ENCONTROS DE DEGUSTAÇAO COM A MUMM: Laurent Fresnet traz sua visão de vanguarda para reinventar a experiência de degustação do champanhe Mumm

PARIS, 25 de setembro de 2020 /PRNewswire/ -- *No dia 24 de setembro, Laurent Fresnet, mestre de adega da Maison Mumm, orquestrou em Reims, na França, uma experiência de degustação inovadora com alguns dos seus mais emblemáticos cuvées. Este conceito inovador, combinando neurociência e design, estabeleceu uma nova maneira de provar e apreciar as complexidades aromáticas dos champanhes da Maison Mumm e as qualidades multifacetadas da Pinot Noir, que tem sido a uva assinatura da House desde 1827.*

Para ver o comunicado para a imprensa multimídia,
clique: https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/.

Maison Mumm: a busca constante pelo *Nec Plus Ultra*

A história da Maison Mumm, que remonta a quase 200 anos, apresenta um espírito de inovação contínua na fabricação do champanhe. Esta visão de vanguarda está enraizada em uma relação intransigente com a qualidade, resumida pelo lema do fundador Georges Hermann Mumm: "Simplesmente o melhor."

O espírito resolutamente voltado para o futuro da Maison Mumm continua a explorar novos métodos para revelar a essência do Pinot Noir, cuja fruta intensa, rica e elegante confere estrutura, complexidade e um frescor vibrante aos cuvées da Casa.

O mestre da adega Laurent Fresnet, o guardião oficial do legado de savoir-faire de 200 anos da Maison Mumm, aproveita a riqueza de conhecimentos herdada para desenvolver plenamente os sabores de Pinot Noir.

Laurent Fresnet perpetua a tradição de inovação da Maison Mumm

Nascido em Champagne, Laurent Fresnet tem uma profunda ligação pessoal com a região Montagne de Reims, tendo crescido na aldeia de Grand Cru de Sillery, em uma família de viticultores que faz champanhes 100% Grand Cru há cinco gerações.

Fresnet, que ingressou na Maison Mumm como o novo mestre de adega em janeiro de 2020, foi particularmente atraído pela riqueza do seu terroir. "A Mumm possui alguns dos vinhedos mais excepcionais de Champagne", afirma. "Este terroir tem tudo o que se pode desejar para criar as cuveés mais requintadas."

Seu compromisso com a inovação se consolidou durante seus estudos, primeiro em um renomado centro de pesquisa em Avize, e depois na Universidade de Reims, onde se formou em enologia, biologia e bioquímica.

Laurent Fresnet entende que o champanhe é um vinho que está vivo e em constante evolução. Com sua energia e curiosidade insaciáveis, ele olha para o futuro com o mesmo espírito de vanguarda que inspirou a Maison Mumm desde o seu início.

Um encontro criativo entre mestre da adega, neurocientista e designer

Laurent Fresnet lançou um novo desafio: enriquecer a experiência de degustação dos vinhos Mumm, revelando todo o espectro de seus aromas. Ele concebeu esta nova abordagem reunindo Gabriel Lepousez, um neurocientista que dedicou 15 anos ao estudo sobre como o vinho é degustado e percebido e o designer, Octave de Gaulle, que resolveu a façanha técnica do Grand Cordon Stellar da Mumm - o primeiro champanhe que pode ser saboreado no espaço.

Fresnet começou descrevendo cada cuvée para Lepousez: suas características primárias e suas nuances mais sutis, às vezes, até esquecidas. A ambição do mestre da adega era permitir uma leitura mais apurada e criteriosa de cada vinho e dos seus aromas mais delicados. Lepousez baseou-se em sua própria pesquisa, aplicando a neurociência à apreciação do vinho. No decorrer de uma degustação, o cérebro recebe uma infinidade de sinais acionados pelos sentidos, entre eles, os mais importantes são a visão e o tato. Estes sinais têm impacto no nosso paladar e, consequentemente, na forma como apreciamos um vinho.

Quando uma ou mais pistas sensoriais tradicionais são alteradas, nossos hábitos automáticos são desafiados, levando a uma experiência de degustação mais espontânea. Mais aromas e sabores vêm à tona, abrindo novas perspectivas que vão além das qualidades intrínsecas do vinho.

Laurent Fresnet apresenta ferramentas recém-concebidas para experimentar os champanhes Mumm

Laurent Fresnet encarregou Octave de Gaulle de conceber e interpretar os sinais baseados na visão e no tato que colocassem em evidência as diferentes qualidades latentes identificadas por Fresnet em cada cuvée. Duas taças foram formuladas. Uma taça com um formato abaulado liso e brilhante tingido de um roxo profundo saturado, com uma haste espessa e pesada em uma base larga de aço inoxidável polido, que a torna significativamente mais pesada na mão do que uma taça de champanhe tradicional.

A segunda taça é fosca por fora, o que lhe dá uma aparência gelada e sensação granular nos lábios. A haste fina com bordas afiadas e base de alumínio, um pouco mais estreita do que em uma taça clássica de champanhe Mumm, tem uma superfície ligeiramente áspera. O peso total é muito mais leve do que uma taça de champanhe padrão.

O estilo Mumm nunca explorado antes

Antes do início das degustações, Laurent Fresnet convidou Gabriel Lepousez para realizar um experimento olfativo simples com o emblemático cuvée Mumm Grand Cordon com os convidados, que revelou variações surpreendentes nas respostas individuais sobre o aroma. Uma pesquisa publicada em 2019 revelou que essas diferenças são genéticas. Além de nossos genes, explicou Lepousez, também somos fortemente influenciados por memória, associações emocionais e muitos outros fatores externos que nos dão respostas bastante individualizadas e pessoais.

Laurent Fresnet escolheu três cuvées que são especialmente representativos da Casa.

Provado na taça comum,o Mumm Grand Cordon Rosé apresenta grande frescor no primeiro gole e, em seguida, mostra seu carácter frutado. Quando degustado na taça polida roxa mais pesada, no entanto, revela uma profundidade atraente e notas gourmet de frutas vermelhas (cerejas morello e amarena) e massa folhada vienense.

O experimento foi repetido com o Mumm Brut Millésimé 2013. Laurent Fresnet sugeriu prová-lo primeiro na taça fosca, muito mais leve, com superfície texturada, que revela uma frescura oculta com aromas delicados e lúcidos que geralmente não vêm à tona nesta cuvée. Provado na taça clássica Mumm, no entanto, esta cuvée vintage madura, estruturada e precisa oferece notas de docinhos gourmet.

Na taça padrão, o RSRV Blanc de Noirs 2009 liberou todas as qualidades maravilhosas de Pinot Noir maduro de Verzenay: generosidade, complexidade e aromas de fruta madura. No entanto, quando provado na taça fosca, este vinho revelou um grande frescor com aromas de frutas cítricas e pêssego cristalizado. Laurent Fresnet destaca que o frescor marcante permite antever o grande potencial de envelhecimento deste vinho excepcional.

"Este experimento inovador ajuda a revelar a riqueza de nuances que estão escondidas nos vinhos Mumm, bem como a natureza notável e caleidoscópica de nossas próprias respostas maravilhosamente humanas ao champanhe", conclui Laurent Fresnet.

#MummExplorers

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1279132/Maison_Mumm_Laurent_Fresnet.jpg
Logotipo - https://mma.prnewswire.com/media/1279133/Maison_Mumm_Logo.jpg

CONTATOS PARA A IMPRENSA:

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

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

BEBA COM RESPONSABILIDADE