品鉴邂逅MUMM：前卫视野革新香槟品尝体验

巴黎，2020年9月25日 /PRNewswire/ -- *9月24日，Maison Mumm酒窖大师Laurent Fresnet在法国兰斯精心策划开创性的品尝体验，其中包括几款最具标志性的佳酿。这一创新理念将神经科学与设计融为一体，确立了一种新的方式来品尝和鉴赏Maison Mumm香槟复杂的香气以及Pinot Noir各个方面的品质，Pinot Noir自1827年以来一直是该酒庄的招牌葡萄品种。*

如需查看多媒体新闻稿，请点击：https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/。

Maison Mumm：不懈追求*极致*

Maison Mumm的故事可回溯到大约200年前，它在制作香槟的过程中始终秉持不断创新的精神。这一前卫愿景植根于对质量一丝不苟的追求，正如创始人Georges Hermann Mumm的人生格言："只求最好"。

Maison Mumm坚毅的前瞻性精神鼓舞我们不断探索新的方法，以揭示Pinot Noir的精髓，其强大、丰富和优雅的果实赋予了酒庄酿制葡萄酒结构性的复杂而充满活力的新鲜口感。

酒窖大师Laurent Fresnet是Maison Mumm酒庄200年传世遗产的官方管理人，他利用继承的丰富专业知识，充分发展Pinot Noir的风味。

Laurent Fresnet延续了Maison Mumm的创新传统

作为香槟区土生土长的本地人，Laurent Fresnet对兰斯山区有着深厚的个人感情，他在特级酒庄Sillery长大，这个葡萄酒种植家族连续五代从事100%特级香槟酿制。

Fresnet被Maison Mumm这片丰富的土地所吸引，于2020年1月加入并担任新的酒窖大师。"Mumm拥有香槟地区最优异的一些葡萄园，"他表示。"这片土地具备酿造最优质的葡萄酒所需的一切。"

他在学习期间即确定了对创新的追求，先是在阿维兹一个著名的研究中心学习，后来又到兰斯大学主修酿酒学、生物学以及生物化学。

在Laurent Fresnet看来，香槟是一种既鲜活又不断发展演变的葡萄酒。他精力充沛，有着永不满足的好奇心，秉持着从一开始就激励着Maison Mumm的前卫精神展望未来。

酒窖大师、神经学家和设计师之间的创意邂逅

Laurent Fresnet设立了新的挑战：通过揭示Mumm葡萄酒香味，丰富品尝的体验。他构思的新方法结合了神经科学家Gabriel Lepousez和设计师Octave de Gaulle的研究成果，前者花费了15年时间研究葡萄酒品尝和感知方式，而后者解决了第一款可在太空中享用的香槟酒——Mumm的Grand Cordon Stellar酒瓶的技术问题。

Fresnet从向Lepousez描述每种葡萄酒入手：其主要特征及其微妙的、有时会被忽略的细微差别。这位酒窖大师的目标是让人们对每款葡萄酒及其精妙香气都能有更细致、更有鉴别力的解读。Lepousez借鉴了自己的研究，将神经科学应用于葡萄酒的鉴赏。在品尝的过程中，大脑接收到感官触发的许多信号，其中最重要的是视觉和触觉。这些信号会影响我们的味觉，从而影响我们对葡萄酒的鉴赏。

当一种或多种传统感官提示发生改变时，我们的自动习惯就会受到挑战，从而导致更自发的品尝体验。更多的香味和风味涌出，开启超越葡萄酒内在特质的新视角。

Laurent Fresnet介绍全新构思的体验Mumm香槟的工具

Laurent Fresnet委托Octave de Gaulle构思和解读视觉和触觉提示，从而聚焦Fresnet在每种葡萄酒中发现的不同潜在品质。两个特制酒杯。其中一个酒杯具有光滑的玻璃杯身，颜色呈深饱和紫色，光滑、宽厚的抛光不锈钢底座，配以厚重的杯柄，拿在手中比传统香槟酒杯重很多。

另一个酒杯采用磨砂外表面，呈现冰爽外观，给予嘴唇颗粒感。精致的杯柄有清晰的边缘，铝制杯底比经典的Mumm香槟杯稍窄，表面略显粗糙。总重比标准香槟玻璃杯轻得多。

前所未有的Mumm风格

在品鉴开始之前，Laurent Fresnet邀请Gabriel Lepousez带领宾客们品尝标志性的Mumm Grand Cordon葡萄酒，通过这个简单的嗅觉实验来揭示我们每个人对气味反应的巨大差异。2019年发表的研究表明，这些差异是天生的。Lepousez解释说，除了我们的基因，我们还受到记忆、情感关联以及许多其他外部因素的强烈影响，这些因素给予我们高度个性化和个人化的反应。

Laurent Fresnet选择了酒庄的三款葡萄酒作为特别代表。

使用普通玻璃杯品尝Mumm Grand Cordon Rosé，入口非常清爽，余味揭示了它的水果性质。而使用厚重的抛光紫色玻璃杯品尝时，则会呈现红色水果（莫利洛黑樱桃和黑莓）以及维也纳糕点那种深厚、迷人的醇美香味。

对Mumm Brut Millésimé 2013也做了同样的实验。Laurent Fresnet建议首先在质地很轻的磨砂玻璃酒杯中品尝这款葡萄酒，这种酒杯的质感会使葡萄酒涌现一种微妙而清晰的清新香气，一般情况下，这款葡萄酒不会呈现这种香气。而使用经典的Mumm酒杯品尝，这款发酵成熟、层次多样而且味道鲜明的葡萄酒佳酿会呈现美味糕点的香味。

对于RSRV Blanc de Noirs 2009，标准玻璃酒杯会释放出来自韦尔兹奈成熟Pinot Noir的全部美妙特质：成熟果实的丰富、复杂和芳香。然而，使用磨砂酒杯品尝时，这款酒呈现出柑橘和蜜桃的清新香气。Laurent Fresnet指出，这种沁人心脾的新鲜，可让人预见这款非凡葡萄酒巨大的陈化潜力。

“这种创新实验有助于揭示Mumm葡萄酒中蕴藏的丰富的细微差别，以及我们自身对香槟神奇的千变万化的反应，”Laurent Fresnet总结道。

#MummExplorers

照片 - https://mma.prnewswire.com/media/1279132/Maison_Mumm_Laurent_Fresnet.jpg
标志 - https://mma.prnewswire.com/media/1279133/Maison_Mumm_Logo.jpg

媒体联系人：

Bastyen Vandrille
Maison Mumm
bastyen.vandrille@pernod-ricard.com

Silène Fry
Maison Mumm
silene.fry@pernod-ricard.com

请负责任地饮酒