

25.09.2020 – 20:38 Uhr

GESCHMACKSBEGEGNUNGEN MIT MUMM: Laurent Fresnet bringt seinen Innovationsgeist ein und erfindet die Mumm-Champagner-Verkostung neu

Paris (ots/PRNewswire) -

Am 24. September veranstaltete Laurent Fresnet, der Kellermeister von Maison Mumm, in Reims, Frankreich, ein innovatives Verkostungserlebnis mit einer Auswahl seiner berühmten Cuvées. Dieses neuartige Konzept, das Neurowissenschaft und Design miteinander verbindet, stellte eine neue Art und Weise vor, sowohl die aromatische Komplexität der Champagner von Maison Mumm als auch die vielfältigen Qualitäten des Pinot Noir, der seit 1827 das Markenzeichen des Hauses ist, zu verkosten und zu schätzen.

Um die Multimedia-Pressemitteilung anzuzeigen, klicken Sie bitte auf: <https://www.multivu.com/players/uk/8769551-panchshil-realty-sales-at-panchshil-towers/>

Maison Mumm: die unablässige Suche nach dem ultimativen Erlebnis

Die Geschichte von Maison Mumm reicht fast 200 Jahre zurück. Sie zeichnet sich durch ein ständiges Streben nach Innovation bei der Herstellung von Champagner aus. Dieser Blick in die Zukunft beruht auf einer kompromisslosen Suche nach Qualität, gemäß dem Motto des Gründers Georges Hermann Mumm: "Seulement le meilleur" oder "Das Beste ist gerade gut genug".

Konsequent vorausschauend, erforscht Maison Mumm immer wieder neue Methoden, um die Essenz des Pinot Noir zu ergünden, dessen kräftige, volle und elegante Frucht den Cuvées des Hauses Struktur, Komplexität und eine sprühende Frische verleiht.

Kellermeister Laurent Fresnet, der offizielle Verwahrer des 200-jährigen Vermächtnisses des Savoir-faire des Hauses Mumm, nutzt diesen ererbten Reichtum an Fachwissen, um die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung zu bringen.

Laurent Fresnet führt für Maison Mumm die Tradition der Innovation fort

Der aus der Champagne stammende Laurent Fresnet hat eine tiefe persönliche Verbundenheit mit der Montagne de Reims, da er im Grand-Cru-Dorf Sillery in einer Winzerfamilie aufgewachsen ist, die seit fünf Generationen 100% Grand-Cru-Champagner herstellt.

Fresnet, der im Januar 2020 als neuer Kellermeister bei Maison Mumm einstieg, fühlte sich besonders vom Reichtum seines Terroirs angezogen. "Mumm verfügt über einige der außergewöhnlichsten Weinberge der Champagne," erklärt er. "Dieses Terroir hat alles, was man sich für die Herstellung der exquisitesten Cuvées wünschen kann."

Sein Engagement für Innovation zeigte sich bereits während seines Studiums, zunächst an einem renommierten Forschungszentrum in Avize und später an der Universität Reims, wo er sich auf Önologie, Biologie und Biochemie spezialisierte.

Für Laurent Fresnet ist der Champagner ein Wein, der lebendig ist und sich kontinuierlich weiterentwickelt. Mit seiner grenzenlosen Energie und Neugier blickt der Kellermeister mit demselben Innovationsgeist in die Zukunft, wie er das Maison Mumm seit seinen Anfängen inspiriert hat.

Eine kreative Begegnung zwischen Kellermeister, Neurowissenschaftler und Designer

Laurent Fresnet hat sich einer neuen Herausforderung gestellt: die Verkostung der Weine von Mumm zu perfektionieren und das ganze Spektrum ihrer Aromen zu offenbaren. Dieser neue Ansatz wurde ausgearbeitet in Zusammenarbeit mit Gabriel Lepousez, einem Neurowissenschaftler, der sich seit 15 Jahren mit dem Studium des Weinverkostens und der Weinwahrnehmung beschäftigt, und dem Designer Octave de Gaulle, dem die technische Meisterleistung der Grand Cordon Stellar-Flasche von Mumm - dem ersten Champagner, der im Weltraum genossen werden kann - gelungen ist.

Fresnet begann damit, Lepousez jede Cuvée zu beschreiben: ihre primären Eigenschaften und ihre subtileren, manchmal übersehenen Nuancen. Der Kellermeister hatte den Ehrgeiz, eine feinere, anspruchsvollere Analyse jedes einzelnen Weins und seiner subtileren Aromen zu ermöglichen. Lepousez stützte sich auf seine eigenen Forschungen und wandte die Neurowissenschaften zur Beurteilung des Weins an. Während einer Verkostung empfängt das Gehirn eine Vielzahl von Signalen, die von den Sinnen ausgelöst werden. Die wichtigsten davon sind Sehen und Berührung. Diese Signale wirken sich auf unseren Geschmackssinn und infolgedessen auf unsere Wertschätzung eines Weins aus.

Wenn ein oder mehrere konventionelle Sinneseindrücke verändert werden, werden unsere automatischen Gewohnheiten in Frage gestellt. Ein spontaneres Geschmackserlebnis entsteht. Es treten mehr Aromen und Geschmacksrichtungen in den Vordergrund und eröffnen neue Perspektiven, die über die intrinsischen Eigenschaften des Weins hinausgehen.

Laurent Fresnet stellt neu erdachte Methoden zum Erleben von Mumm-Champagnern vor

Laurent Fresnet beauftragte Octave de Gaulle mit der Konzeption und Interpretation von auf Sehen und Berührung basierenden Hinweisen, die die verschiedenen latenten Qualitäten, die Fresnet in jeder Cuvée identifiziert, in den Vordergrund stellen sollten. Es

wurden zwei Gläser ausgesucht. Ein Glas hatte eine glatte, glänzende Schale, die in einem dunklen, satten Violett eingefärbt war, mit einem dicken, beschwerten Stiel auf einem glatten, polierten Edelstahlfuß, wodurch es wesentlich schwerer in der Hand lag als ein traditionelles Champagnerglas.

Das zweite Glas war an der Außenseite mattiert, was ihm ein eisiges Aussehen und ein grobkörniges Gefühl auf den Lippen verlieh. Der feine Stiel hat scharfe Kanten, während der Aluminiumfuß, etwas schmaler als bei einem klassischen Mumm-Champagnerglas, eine leicht aufgeraute Oberfläche aufwies. Das Gesamtgewicht ist viel geringer als ein normales Champagnerglas.

Der Stil von Mumm wie er noch nie zuvor erforscht wurde

Laurent Fresnet bat Gabriel Lepousez darum, die Gäste vor Beginn der Verkostungen durch ein einfaches Geruchsexperiment mit der berühmten Mumm Grand Cordon Cuvée zu leiten, bei dem sich dramatische Unterschiede in den individuellen Reaktionen auf Gerüche zeigten. Forschungsarbeiten aus dem Jahr 2019 konnten aufzeigen, dass diese Unterschiede genetisch bedingt sind. Zusätzlich zu unseren Genen, erklärte Lepousez, werden wir auch stark von unserem Gedächtnis, emotionalen Assoziationen und vielen anderen äußeren Faktoren beeinflusst, so dass unsere Reaktionen sehr individuell und persönlich sind.

Laurent Fresnet wählte drei Cuvées aus, die besonders repräsentativ für das Haus sind.

Der Mumm Grand Cordon Rosé, im normalen Glas verkostet, hat im Mundeintritt eine große Frische, nach der er seinen fruchtigen Charakter offenbart. Im schwereren, geschliffenen Purpurglas hingegen zeigt er eine attraktive Tiefe und Gourmetnoten von roten Früchten (Schattenmorellen und Amarenakirschen) und Wiener Gebäck.

Das Experiment wurde mit dem Mumm Brut Millésimé 2013 wiederholt. Laurent Fresnet schlug vor, ihn zunächst in dem viel leichteren, mattierten Glas mit seiner strukturierten Oberfläche zu verkosten, welches eine verborgene Frische mit zarten, klaren Aromen zum Vorschein bringt, die normalerweise bei dieser Cuvée nicht in den Vordergrund treten. Im klassischen Mumm-Glas verkostet, bietet diese reife, strukturierte und präzise Jahrgangs-Cuvée jedoch Gourmet-Gebäcksnoten.

Mit dem RSRV Blanc de Noirs 2009 setzte ein Standardglas alle wunderbaren Eigenschaften eines reifen Pinot Noir aus Verzenay frei: Großzügigkeit, Komplexität und Aromen reifer Früchte. Bei der Verkostung im mattierten Glas zeigte dieser Wein jedoch eine große Frische mit Aromen von Zitrusfrüchten und kandiertem Pfirsich. Laurent Fresnet weist darauf hin, dass diese auffallende Frische das große Alterungspotential dieses außergewöhnlichen Weines erahnen lässt.

"Dieses innovative Experiment trägt dazu bei, den Reichtum an Nuancen, die in Mumm's Weinen verborgen sind, zu enthüllen und zeigt, dass wir unsere ganz eigene, bemerkenswerte, kaleidoskopartige und wunderbar menschliche Art und Weise haben, wie wir auf Champagner reagieren," schließt 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

Pressekontakt:

Bastyen Vandrille
Maison Mumm
bastyen.vandrille@pernod-ricard.com
Silène Fry
Maison Mumm
silene.fry@pernod-ricard.com
BITTE MASSVOLL GENIESSSEN

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100052675/100856205> abgerufen werden.