MUMM의 미각적 조우

-- Laurent Fresnet, 전위적인 비전을 통해 Mumm 샴페인 시음 경험을 재창조

(파리 2020년 9월 25일 PRNewswire=연합뉴스) 24일, 프랑스 랭스에서 열린 행사에서 Maison Mumm 셀러 마스터 Laurent Fresnet은 가장 상징적인 뀌베(최고급 샵페인)를 선보이는 획기적인 시음 경험을 제공한다. 신경과학과 디자인을 융합한 이 혁신적인 컨셉은 Maison Mumm 샴페인의 복합적 향미와 1827년부터 하우스를 대표하는 포도 품종인 피노 누아(Pinot Noir)의 다채로움을 맛보고 감상할 수 있는 새로운 방법을 제시한다.

멀티미디어 뉴스 배포 자료 보기: https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/

Maison Mumm: Nec Plus Ultra(최고)를 위한 끊임없는 탐구

약 200년 역사를 가진 Maison Mumm에는 샴페인 제조에 대한 지속적인 혁신 정신이 담겨 있다. 이 아방가르드 비전은 설립자 Georges Hermann Mumm의 모토인 "최고만을 추구하다(Only the Best)"로 요약되다시피, 품질에 있어서 절대 타협하지 않는 정신에 뿌리를 두고 있다.

Maison Mumm은 단호한 전향적 정신으로 하우스의 뀌베에 구조와 복합성, 활기찬 신선함을 부여하는 강렬하고 진하며 우아한 풍미를 갖춘 피노 누아의 정수를 드러내는 새로운 방법을 지속해서 탐구한다.

Maison Mumm의 200년 전통의 전문지식을 계승한 공식 관리자인 셀러 마스터 Laurent Fresnet은 풍부한 전문성을 활용해 피노 누아가 가진 풍미를 오롯이 발현해 낸다.

Maison Mumm의 혁신의 전통을 계승하는 Laurent Fresnet

Laurent Fresnet은 5대에 걸쳐 100% 그랑 크뤼(최고급 와인) 샴페인을 제조한 와인 재배 가문 출신이며, 그랑 크뤼 마을 Sillery에서 성장한 샹파뉴 지역 토박이다. 그는 몽타뉴 드 랭스(Montagne de Reims)에 대한 깊은 애착이 있다.

올 1월에 새로운 셀러 마스터로 Maison Mumm에 합류한 Fresnet은 특히 테루아르의 풍요로움에 매료됐다. 그는 "Mumm은 샹파뉴에서 가장 뛰어난 포도밭을 자랑한다"라며 "이곳의 테루아르는 가장 절묘한 뀌베를 만드는 데 필요한 모든 자질을 갖추고 있다"고 단언했다.

혁신에 대한 그의 헌신은 Avize의 유명 연구센터에서의 연구에서부터 시작했으며, 이후에는 랭스 대학교에서 양조학, 생물학 및 생화학을 전공하면서 계속 이어졌다.

Laurent Fresnet의 샴페인에 대한 비전은 생생하고 끊임없이 진화하는 와인을 추구하는 것이다. 끝없는 에너지와 호기심으로, 그는 Maison Mumm에 영감을 준 것과 동일한 아방가르드 정신으로 미래를 본다.

셀러 마스터와 신경과학자, 그리고 디자이너의 창의적인 만남

Laurent Fresnet은 Mumm 와인이 가진 모든 스펙트럼의 향미를 고스란히 드러냄으로써 풍부한 시음 경험을 제공하는 새로운 도전에 나섰다. 그는 와인의 맛과 인식에 대한 연구에 15년을 바친 신경과학자 Gabriel Lepousez와 우주에서 맛볼 수 있는 최초의 샴페인 Mumm Grand Cordon Stellar 보틀에서 기술적 솜씨를 보여준 디자이너 Octave de Gaulle을 한자리에 모아 새로운 접근법을 구상했다.

Fresnet은 Lepousez에게 각각의 뀌베의 주요 특징과 때로는 간과되기 쉬운 미묘한 뉘앙스를 설명하는 것으로 시작했다. 셀러 마스터로서 그의 야망은 각각의 와인과 그 섬세한 향을 더 정교하고 분별력 있게 읽을 수 있도록 하는 것이다. Lepousez는 와인 감상에 신경과학을 적용해 자신의 연구를 구상했다. 시음 과정에서 뇌는 감각에 의해 촉발되는 수많은 신호를 수신하는데, 그 중 가장 중요한 것은 시각과 촉각이다. 이러한 신호는 우리의 미각에 영향을 미치고, 결과적으로 와인에 대한 전체적인 감상에 영향을 준다.

하나 또는 그 이상의 전통적인 감각 단서가 바뀌면, 우리의 자동적인 습관에 자극을 일으켜 더 자연스러운 시음 경험으로 이어진다. 더 많은 향과 풍미가 더해져, 와인의 본질을 뛰어넘는 새로운 관점이 열리게 된다.

Laurent Fresnet, Mumm 샴페인의 경험을 위해 새롭게 고안된 도구 소개

Laurent Fresnet은 Octave de Gaulle에게 각 뀌베에서 Fresnet이 식별한 다양한 잠재적 특성을 조명할 수 있는 시각 및 촉각 기반 단서의 구상 및 해석을 의뢰했다. 그렇게 해서 두 개의 글라스가 만들어졌다. 하나는 진한 자주색으로 착색된 부드럽고 광택 있는 잔으로, 부드럽고 넓고 광택이 있는 스테인리스 스틸 베이스에 두껍고 무게감 있는 손잡이가 있어 전통적인 샴페인 잔보다 훨씬 더 무겁다.

두 번째 글라스는 겉을 반투명하게 처리해서 얼음처럼 보이게 하고, 입술에 오돌토돌한 질감을 느낄 수 있게 했다. 가느다란 손잡이는 가장자리가 예리한 반면, 알루미늄 베이스는 고전적인 Mumm 샴페인 글라스보다 다소 좁으며 표면은 약간 거칠다. 전체 무게는 일반 샴페인 글라스보다 훨씬 가볍다.

이전에 없던 새로운 Mumm 스타일을 탐험

Laurent Fresnet은 시음이 시작되기 전에 Gabriel Lepousez를 초청해 상징적인 Mumm Grand Cordon 뀌베를 사용한 간단한 후각 실험을 통해 손님들에게 냄새에 대한 개별 반응의 극적인 변화를 선보였다. 2019년에 발표된 연구에 따르면, 이러한 차이는 유전자로부터 기인한다는 것이 밝혀졌다. Lepousez는 유전자 외에도 매우 개인화되고 개인적 반응을 제공하는 기억, 정서적 연관성 및 기타 많은 외부 요인이 냄새에 큰 영향을 준다고 설명했다.

Laurent Fresnet, 하우스를 대표하는 3개의 뀌베 선정

일반 글라스로 시음하는 Mumm Grand Cordon Rose는 강렬한 신선함과 함께 뒤이어 과일 향이 드러난다. 그러나 더 무겁고 광택이 나는 자주빛 글라스로 시음하면 붉은 과일(모렐로와 아마레나 체리)과 비엔나 페이스트리의 매력적인 깊이와 고급스러운 향이 드러난다.

이러한 실험은 Mumm Brut Millesime 2013으로도 시행됐다. Laurent Fresnet은 겉이 반투명하게 처리된 더 가벼운 글라스에 시음할 것을 제안했고, 그 결과, 일반적으로 이 뀌베의 전면에 나타나지 않던 섬세하고 맑은 향의 감춰진 신선함이 드러났다. 그러나 클래식한 Mumm 글라스로 시음하면, 농익고 구조적이며 정확한 빈티지 뀌베는 페이스트리 향을 제공한다.

RSRV Blanc de Noirs 2009를 일반 글라스로 시음하면, Verzenay에서 재배된 숙성된 피노 누아의 훌륭한 특성인 잘 익은 과일의 관대함과 복잡성 및 향기가 드러난다. 반면, 불투명 글라스에서 시음할 때, 이 와인은 시트러스 향과 설탕에 절인 복숭아의 향과 함께 훌륭한 신선함을 보여준다. Laurent Fresnet은 이 두드러지는 신선함 덕분에 이 와인의 뛰어난 숙성 가능성을 예측할 수 있다고 강조한다.

Laurent Fresnet은 "이 혁신적인 실험은 Mumm 와인에 숨겨진 풍부한 뉘앙스뿐만 아니라, 샴페인에 대한 놀라운 인간 반응의 다채롭고도 변화무쌍한 특성을 드러내는 데 도움을 준다"고 말했다.

#MummExplorers

사진 - https://mma.prnewswire.com/media/1279132/Maison_Mumm_Laurent_Fresnet.jpg

로고 - https://mma.prnewswire.com/media/1279133/Maison_Mumm_Logo.jpg

미디어 문의:

Bastyen Vandrille

Maison Mumm

bastyen.vandrille@pernod-ricard.com

Silene Fry

Maison Mumm

silene.fry@pernod-ricard.com

PLEASE DRINK RESPONSIBLY

출처: Maison Mumm