與 MUMM 的味覺之旅：Laurent Fresnet 帶來他的前衛願景，以重塑 Mumm 香檳品酒體驗

巴黎，2020 年 9 月 25 日 /PRNewswire/ -- *9 月 24 日，Maison Mumm 酒窖大師 Laurent Fresnet 在法國蘭斯精心策劃具開創性的品酒體驗，其中包括一些最具代表性的特釀。這種融合神經科學及設計的創新概念，為品酒及鑑賞 Maison Mumm 香檳的芳香複雜性及黑皮諾葡萄的多方面品質提供了新的途徑，黑皮諾自 1827 年以來一直是該品牌的標誌性葡萄。*

要查看多媒體新聞稿，請點擊：https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/。

Maison Mumm：對 *Nec Plus Ultra* 的不懈追求

Maison Mumm 的故事可以追溯至近 200 年前，其特色是在香檳釀製方面不斷創新的精神。創始人 Georges Hermann Mumm 的格言：「只有最好」，這種前衛的願景植根於不在品質上作出妥協的關係。

Maison Mumm 堅定的前瞻性精神繼續探索新的方法，以揭示黑皮諾的精髓，黑皮諾的有力、豐富及優雅果實為品牌的特釀賦予結構、複雜性及生機勃勃的新鮮感。

酒窖大師 Laurent Fresnet 是 Maison Mumm 擁有 200 年傳統的精湛技藝的官方保管人，他利用繼承的豐富專業知識充分開發了黑皮諾的風味。

Laurent Fresnet 延續了 Maison Mumm 的創新傳統

Laurent Fresnet 出生於香檳區，對蘭斯山 (Montagne de Reims) 有著深厚的個人情結，他在西勒里的列級酒莊村長大，這個葡萄種植家族已歷經五代生產 100% 的列級酒莊香檳。

Fresnet 於 2020 年 1 月加入 Maison Mumm 擔任新的酒窖大師，他尤其受其風土吸引。他宣稱：「Mumm 擁有香檳區一些最傑出的葡萄園。這種風土具有創造最精美特釀的所有可能。」

他對創新的承諾在他的研究期間得以確立，首先是在阿維茲 (Avize) 著名的研究中心，然後是在蘭斯大學 (University of Reims) 主修釀酒、生物學及生物化學。

Laurent Fresnet 的香檳願景是一種既活潑又不斷演變的葡萄酒。憑藉無限的精力及好奇心，他以同樣的前衛精神展望未來，從一開始就啟發了 Maison Mumm 的靈感。

酒窖大師、神經科學家及設計師的創意融合

Laurent Fresnet 提出了一個新的挑戰：透過揭示各種香氣，豐富品嚐 Mumm 葡萄酒的體驗。他聯同神經科學家 Gabriel Lepousez 及設計師 Octave de Gaulle 構思了這種新方法。Gabriel Lepousez 花 15 年研究葡萄酒味道與感知，而 Octave de Gaulle 解決了 Mumm 的 Grand Cordon Stellar 酒瓶的技術，使其成為首款可在太空品嚐的香檳。

Fresnet 首先向 Lepousez 描述每種特釀：它的主要特徵及微妙之處有時卻被忽略。酒窖大師的雄心是讓每種葡萄酒及其細膩的香氣都更加細緻、更具鑑賞力。Lepousez 本著自己的研究，將神經科學應用於對葡萄酒的鑑賞。在品酒過程中，大腦會收到由感官觸發的多種訊號，其中最重要的是視覺與觸覺。這些訊號會影響我們的品味，進而影響我們對葡萄酒的鑑賞。

當改變一種或多種傳統感官提示時，我們的自動習慣受到挑戰，從而帶來了更自然的品酒體驗。更多的香氣與風味脫穎而出，開闢了超越葡萄酒內在品質的新視角。

Laurent Fresnet 引入了新構思的工具來體驗 Mumm 香檳

Laurent Fresnet 委託 Octave de Gaulle 構思及解釋視覺及基於觸感的線索，這些線索將聚焦於 Fresnet 在每種特釀中識別出的不同潛質。為此配製了兩款酒杯。第一款酒杯具有光滑的深紫色杯身，配以厚重的杯腳及光滑寬闊的拋光不銹鋼底座，拿在手中時，重量明顯比傳統香檳杯重。

第二款酒杯的外部為磨砂設計，予人冰涼的外觀，接觸雙唇時帶有顆粒感。精細的杯腳具有鋒利的邊緣，表面略微粗糙的鋁製底座比經典的 Mumm 香檳杯略窄。整體重量比標準香檳杯輕得多。

前所未有的 Mumm 風格

品酒開始前，Laurent Fresnet 邀請 Gabriel Lepousez 帶客人進行一次簡單的嗅覺實驗，對標誌性的 Mumm Grand Cordon 特釀進行嗅覺測試，揭示了我們對氣味的反應之間的巨大差異。2019 年發表的研究表明，這些差異是遺傳的。Lepousez 解釋說，除了我們的基因外，我們還受到記憶、情感聯想及許多其他外部因素的強烈影響，這些因素使我們作出高度個人化的反應。

Laurent Fresnet 選擇了三款特別代表品牌的特釀。

Mumm Grand Cordon Rosé 用普通的玻璃杯品嚐，入口時具有極佳的新鮮度，之後展現出果香的本質。當在較重、拋光的紫色玻璃杯中品嚐時，它會展現出誘人的深度，並散發出紅色水果（黑車厘子及酸車厘子）及維也納糕點的美味。

使用 Mumm Brut Millésimé 2013 重複了該實驗。Laurent Fresnet 建議首先在更輕、磨砂的玻璃杯中品嚐，以顯示隱藏且通常不會在這款酒散發的新鮮感，以及細膩、清澈的香氣。這款成熟、結構嚴謹且精確的陳年特釀採用經典的 Mumm 玻璃杯品嚐，提供美味的糕點香氣。

在 RSRV Blanc de Noirs 2009 上，標準玻璃杯釋放了韋爾澤奈成熟的黑皮諾的所有奇妙品質：大果、複雜及成熟水果的香氣。但是，當在磨砂玻璃杯中品嚐時，此酒顯示出極佳的新鮮度，並散發出柑橘及蜜餞的桃子香氣。Laurent Fresnet 指出，這種驚人的新鮮度使人可以預見這種出色葡萄酒的巨大陳年潛力。

Laurent Fresnet 總結說：「這項創新實驗有助揭示 Mumm 葡萄酒中隱藏的細微差別，以及我們自己對香檳的千變萬化奇妙自然反應。」

#MummExplorers

圖片 - https://mma.prnewswire.com/media/1279132/Maison_Mumm_Laurent_Fresnet.jpg
標誌 - https://mma.prnewswire.com/media/1279133/Maison_Mumm_Logo.jpg

傳媒聯絡：

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

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

請適量飲酒