

TASTES^{*}

BY



REDÉCOUVRIR MUMM
CORDON ROUGE
À TRAVERS UNE
DÉGUSTATION INÉDITE

La célèbre Maison de champagne
propose de redécouvrir sa cuvée iconique
avec une dégustation innovante.

*LES SAVEURS DE MUMM

REDÉCOUVRIR LES SAVEURS DE MUMM CORDON ROUGE



La Maison Mumm invite le grand public à redécouvrir sa cuvée iconique Mumm Cordon Rouge à travers « **TASTES** » BY MUMM ; une dégustation immersive. Un moment inédit, associant la technologie et les cinq sens du dégustateur.

L'OBJECTIF ?

Lui permettre de comprendre toute la complexité et toute la subtilité de ce champagne incarné par les multiples facettes du pinot noir, cépage signature de la Maison.

« TASTES » BY MUMM

REDÉCOUVRIR MUMM CORDON ROUGE

Du 15 au 18 décembre 2021, La Maison Mumm innove avec une dégustation unique à l'attention du grand public pour redécouvrir sa cuvée Mumm Cordon Rouge.

Constituée en grande majorité de pinot noir, cette cuvée recèle les multiples facettes olfactives et gustatives de ce cépage qu'on ne peut pas toujours percevoir lors d'une dégustation.

Pour permettre d'en révéler toute la complexité, Mumm réinvente l'exercice de dégustation au sein d'un écrin immersif utilisant une technologie d'écrans, donnant l'impression d'effacement des notions de temps et d'espace.

À l'intérieur, la dégustation de 30 minutes a été pensée comme une exploration multi-sensorielle révélant les deux facettes caractéristiques de Mumm Cordon Rouge : sa fraîcheur et sa rondeur.

Installé autour d'une table centrale, le participant est guidé par un ambassadeur de la Maison Mumm tout au long de la dégustation qui lui fera comprendre l'influence de l'environnement sur la perception de son goût. Il lui est tout d'abord rappelé le caractère individuel de sa lecture et l'importance d'avoir une approche globale, sollicitant ses cinq sens pour déceler toute la palette aromatique du champagne.

Mumm Cordon Rouge sera ensuite servi dans deux coupes distinctes et dégusté dans deux environnements différents qui permettront d'attirer son attention successivement sur la fraîcheur et la tension, puis sur les notes gourmandes et rondes.



Cette expérience s'appuie notamment sur des recherches récentes en neurosciences effectuées

sur les correspondances sensorielles inter-modales : nos sens sont capables d'interagir entre eux – une odeur peut nous évoquer une couleur – et cette matrice d'interaction sensorielle fournit le moyen de créer un espace cohérent permettant de mieux révéler chacune des facettes qui font la complexité de la cuvée Mumm Cordon Rouge.

Dans cette expérience, **LE SENS DE LA VUE SERA SOLLICITÉ** grâce à des écrans recouvrant l'ensemble des murs de la capsule pour présenter des éléments visuels clairs, cristallins et anguleux qui rappellent la fraîcheur de la cuvée Mumm Cordon Rouge, puis des éléments chauds, souples et enveloppants pour évoquer sa rondeur.

En phase avec la vue, **L'OUÏE SERA ÉGALEMENT MISE À CONTRIBUTION** avec des créations sonores qui renforceront d'une part la tension et d'autre part la rondeur du champagne.

DES ÉLÉMENTS TACTILES ET OLFACTIFS seront intégrés à l'expérience afin d'activer le sens du toucher et le sens de l'odorat dans ce travail d'éveil sensoriel à chacune des facettes gustatives de Mumm Cordon Rouge.



INFORMATIONS PRATIQUES

« TASTES » BY MUMM

- Du 15 au 18 décembre 2021 à Paris
- Session de dégustation de 30 minutes suivie d'1 coupe de Mumm Cordon Rouge et finger food
- Sur inscription sur [Fever](#)
- Prix : 50€ /personne

LE DIALOGUE FÉCOND ENTRE UN CHEF DE CAVES ET UN NEURO- SCIENTIFIQUE SUR L'EXERCICE DE LA DÉGUSTATION

Les dégustateurs professionnels de vin le savent bien, l'exercice de la dégustation requiert une bonne dose d'humilité. Combien se sont laissés piéger par un vin dégusté dans un verre noir, donc opaque, ne permettant pas de voir sa couleur, et ont pensé reconnaître un vin d'une autre couleur, à l'unique aune d'une dégustation olfactive et gustative.

LAURENT FRESNET, Chef de caves de la Maison Mumm, pratique régulièrement la dégustation, notamment lors des assemblages des différents vins pour réaliser Mumm Cordon Rouge, cuvée historique et emblématique de la Maison et produite chaque année. Une étape fondamentale puisqu'elle va déterminer la qualité de la cuvée signature dont le goût doit être immédiatement reconnaissable et retranscrire l'héritage de la Maison Mumm.



Pour cet exercice particulier de dégustation, Laurent Fresnet cherche la neutralité la plus grande (même verre, même température, même lumière...) afin de déguster chaque vin dans les mêmes conditions.

Depuis son arrivée chez Mumm, il s'est intéressé aux deux piliers très ambivalents du style que la Maison révèle à travers ses différentes cuvées et même au sein d'une même cuvée, jouant tour à tour le registre de la **FRAÎCHEUR** ou celui de la **PUISSANCE** et de la **RONDEUR**.

C'est pourquoi, il a souhaité mettre en avant une nouvelle lecture de ces deux dimensions des vins de la Maison Mumm en invitant ainsi à en découvrir toutes les nuances à travers des exercices de dégustation, enrichis par les neurosciences.

Pour cela, il a fait appel à **GABRIEL LEPOUSEZ**, agrégé de biologie, docteur en neurosciences et chercheur. Depuis 15 ans, ce dernier étudie comment le cerveau perçoit le monde des odeurs, plus particulièrement dans l'univers du vin. En particulier, il cherche à comprendre les mécanismes par lesquels notre perception d'une odeur peut être profondément influencée par le contexte, par notre expérience, par notre humeur, voire même par d'autres modalités sensorielles.

Lors de l'exercice de dégustation d'un vin, **LA VUE, LE TOUCHER, LE GOÛT, L'ODORAT ET L'OUÏE SONT SOLLICITÉS**. Si l'odorat, avec le goût, est le plus ancien de nos sens dans l'Histoire de l'évolution humaine, il a très longtemps été ignoré par la recherche scientifique, considéré comme un sens mineur ramenant l'homme à son animalité. Mais la recherche actuelle travaille sur les sens gustatifs pour mieux comprendre le cerveau et son fonctionnement. Des travaux récents ont permis de découvrir que notre corps détenait 350 récepteurs olfactifs contre 3 seulement pour la vision. Nous serions donc sensibles à 1 000 milliards d'odeurs et notre odorat perçoit en multi-dimensions. Il est notre sens le plus abouti,

mais celui que nous connaissons le moins. La bouche est également l'endroit de notre corps le plus dense en termes de sensibilité avec 400 capteurs présents.



Le parti pris de ce nouvel exercice de dégustation de la cuvée Mumm Cordon Rouge est de modifier plusieurs paramètres sensoriels afin que les automatismes et les habitudes soient bousculés pour **CRÉER AINSI DES CONDITIONS FAVORABLES À UNE DÉGUSTATION PLUS SPONTANÉE**, concentrée sur les qualités intrinsèques de la cuvée.

MUMM, UNE GRANDE MAISON D'UNE ÉTONNANTE MODERNITÉ

Créée en 1827, la Maison Mumm accueille à sa tête George Hermann Mumm, fils de l'un des fondateurs, dès 1852. Celui-ci va lui insuffler une nouvelle destinée à travers une devise simple :

« **SEULEMENT LE MEILLEUR** ».

Cette exigence de qualité va se traduire par l'acquisition de parcelles parmi les plus rares afin de garantir l'excellence de ses cuvées. Le vignoble – 218 hectares aujourd'hui – s'est constitué dès cette époque, sur la Montagne de Reims, terroir sublime de la Champagne, et plus particulièrement à Verzenay, grand cru réputé pour la qualité de son Pinot noir, cépage qui constitue aujourd'hui 78 % du vignoble de Mumm. Cépage noir incontournable des assemblages du vin de Champagne avec le Chardonnay et le Pinot meunier, il confère aux vins de la Maison structure, complexité et fraîcheur.

Parallèlement à cette exigence de qualité, la Maison Mumm s'est également forgée un esprit d'avant-garde et de modernité dès ses origines. **DU LANCEMENT DE L'ICONIQUE « CORDON ROUGE »**, en référence au signe d'excellence de la Légion d'Honneur dès 1876, aux premiers vendangeoirs installés au cœur du vignoble champenois afin que les raisins soient pressés au plus vite dès leur récolte pour en préserver toute la qualité, en passant par le nouveau design de la bouteille Mumm Grand Cordon en 2015 sur laquelle le ruban rouge vient s'incruster en profondeur



dans le verre, ou bien encore les premières livraisons de champagne par drone en 2016, jusqu'au Mumm Grand Cordon Stellar en 2019, premier champagne à pouvoir être déguster en apesanteur, Mumm a toujours su réinventer le champagne dans sa production et sa dégustation, sans toucher aux fondamentaux de l'exigence de qualité.

Un parti pris visionnaire qui permet aujourd'hui à Mumm d'être **LA PREMIÈRE GRANDE MAISON DE CHAMPAGNE EN FRANCE** avec une part de marché de 38 % en grande distribution, notamment grâce à sa cuvée signature Cordon Rouge.

Depuis 2020, avec l'arrivée du nouveau Chef de caves **LAURENT FRESNET**, gardien du style de la Maison Mumm, c'est à l'exercice de la dégustation du champagne que cette incroyable Maison a décidé de s'attaquer pour en proposer une nouvelle approche, enrichie par la collaboration du neuroscientifique Gabriel Lepousez.

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.

Accès aux derniers communiqués de presse
des marques de Pernod Ricard France sur
<https://media.pernod-ricard-france.com/connexion>
avec le mot de passe : **prfaccess**

M
U
M
M



MAISON FONDÉE
EN 1827

Pernod Ricard France SAS au capital de 54.000.000€ Les Docks, 10 Place de la Joliette – 13002 Marseille 303 656 375 RCS MARSEILLE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION

* iWsr 2019