



Communiqué de presse – Octobre 2016

2016: UN MILLÉSIME QUI SE DISTINGUE PAR LA DIVERSITÉ CHEZ MUMM

SELON DIDIER MARIOTTI, CHEF DE CAVES CHEZ MUMM, LA RÉCOLTE 2016 PEUT SE RÉSUMER EN UN MOT : DIVERSITÉ.

Didier Mariotti explique : « Une année marquée par une météo capricieuse s'est traduite par un niveau de diversité sans précédent tant en termes de volume que de qualité sur l'ensemble de la région, d'un cru à l'autre, d'une variété à l'autre, et même d'une parcelle à l'autre. »

Si, d'un point de vue climatique, 2015 a offert un millésime idéal, l'année 2016 s'est avérée être l'inverse ! La pluie et les gelées printanières tardives, la grêle en mai puis les complications potentielles liées à l'échaudage pendant les fortes chaleurs de la fin août ont contraint les viticulteurs de Mumm à travailler d'arrache-pied pour protéger les vignes de tels extrêmes. Fort heureusement, le climat de septembre s'est révélé excellent, permettant aux raisins d'atteindre la pleine maturité avec des niveaux d'alcool potentiels moyens de plus de 10 degrés sur tout le vignoble Mumm.



La récolte a débuté le 17 septembre à Dizy, dans la Vallée de la Marne, suivie par la majorité des crus de la Montagne de Reims à partir du 19 septembre, puis la Côte des Blancs la semaine suivante, avant de s'achever le 3 octobre. Une fois n'est pas coutume, la plupart du vignoble en Chardonnay a été vendangé après le Pinot Noir.

« Pour être honnête, conclut Didier Mariotti, nous nous attendions à une récolte plutôt faible et de qualité moyenne, mais le soleil et le vent dont nous avons bénéficié cet été a permis de sécher le raisin et de retourner la situation. Stimulant à nouveau la croissance de la vigne, il a amené les raisins à pleine maturité – c'est exactement ce qu'il leur fallait. Dans l'ensemble, les fruits se montrent très sains et le volume est bien plus élevé que prévu, de quoi me satisfaire à l'heure actuelle. Ceci étant, nous devons encore patienter jusqu'à la dégustation des vins clairs en décembre et en janvier avant de connaître avec précision le véritable potentiel de cette vendange. »





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, le n°2 mondial 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 incrusté dans la bouteille, la cuvée Mumm Grand Cordon, véritable prouesse technique, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : puissance et structure des Pinots Noirs, innovation et remise en question permanente. **IWSR 2015*

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

Site Web: mumm.com

Facebook: facebook.com/champagne.mumm

Instagram: instagram.com/ghmumm/

Twitter: twitter.com/ghmumm

Pour plus d'informations : digitalpressroom.mumm.com

CONTACT PRESSE

MAISON MUMM

Elsa Sourice

Elsa.sourice@pernod-ricard.com

PERNOD

Stéphanie Huet

Stephanie.huet@pernod-ricard.com

Pauline Mayot – WOKI TOKI

pmayot@wokitokiparis.com
