COMUNICADO:Laurent Fresnet proporciona su visión avanzada para reinventar la experiencia de cata de champagne Mumm

- **TASTE ENCOUNTERS WITH MUMM: Laurent Fresnet proporciona su visión avanzada para reinventar la experiencia de cata de champagne Mumm**

PARÍS, 25 de septiembre de 2020 /PRNewswire/ --

El 24 de septiembre, Laurent Fresnet, Maison Mumm Cellar Master, llevó a cabo en Reims, Francia, una experiencia de cata revolucionaria en la que se mostraron algunos de los cuvées más emblemáticos. Este concepto innovador, que mezcla la neurociencia con el diseño, ha establecido una nueva forma de probar y apreciar las complejidades aromáticas de los champagnes de Maison Mumm y las cualidades multifacéticas de Pinot Noir, que ha sido la uva principal de la casa desde el año 1827.

Si desea ver el comunicado multimedia, haga clic aquí: https://www.multivu.com/players/uk/8781251-taste-encounters-with-mumm/.

Maison Mumm: búsqueda constante de *Nec Plus Ultra*

La historia de Maison Mumm, que data de hace cerca de 200 años, muestra unos valores de innovación continuada en la creación del champagne. Esta visión avanzada tiene sus raíces en la relación sin faltas con la calidad, resumida por su fundador, Georges Hermann Mumm en su lema: "Sólo lo mejor".

El espíritu avanzado resolutivo de Maison Mumm sigue explorando nuevos métodos con los que revelar la esencia de Pinot Noir, cuya fruta potente, rica y elegante se integra en los cuvées de la casa con su estructura, complejidad y una vibrante frescura.

El Cellar Master Laurent Fresnet, custodio oficial del legado del saber hacer de 200 años de Maison Mumm, se aventaja de esta riqueza de conocimiento heredada para desarrollar por completo los sabores de Pinot Noir.

Laurent Fresnet perpetua la tradición de innovación de Maison Mumm

Nativo de la ciudad de Champagne, Laurent Fresnet cuenta con un vínculo personal profundo con la Montagne de Reims, habiendo crecido en la villa Grand Cru de Sillery, en una familia dedicada al vino que lleva creando champagnes 100% Grand Cru durante cinco generaciones.

Fresnet, que pasó a formar parte de Maison Mumm como nuevo Cellar Master en enero de 2020, se mostró particularmente atraído por la riqueza de su suelo. "Mumm cuenta con algunos de los viñedos más excepcionales disponibles en Champagne", declaró. "Este suelo tiene todo lo que uno podría desear para la creación de los cuvees más exquisitos".

Su compromiso para con la innovación se mantuvo durante sus estudios, primero en el prestigioso centro de investigación de Avize, y más tarde en la University of Reims, donde destacó en enología, biología y bioquímica.

La visión de Laurent Fresnet del champagne es la de un vino vivo y en evolución constante. Con su energía insaciable y curiosidad, mira hacia el futuro con el mismo espíritu de vanguardia que inspiró a Maison Mumm desde sus principios.

Encuentro creativo entre el cellar master, los neurocientíficos y el diseñador

Laurent Fresnet se ha puesto un nuevo reto: enriquecer la experiencia de las catas de los vinos de Mumm al mostrar el espectro completo de sus aromas. Ha concebido esta nueva aproximación al reunir a Gabriel Lepousez, neurocientífico dedicado 15 años al estudio de

cómo se cata el vino y se percibe, y el diseñador Octave de Gaulle, quien ha resuelto el tema de la botella Grand Cordon Stellar de Mumm — primer champagne que se puede saborear en el espacio.

Fresnet comenzó a describir cada cuvée a Lepousez: sus características primarias y sus matices sutiles y a menudo pasados por alto. La ambición del cellar master era la de permitir una lectura más fina y conocedora de cada uno de los vinos y de sus aromas más delicados. Lepousez se basó en su propia investigación, aplicando la neurociencia para la apreciación del vino. En el curso de la cata, el cerebro recibe una multitud de señales desencadenadas por los sentidos, la más importante de ellas siendo la visión y el tacto. Estas señales se han visto impactadas por nuestro sentido del gusto, y como consecuencia, nuestra apreciación para con el vino.

Cuando se alteran una o más señales sensoriales tradicionales, nuestros hábitos automáticos se desarrollan, lo que conduce a una experiencia de cata más espontánea. Van a florecer más aromas y sabores, abriendo nuevas perspectivas que van más allá de las cualidades intrínsecas del vino.

Laurent Fresnet presenta las herramientas de nueva concepción para experimentar los champagnes Mumm

Laurent Fresnet encargó a Octave de Gaulle crear e interpretar las entradas basadas en la visión y tacto que podrían poner el punto de mira en las diferentes calidades latentes identificadas por Fresnet en cada cuvée. Se formularon dos copas. Una copa era lisa y de color púrpura saturado tintado brillante, con una base de acero inoxidable pulido amplia, siendo bastante más pesada en mano que la copa de champagne tradicional.

La segunda copa estaba helada por fuera, proporcionando un aspecto de hielo y una sensación granulada en los labios. Su tallo fino contaba con bordes afilados, mientras que su base de aluminio, más estrecha que una copa de champagne clásica de Mumm, presentaba una superficie desigual. El peso general era más ligero que el de una copa de champagne estándar.

El estilo de Mumm tal y como nunca antes se había explorado

Laurent Fresnet invitó a Gabriel Lepousez antes de que comenzara la cata, a llevar a los invitados a realizar un sencillo experimento olfativo con el emblemático Mumm Grand Cordon cuvée, que ha mostrado variaciones importantes de nuestras respuestas individuales en relación a la cata. La investigación publicada en el año 2019 ha mostrado que estas diferencias son genéticas. Además de los genes, según explicó Lepousez, también estamos muy influenciados por la memoria, asociaciones emocionales y muchos otros factores exteriores que nos proporcionan respuestas muy individualizadas y personales.

Laurent Fresnet eligió tres cuvées que son bastante representativos de la casa.

La cata se hizo en copas individuales, Mumm Grand Cordon Rosé obtuvo la mejor frescura en el ataque, mostrando después su naturaleza afrutada. Cuando se cató en una copa púrpura pulida más pesada, reveló una profundidad atractiva y notas gourmet de fruta roja (cerezas de las variedades morello y amarena) y masa vienesa.

El experimento se repitió con el Mumm Brut Millésimé 2013. Laurent Fresnet sugirió catarlo primero en una copa de cristal helada y mucho más ligera con superficie texturizada, lo que muestra una frescura oculta con aromas lúcidos y delicados que normalmente no se muestran en este cuvée. Cuando se llevó a cabo la cata en la copa clásica de Mumm, este vintage cuvée maduro, estructurado y preciso ofreció notas de masa de gourmet.

Con el RSRV Blanc de Noirs 2009, la copa de cristal estándar liberó las cualidades maravillosas de un Pinot Noir maduro de Verzenay: generosidad, complejidad y aromas de

fruta madura. Pese a ello, cuando se cató con una copa helada, este vino mostró una frescura superior, con aromas cítricos y de caramelo de melocotón. Laurent Fresnet señala que esta frescura sorprendente permite a uno ser testigo del gran potencial de envejecimiento de este vino tan excepcional.

"Este experimento innovador ayuda a revelar la riqueza de matices ocultos en los vinos de Mumm, además de la naturaleza destacada y caleidoscópica de nuestras propias respuestas humanas maravillosas con el champagne", concluyó 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

CONTACTOS PARA MEDIOS:

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

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

POR FAVOR, BEBA DE FORMA RESPONSABLE