonnay proviennent de la très réputée Côte des Blancs.

Ce champagne millésimé s'apprête à libérer la richesse des goûts et des arômes qu'il a patiemment développés année après année. Il surprend par son équilibre entre puissance et finesse. Les arômes toastés, boisés et vanillés dominent. Le café et le tabac blond sont également présents au nez. Les notes de fruits mûrs et de

miel apportent une belle délicatesse. La finale est longue et persistante.

Ce vin de caractère, complexe et raffiné, peut être dégusté tout au long d'un repas, accompagnant idéalement des crustacés comme le caviar ou des viandes rouges.

À grandes occasions, grand vin !

La cuvée Mumm Cordon Rouge Vinothèque 1961 sera disponible à partir du mois de novembre 2020. Liste des cavistes sur demande. Prix public : 1 300 €.

À 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

Sétphanie Huet
stephanie.huet@pernod-ricard.com

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