

## VENDANGES 2024

# LA MAISON G.H. MUMM ACCUEILLE UN MILLÉSIME JOLIMENT ÉQUILBRÉ ET PLEIN DE PROMESSES

*La saison des vendanges 2024 de la Maison Mumm a commencé le 7 septembre par la récolte de son cépage signature, le Pinot Noir. Pour chaque village et chaque cépage, la récolte répond à un calendrier spécifique. Cette année, le Pinot Noir de l'Aube a ouvert les festivités, relayé par celui de la Marne, puis par le Chardonnay de la Côte de Blancs qui a marqué la fin de la saison, le 28 septembre.*

Pour déterminer les dates de vendanges idéales, il faut prendre en considération certains paramètres; notamment le taux de sucrosité et l'acidité totale des raisins de chaque parcelle. Tous les jours, les vignerons sillonnent les parcelles une à une pour goûter les grains proches de la pleine maturité, ce qui leur permet d'évaluer avec précision l'évolution de l'arôme du raisin, de végétal à fruité.

Sous l'impulsion du Chef de Caves Yann Munier qui réalise sa première récolte pour la Maison G.H. Mumm, les équipes ont pu définir la date idéale de début des vendanges, en composant habilement avec les conditions météorologiques.

*« Grâce à notre organisation méticuleuse, la récolte s'est plutôt bien passée et nous avons une très bonne qualité de raisin. Il n'a d'ailleurs pas été nécessaire de faire beaucoup de tri. »* - Yann Munier, Chef de Caves G.H. Mumm



---

## L'ANNÉE

R2024 a été une année très pluvieuse, ce qui a engendré de nombreuses difficultés pour les viticulteurs. Mais heureusement, à partir de la mi-août, les conditions météorologiques ont été plutôt favorables, ce qui a permis au raisin d'atteindre une maturité harmonieuse et permettant des vendanges agréables et sereines. La récolte est moins abondante mais exceptionnellement qualitative et particulièrement concentrée en saveurs et en arômes.

En effet, les raisins ont été de belle qualité, et notamment le Pinot Noir de la Marne du domaine, doté d'une fascinante richesse aromatique et d'un excellent équilibre entre sucrosité et acidité.

Un peu plus long à arriver à maturité, le Chardonnay de la Côte de Blancs a fini par révéler de délicats et agréables arômes fruités mêlant notes d'agrumes et acidité fraîche. Ces premières impressions présagent de jolis vins et, qui sait, quelques cuvées millésimées, gages d'une première récolte particulièrement réussie pour Yann Munier, le Chef de Caves de la Maison G.H. Mumm.

Engagée pour la protection de l'environnement et le rétablissement de la biodiversité, la Maison G.H. Mumm met en application un certain nombre de pratiques écoresponsables à travers sa chaîne d'approvisionnement, du vignoble à la bouteille en passant par le transport. Dans les vignobles, la Maison recourt à des méthodes de viticulture régénératrice, comme la vitiforesterie et différents types de couverts végétaux pour nourrir les sols et l'ensemble de l'écosystème. La récolte 2024 est la preuve que les raisins issus de la viticulture régénératrice représentent la quintessence de la signature de la Maison Mumm.

« Cette année, nous avons une jolie richesse aromatique, une bonne maturité et une bonne fraîcheur, soit tout le potentiel pour créer de beaux champagnes millésimés. » - Yann Munier, Chef de Caves



## À PROPOS DE MAISON G.H. MUMM

Entrepreneur visionnaire, Georges Hermann Mumm incarne la devise de la maison de champagne qui porte son nom : Nec plus ultra - une éthique symbolisée par son emblématique Cordon Rouge. Animée par la recherche de l'excellence depuis 1827, la Maison Mumm ne cesse d'explorer et d'innover, allant de l'avant avec une énergie exaltante au profit de ses vins. La Maison excelle dans la sélection et l'assemblage des meilleurs terroirs de Champagne pour exprimer la richesse des qualités du Pinot Noir. Le cépage emblématique de la Maison Mumm depuis près de 200 ans définit la personnalité singulière de ses vins : une intensité fraîche, un fruit généreux et une structure élégante, obtenus après un repos de deux à cinq ans dans les caves de la Maison à Reims.

### CONTACT MÉDIA

**Antoine Flament**  
antoine.flament@pernod-ricard.com

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