



Communiqué Presse— Février 2016

MUMM DÉVOILE SON MILLÉSIME 2009

LA MAISON MUMM LANCE SA TOUTE DERNIÈRE CRÉATION : LE MUMM MILLÉSIMÉ 2009, UN VIN DONT L'OPULENTE ATTAQUE LAISSE PLACE À UNE FINALE LONGUE ET MINÉRALE.

Présenté par le Chef de Caves Didier Mariotti comme « un vin dont la puissance s'enveloppe de rondeur et de fruité », le Mumm Millésimé 2009 est prêt à s'épanouir après cinq années de lente évolution, à l'abri de la lumière dans les caves de la Maison, permettant au vin de déployer tout son caractère.



•200

HAMP

M
SON FOND

BRU

Le Millésimé

Mumm Millésimé 2009 a bénéficié d'une vendange d'une exceptionnelle maturité. Le printemps a débuté en douceur, dans des conditions idéales, puis les mois de juin et juillet ont été particulièrement pluvieux. Le mois d'août, chaud et sec, a favorisé une belle concentration jusqu'aux vendanges à la mi-septembre.

Cette cuvée est dominée par l'intensité du Pinot Noir (68%), rehaussée par la fraîcheur minérale du Chardonnay (32 %) qui offre équilibre et caractère au vin. Ce millésime puise sa rondeur et son fruité dans des vins récoltés et vinifiés séparément, issus uniquement de villages classés Grands Crus. **Le Mumm 2009 révèle une réelle sophistication aromatique, une harmonie parfaite entre velouté et fraîcheur.**

La robe dorée claire de la cuvée Mumm Millésimé 2009 est vivifiée par l'effervescence de bulles fines et persistantes. Les notes de compote de fruits jaunes et d'abricots confits du Pinot Noir dominant le nez, relevées de touches de vanille, de brioche et de miel. L'attaque d'une richesse instantanée révèle une bouche ronde et gourmande puis laisse place à une finale harmonieuse, longue et persistante d'une belle minéralité.

Le Mumm 2009 est disponible en France au prix de vente conseillé de 34 €.

ACCORDS

Les arômes de fruits jaunes de Mumm Millésimé 2009 s'accordent aux saveurs fondantes d'un foie gras poêlé avec une gelée d'abricots. Sa structure et sa puissance en bouche s'unissent à un gibier à plume et des coings caramélisés. La subtilité de ses notes pâtisseries crée une harmonie avec une brioche toastée accompagnée par exemple d'un Saint-Nectaire.



A PROPOS DE LA MAISON 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 troisième 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 2014

MEDIA ENQUIRIES

MAISON MUMM

Elsa Sourice

Elsa.sourice@pernod-ricard.com

Antoine Flament

Antoine.flament@pernod-ricard.com

HOPSCOTCH

Anne-Florence Blangier

AFBLANGIER@HOPSCOTCH.FR

+ 33 (0)1 58 65 01 38

Site Web: mumm.com

Facebook: facebook.com/champagne.mumm

Pour plus d'informations : digitalpressroom.mumm.com