

PENEMUAN RASA BERSAMA MUMM: Laurent Fresnet membawa visi avant-garde untuk mencipta pengalaman merasai champagne Mumm

PARIS, 25 September 2020 /PRNewswire/ -- *Pada 24^{hb} September, Laurent Fresnet, Maison Mumm Cellar Master (Pengurus Selar), merancang dengan teliti di Reims, Perancis, pengalaman merasa yang mengagumkan menampilkan beberapa cuvée yang paling simbolik. Konsep inovatif ini, menggabungkan neurosains dan reka bentuk, mencipta cara baharu untuk merasai dan menghargai aroma kompleks daripada champagne Maison Mumm dan kualiti pelbagai sisi Pinot Noir, anggur istimewa House sejak 1827*

Untuk melihat Siaran Akhbar Multimedia, sila klik: <https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/>.

Maison Mumm: usaha pencarian berterusan Nec Plus Ultra

Kisah Maison Mumm, yang berlanjutan hampir 200 tahun, menampilkan etos inovasi berterusan dalam pembuatan champagne. Visi avant-garde ini berakar-umbi melalui hubungan tanpa kompromi dengan kualiti, diringkaskan dengan moto pengasas Georges Hermann Mumm: "Only the Best (Hanya Yang Terbaik)."

Semangat Maison Mumm yang berpandangan jauh terus meneroka kaedah baharu untuk mengungkap intipati Pinot Noir, buahnya yang kuat, kaya dan elegan memberi cuvee House struktur, kerumitan dan kesegaran yang menggetarkan.

Cellar Master Laurent Fresnet, penjaga rasmi peninggalan savoir-faire Maison Mumm yang berusia 200 tahun, memanfaatkan kepakaran yang diwarisi dengan penuh kekayaan ini untuk mengembangkan sepenuhnya rasa Pinot Noir.

Laurent Fresnet mengabadikan tradisi inovasi Maison Mumm

Berasal dari Champagne, Laurent Fresnet begitu terikat secara peribadi dan erat dengan Montagne de Reims, dibesarkan di kampung Grand Cru di Sillery, dalam keluarga pembuat wain yang telah menghasilkan 100% champagne Grand Cru selama lima generasi.

Fresnet, yang menyertai Maison Mumm sebagai Cellar Master baharu pada Januari 2020, sangat tertarik dengan kekayaan tanahnya. "Mumm mewah dengan beberapa kebun anggur yang paling menakjubkan di Champagne," katanya. "Tanah ini mempunyai semua yang diimpikan dalam membuat cuvee yang paling indah."

Komitmennya terhadap inovasi bersamanya sepanjang pengajian, pertama di sebuah pusat penyelidikan terkenal di Avize, dan kemudian di Universiti Reims, tempat dia mengikuti jurusan oenologi, biologi dan biokimia.

Visi champagne Laurent Fresnet ialah wain yang hidup dan sentiasa berkembang. Dengan tenaga dan rasa ingin tahu yang berterusan, dia memandang ke hadapan dengan semangat avant-garde yang sama yang memberi inspirasi kepada Maison Mumm dari awal.

Pertembungan kreatif antara cellar master, pakar neurosains dan pereka

Laurent Fresnet telah menetapkan cabaran baharu: untuk memperkaya pengalaman merasai wain Mumm dengan mengungkap spektrum penuh aroma mereka. Beliau membayangkan pendekatan baharu ini dengan menyatukan Gabriel Lepousez, pakar neurosains yang telah mengabadikan selama 15 tahun untuk mengkaji rasa dan tanggapan wain, dan pereka Octave de Gaulle, menyelesaikan prestasi teknikal botol Mumm's Grand Cordon Stellar - champagne pertama yang dinikmati di ruang angkasa.

Fresnet bermula dengan menerangkan setiap cuvée kepada Lepousez: ciri utama dan kehalusannya, acapkali nuansa yang telah diabaikan. Cita-cita cellar master ini adalah untuk membolehkan pembacaan setiap wain yang lebih halus, lebih arif dan aromanya yang lebih lembut. Lepousez membuat kajian sendiri, menerapkan neurosains untuk menghargai wain. Dalam proses merasa, otak menerima pelbagai isyarat yang dipicu oleh pancaindera, yang paling penting adalah penglihatan dan sentuhan. Isyarat-isyarat ini memberi kesan pada deria rasa kita dan hasilnya, penghargaan kita terhadap wain.

Apabila satu atau lebih petunjuk deria tradisional diubah, kebiasaan automatik kita dicabar, membawa kepada pengalaman merasa yang lebih spontan. Lebih banyak aroma dan rasa muncul, membuka perspektif baharu yang menjangkaui kualiti intrinsik wain.

Laurent Fresnet memperkenalkan penemuan peralatan baharu untuk menikmati champagne Mumm

Laurent Fresnet mengarahkan Octave de Gaulle untuk memahami dan menafsirkan isyarat berdasarkan penglihatan dan sentuhan yang akan menyerlahkan kualiti terpendam yang berbeza-beza yang dikenal pasti oleh Fresnet dalam setiap cuvée. Dua gelas telah diadun. Satu gelas menampilkan mangkuk halus dan berkilat berwarna ungu tenu yang dalam, dengan batang tebal dan berat pada pangkal keluli tahan karat yang licin dan lebar, menjadikannya lebih berat dalam tangan daripada gelas champagne tradisional.

Gelas kedua berkabut di bahagian luar, memberi penampilan sejuk dan rasa kasar di bibir. Batang halus mempunyai tepi tajam, sementara dasar aluminiumnya, agak sempit daripada kaca champagne Mumm klasik, dengan permukaan yang sedikit kasar. Ia lebih ringan secara keseluruhan daripada gelas champagne yang standard.

Gaya Mumm yang belum pernah diterokai

Laurent Fresnet mengundang Gabriel Lepousez, sebelum sesi merasa dimulakan, untuk membawa para tetamu melalui eksperimen penciuman sederhana dengan lambang Mumm Grand Cordon cuvée yang mengungkap variasi dramatik dalam tindak balas individu terhadap bau. Penyelidikan yang diterbitkan pada 2019 mendedahkan bahawa kelainan ini ialah genetik. Sebagai tambahan kepada gen kami, Lepousez menjelaskan, kami juga sangat dipengaruhi oleh ingatan, gabungan emosi, dan banyak faktor luaran lain yang memberi kami respons tersendiri dan sangat peribadi.

Laurent Fresnet memilih tiga cuvées istimewa yang mewakili House.

Dirasa di gelas biasa, Mumm Grand Cordon Rosé memiliki kesegaran yang hebat dalam serangan, setelah itu ia menzahirkan sifat-sifat buah semula jadinya. Namun, apabila dirasai dalam gelas ungu yang lebih berat dan diglap, ia menzahirkan kedalaman dan citarasa buah merah yang menarik (ceri morello dan amarena) dan pastri Vienna.

Eksperimen tersebut diulang dengan Mumm Brut Millésimé 2013. Laurent Fresnet mencadangkan untuk merasainya terlebih dahulu di gelas berkabut yang jauh lebih ringan dengan permukaan teksturnya yang memperlihatkan kesegaran tersembunyi berserta aroma halus dan jernih yang biasanya tidak muncul dengan cuvée ini. Namun, merasai dalam gelas Mumm klasik, cuvée vintage yang matang, berstruktur dan tepat ini menawarkan citarasa pastri gourmet.

Dengan RSRV Blanc de Noirs 2009, gelas standard mengeluarkan semua kualiti indah Pinot Noir yang matang dari Verzenay: kemurahan hati, kerumitan dan aroma buah masak. Namun, apabila dirasai dalam gelas berkabut, wain ini menzahirkan kesegaran yang hebat dengan aroma sitrus dan buah pic. Laurent Fresnet menekankan bahawa kesegaran luar biasa ini membolehkan seseorang untuk meramalkan usia wain yang luar biasa ini.

"Eksperimen inovatif ini membantu mengungkap kekayaan nuansa yang tersembunyi dalam wain Mumm, serta sifat kaleidoskopik yang luar biasa kita sendiri, tindak balas luar biasa manusia terhadap champagne," rumus Laurent Fresnet.

#MummExplorers

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

HUBUNGAN MEDIA:

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

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

SILA MINUM DENGAN BERTANGGUNGJAWAB