ENCUENTROS DE CATA CON MUMM: Laurent Fresnet trae una visión vanguardista para reinventar la experiencia de cata de la champaña Mumm PARÍS 25 de septiembre de 2020

/PRNewswire/ -- *Este 24 de septiembre, Laurent Fresnet, maestro de bodega de Maison Mumm, organizó en Reims, Francia, una increíble experiencia de cata donde presentó algunas de sus cuvées más emblemáticas. Este innovador concepto, en el que se fusionó la neurociencia con el diseño, estableció una nueva forma de catar y apreciar, tanto las complejidades aromáticas de las champañas de Maison Mumm, como las cualidades multifacéticas propias de su Pinot Noir, la cepa insignia de la casa desde 1827.*

Para consultar el comunicado de prensa multimedia, por favor, haga clic aquí: https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/.

Maison Mumm: una búsqueda incesante por la *Nec Plus Ultra*

La historia de Maison Mumm, que se remonta casi 200 años atrás, permite apreciar una filosofía de innovación constante en la elaboración de la champaña. Esta visión de vanguardia nace de la relación inalienable con la calidad, bien resumida en el lema de su fundador Georges Hermann Mumm: "Solo lo mejor".

El espíritu decididamente visionario de Maison Mumm continúa explorando nuevos métodos para revelar la esencia del Pinot Noir, cuyo robusto, rico y elegante fruto, dota a las cuvées de la casa con estructura, complejidad y vibrante frescura.

El maestro de bodega Laurent Fresnet, custodio oficial del legado bicentenario de este saber hacer, aprovecha la riqueza heredada de años de aprendizajes para desarrollar en pleno los sabores del Pinot Noir.

Laurent Fresnet perpetúa la tradición innovadora de Maison Mumm

Oriundo de Champagne, Laurent Fresnet tiene una relación personal profunda con la Montagne de Reims, tras haber crecido en la villa Grand Cru de Sillery, en una familia que durante cinco generaciones ha producido champañas 100 % Grand Cru.

Fresnet, quien desde enero de 2020 se unió a Maison Mumm como nuevo maestro de bodega, se sentía especialmente atraído por la riqueza de su terroir. "Mumm cuenta con uno de los viñedos más excepcionales en Champagne", declara. "Este terroir tiene todo lo que uno pudiera desear para elaborar las cuvees más exquisitas".

Su compromiso hacia la innovación se arraigó desde su época de estudiante, primero en el renombrado centro de investigación de Avize y luego en la Universidad de Reims, donde estudió enología, biología y bioquímica.

La visión que Laurent Fresnet tiene de la champaña es la de un vino blanco que está vivo y en constante evolución. Con energía y curiosidad insaciables, él mira hacia el futuro con el mismo espíritu vanguardista que ha inspirado a Maison Mumm desde sus inicios.

Un encuentro creativo entre un maestro de bodega, un neurocientífico y un diseñador

Laurent Fresnet planteó un nuevo reto: enriquecer la experiencia de cata de los vinos Mumm revelando el espectro completo de sus aromas. Él ha concebido esta nueva dinámica trayendo a Gabriel Lepousez, un neurocientífico que ha dedicado 15 años de su vida al estudio de cómo el vino se saborea y se percibe, y a Octave de Gaulle, quien fue la persona que descifró la proeza técnica de la botella Grand Cordon Stellar de Mumm; la primera champaña que se puede saborear en el espacio.

Fresnet empezó describiendo cada cuvée a Lepousez: sus características principales y sutiles, en ocasiones pasando por alto algunas sutiles. El deseo del maestro de bodega era permitir una lectura más fina, en la que se pudiera discernir cada vino y sus aromas más delicados. Lepousez recurrió a su propia investigación, aplicando la neurociencia a la apreciación del vino. Durante una cata el cerebro

recibe una multitud de señales activadas por los sentidos, siendo los más importantes la vista y el tacto. Estas señales impactan nuestro sentido del gusto, y en consecuencia, en la apreciación que hacemos de un vino.

Cuando una o más señales sensoriales tradicionales nos son alteradas, se confrontan nuestros hábitos automáticos, esto conduce a una experiencia de cata más espontánea. Vienen más aromas y sabores a un primer plano, lo que abre nuevas perspectivas que trascienden las cualidades intrínsecas del vino.

Laurent Fresnet presenta nuevas herramientas concebidas para la experiencia de las champañas Mumm

Laurent Fresnet encargó a Octave de Gaulle para que concibiera e interpretará señales visuales y táctiles que permitan percibir, en primer plano, las diferentes cualidades latentes que Fresnet ha identificado para cada cuvée. Se formularon dos tipos de copa. Una copa cuenta con un cáliz suave y brillante, tintado de un púrpura obscuro saturado, con un tallo grueso y pesado, sobre una base en acero inoxidable suave y amplia. Esto la hace significativamente más pesada que una copa tradicional de champaña.

La segunda copa es esmerilada hacia el exterior, lo que le da una apariencia nevada y produce una sensación granular en los labios. El delgado tallo lleva bordes afilados, mientras que la base de aluminio, de alguna manera más angosta que la de una copa clásica de champaña Mumm, tiene una superficie ligeramente áspera. Con respecto a su peso total, esta copa es mucho más liviana que una copa estándar de champaña.

El estilo Mumm en un modo nunca antes explorado

Laurent Fresnet le pidió a Gabriel Lepousez, antes de dar inicio a la cata, que condujera a los participantes por un experimento olfativo con la emblemática cuvée Mumm Grand Cordon, lo que reveló variaciones contundentes en nuestras respuestas individuales a los olores. Una investigación publicada en 2019 reveló que estas diferencias son de orden genético. Además de nuestros genes, explicó Lepousez, otros factores también nos influencian poderosamente; la memoria, las asociaciones emocionales y muchos otros factores externos que nos generan respuestas altamente individualizadas y personales.

Laurent Fresnet escogió tres cuvées especialmente representativas de la casa.

Al probarla en una copa normal, la Mumm Grand Cordon Rosé tiene gran frescura de golpe, tras la cual revela su naturaleza afrutada. Sin embargo, cuando se la prueba en la copa púrpura brillante, de mayor peso, esta revela una atractiva profundidad y notas gourmet de frutos rojos (guindas y cerezas amarena) y pastelería vienesa.

El experimento se repitió con la Mumm Brut Millésimé 2013. Laurent Fresnet sugirió probarla en primer lugar en la copa liviana, nevada y con textura en la superficie, que revela una frescura escondida con aromas lúcidos y delicados que normalmente no sobresalen con esta cuvée. Sin embargo, al probarla en la copa Mumm clásica, esta cuvée vintage madura, estructurada y precisa, ofrece notas de pastelería gourmet.

Con la RSRV Blanc de Noirs 2009, una copa estándar reveló todas las cualidades maravillosas de un Pinot Noir maduro de Verzenay: generosidad, complejidad y aromas de frutos maduros. Sin embargo, cuando se le probó en la copa nevada, este vino reveló gran frescura, con aromas cítricos y de durazno caramelizado. Laurent Fresnet señala que esta frescura tan llamativa permite intuir el gran potencial de crianza de este excepcional vino.

"Este innovador experimento permite revelar la riqueza de los sutiles que se esconden en los vinos Mumm, así como la naturaleza excepcional y caleidoscópica de nuestras propias respuestas, maravillosamente humanas, a la champaña", concluye 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

CONTACTO PARA MEDIOS:

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

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

POR FAVOR, BEBA CON RESPONSABILIDAD

mediacontact