

メゾンマム、先例のない無重力ボトルのデザインで新時代を開拓

ヴァトリー、フランス、2018年9月13日/ニュースワイヤー/ --

マム・グラン・コルドン・ステラー（Mumm Grand Cordon Stellar）が初めて挑む無重力飛行

マム・グラン・コルドン・ステラーは、その研究と実験に3年を費やし、宇宙で初めて楽しむことができるシャンパンとして開発されました。メゾンマムは、このイノベーションを初めて世界に発表する場として、無重力飛行時に象徴的なランスのブドウ畑の上空を飛行することを選択しました。

[マルチメディア・ニュースリリースをご覧になるには、こちらをクリックしてください：](#)

<https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>

シャンパンを提供する科学

メゾンマムの目標は、シャンパンを完全な状態、つまりそのアロマ、飲み方および AOC の仕様を維持した状態で宇宙に持ち出すことでした。同社はガス入りの液体に対する無重力状態の科学的な制約について初めて関心を持ったメゾンでした。可能性を探求するため、メゾンマムは宇宙で使用する物体のデザインを専門とする企業、SPADE の創設者であるオクタブ・ドゴール氏に連絡しました。そして彼と協力して研究する専門家チーム（エンジニア、研究者、宇宙飛行士およびワイン学者）を結成しました。

この卓越した科学的研究を推し進めるため、メゾンマムはジャン=フランソワ・クレルボワ（3度の飛行実績のある経験豊富なフランスの ESA 宇宙飛行士）およびジェラルド・リジエ・ベレール（ランス大学の教授でシャンパンの発砲の生理化学を専門とする世界的に有名な研究者）と密接な連携を図りました。彼らの液体の力学と毛細管現象に関する知識から、マム・グラン・コルドン・シャンパンの地上での挙動が解明されました。

しかし彼らは多くの課題に直面しました。重力の影響が無い状態での主な課題は、ボトルから液体を注ぐこと、出てきた液体を捉えること、そしてそれを飲む方法です。これらの問題を解決するため、リジエ・ベレール教授は、シャンパンの泡形成に関する彼の 20 年の研究をメゾンマムの挑戦に捧げました。また、無重力状態でのシャンパンの挙動について予測する研究を先導しました。

SPADE はチームに所属する 2 名の科学者が提唱した理論を基にボトルの試作に取り組み、複数のモデルを作成し、それらを 2017 年 4 月から 2018 年 2 月までの 3 回にわたる放物線飛行中に現実的な条件下で試験しました。

メゾンマムに努力により、仮説の試験が行われ、これにより様々な反応や減少の観測が円滑化されました。そして、それらをジャン=フランソワ・クレルボワ氏の協力により分析しました。

ハイテクなデザイン

このハイレベルなイノベーションでは、風味に何らかの影響を及ぼす素材、二酸化炭素の排出またはワインにおける泡の形成に至るまで、すべてが必須要素です。

SPADE は、複雑な仕様を満たすため、ガラス、航空機レベルのアルミニウムおよびステンレススチール（ランスのmam・gran・cordonの樽に使用されるものと同じ金属）を選択しました。ガラスボトルの二重空洞、その中に含まれる機構システム、コルクに装着されたリングおよび独自の台形型のグラスはすべて地上でのテイasting方法を可能な限り忠実に再現するために検討が重ねられました。

新しい味わい感覚

無重力の究極の条件で、mam・grand・cordonの新しく驚くべき味覚特性と予期せぬ感覚が口の中に広がります。ボトルから出たワインは泡の形状となり、飲むのではなく吸入します。そしてこのエマルションは液体へと変化し、口蓋と舌を覆い、そのとき毛細管現象が起きます。「無重力状態でピノ・ノワールの力を解き放つことにより、mam・gran・cordonの特徴的なスタイルが強化、濃縮されている。果実が地球上よりも完全に表現されているようだ」と、レイモンド・トムソン氏は説明します。同氏は、2017 年度ヨーロッパの最優秀ソムリエであり、ランスのmam・grand・cordon・ステラーの初の公式無重力テイastingにも参加しました。

開拓精神

イノベーションと挑戦はメゾンマムの創設以来、重要な精神となっています。宇宙のような新たな領域を開拓することは、大きな挑戦でしたが、メゾンマムは情熱をもって挑みました。「メゾンマムは限界へ好んで挑戦し、創設以来この分野のリーダー的存在となっています。そのため、メゾンマムは歴史、そして未来を探求する開拓者たちを応援しています。1904 年、メゾンマムはフランス人で初めて南極探検に精巧したジャン・バティスコ・シャルコーに同行しました。そして明日、メゾンマムはこのユニークな冒険に出かける乗員たちに同行します」と、グローバル・マーケティング・ディレクターのピエール・ベラールは話します。

このプロジェクトはマゾンの限界を遥かに超えています。ワインを異なる形態で表現できるだけではなく、シャンパンが宇宙ツーリズムや初の民間による弾道飛行など、宇宙飛行の未来の一部として楽しめるよう

になることでしょう。シャンパン以外にも、メゾンマムは宇宙での炭酸飲料の挙動と試飲に大きく貢献し、新たな展望を切り開いています。

挑戦、勝利、祝福

可能性の境界を押し上げ、困難に挑戦し、将来を見通すこと。それはメゾンマムがこのイノベーションで表現したことであり、これまでの原動力となっているものです。それはまさに 2016 年から当社の C.E.O.

(チーフ・エンターテインメント・オフィサー) を務めるウサイン・ボルト氏と同じです。ウサイン・ボルト氏も当然ながらこの重要なランスの飛行に参加しました。放物線飛行中、彼は無重力状態でシャンパンの新たな味覚を楽しみ、地球に戻った後、マムのセラーで行われた他にないユニークな祝典でその成功を祝いました。

(写真: https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison_Mumm.jpg)

動画:

<https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>

ソース: メゾンマム

Antoine Flament、シニア国際 PR マネージャー、antoine.flament@pernod-ricard.com、
+33642408205、+33-(0)1-53-23-89-65

<start_photo>

—(Photo: https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison_Mumm.jpg)

<end_photo>

<start_video>

—<https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design/>

<end_video>

Antoine Flament, Senior International PR Manager, antoine.flament@pernod-ricard.com,
+33642408205, +33-(0)1-53-23-89-65