



La Collection du Chef de Caves de Mumm

Reims – 5 février 2015

La Maison fondée en 1827 dévoile une série limitée de 150 magnums des millésimes 1985, 1990 et 1996, signés par Didier Mariotti, Chef de Caves, qui invite à remonter le temps.

Cordon Rouge, la signature de la Maison

La Collection du Chef de Caves offre aux amateurs l'occasion de retrouver la signature de la cuvée emblématique de la Maison, Cordon Rouge, au travers de millésimes d'exception : 1985, 1990 et 1996, représentant chacun une facette du style Cordon Rouge.

Recueil de millésimes

La Collection du Chef de Caves est le recueil des plus beaux accomplissements de nos Chefs de Caves, à la fois artisans et artistes.

Hier dégustée comme Millésime, la Collection connaît aujourd'hui une seconde vie pour rappeler la quintessence d'années exceptionnelles. Didier Mariotti a ainsi sélectionné, au sein de l'œuvre intemporelle constituée par ses prédécesseurs, des millésimes d'exception qui incarnent à la fois la permanence du style de la Maison et sa capacité à se renouveler. Une trilogie est née : 1985, 1990 et 1996.

Seuls 150 magnums de chacun de ces trois grands millésimes seront proposés à certains établissements gastronomiques, cavistes, ou encore à des collectionneurs de grands vins à travers le monde.



De la main du Chef de Caves à la main de l'amateur

Tel un orfèvre, Didier Mariotti a goûté chaque magnum un par un, afin de confirmer qu'il était digne de figurer dans cette collection et l'a signé de sa main pour en attester l'excellence. Pour eux le temps s'est arrêté. On ne compte plus en années mais en décennies.

Logé dans un coffret de bois blanc, chaque magnum est paré d'un habillage d'époque délicatement revisité, leur étiquette rendant hommage aux cuvées millésimées de Cordon Rouge des années 1980.

En dégustant la Collection du Chef de Caves, vous pénétrez dans le patrimoine de la Maison Mumm.

Remonter le temps

Surprenant de vivacité, **le millésime 1985** éveille les sens par ses notes d'agrumes frais et confits. Leur succèdent les arômes de torréfaction complétés d'épices. En bouche on savoure l'équilibre d'un vin complexe et minéral, à la finale particulièrement longue.

Le millésime 1990 est puissant au nez, il révèle son évolution aromatique par des notes de fruits mûrs et compotés, de nougat, de raisin sec et de torréfaction.

Le caractère fumé au nez du **millésime 1996** complète une première impression d'agrumes confits et de fruits au sirop. En bouche c'est une explosion, la puissance du millésime crée une sensation de vinosité et d'ampleur. Et la finale dure, tout en suavité et en fraîcheur...

Vin de gastronomie par excellence, un Magnum Collection du Chef de Caves vient couronner le raffinement d'une table des grands jours, avec des mets tant raffinés que d'avant-garde, à l'image de la Maison Mumm.

Questions à Didier Mariotti, Chef de Caves

Faut-il conserver les Millésimes de la Collection du Chef de Caves ?

« Nous les avons gardés spécialement pour vous jusqu'à trente ans. Ils sont à vous à présent. Nous avons été patients pour vous, c'est notre savoir-faire. Je vous conseille donc de les déguster dès à présent. Evidemment si vous avez le désir et la curiosité de les conserver dans les conditions requises d'une bonne cave, vous ne le regretterez pas. Vous verrez ces vins évoluer encore sur des notes tertiaires et vous révéler une nouvelle facette de leur personnalité. »

Pourquoi le magnum ?

« Le magnum répond autant aux exigences d'un vieillissement prolongé qu'au plaisir de goûter des vins d'exception dans un format élégant. Signés un par un, ils portent la trace de la main de l'homme, depuis la vigne jusqu'au flacon, autant que l'empreinte du temps. »



À propos de Mumm

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la prestigieuse branche cognac et champagne du groupe Pernod Ricard, co-leader mondial du secteur des vins et spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, Mumm est la première Maison de Champagne internationale en France et la quatrième dans le monde*. Reconnaisable à son ruban rouge, symbole de l'excellence, la cuvée Mumm Cordon Rouge, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : elle se distingue par la fraîcheur et l'intensité de son style œnologique, que les générations successives de Chefs de Caves ont su préserver et transmettre. * IWSR 2013

En savoir plus sur la Maison Mumm

Site web : www.ghmumm.com/

Suivez Mumm sur les réseaux sociaux:

Twitter: twitter.com/GHMUMM

Facebook: facebook.com/champagne.gh.mumm

Instagram: instagram.com/ghmumm

YouTube: youtube.com/ChampagneGHMUMM

Découvrez notre Press room:

<http://digitalpressroom.ghmumm.com>

Contact Presse

Pernod / Stéphanie Huet

E : stephanie.huet@pernod-ricard.com

Hopscotch / Raphaëlle Miyet

E : rmiyet@hopscotch.fr

