



# LA MAISON MUMM INVENTE UNE NOUVELLE MANIÈRE DE DÉGUSTER LE CHAMPAGNE

*Il aura fallu trois ans de recherches et d'expérimentation pour concevoir Mumm Grand Cordon Stellar, le premier champagne destiné à être dégusté dans l'espace. Pour cette première mondiale, la Maison Mumm a choisi symboliquement de survoler le vignoble de Reims pour présenter cette innovation lors d'un vol en apesanteur.*

## LA SCIENCE AU SERVICE DU CHAMPAGNE

L'objectif de la Maison Mumm était d'emporter dans l'espace le champagne dans toute son intégrité, c'est-à-dire en respectant ses arômes, le rituel de dégustation et le cahier des charges de l'AOC. La Maison Mumm a été l'une des premières à s'intéresser aux contraintes scientifiques que pouvait représenter l'absence de gravité sur le comportement et la dégustation dans l'espace d'un liquide gazeux tel que le champagne. Il a fallu une équipe d'experts (ingénieurs, chercheur, designers, astronaute, œnologues...) pour les analyser, et l'Agence Spatiale Européenne a également apporté son soutien au projet.

Pour mener cette aventure scientifique, la Maison Mumm a travaillé en étroite collaboration avec Jean-François Clervoy (spationaute français de l'ASE, vétéran de trois missions spatiales avec la NASA) et Gérard Liger-Belair (professeur à l'Université de Reims, chercheur mondialement reconnu spécialisé dans la physico-chimie de l'effervescence du champagne). Avec leur connaissance de la dynamique des fluides et de la capillarité, ils ont permis de comprendre les comportements terrestres du champagne Mumm Grand Cordon.

Les questions soulevées ont été nombreuses : quand il n'y a plus d'effet de gravité, la difficulté est de forcer le liquide à sortir de la bouteille, de le « piéger » quand il en sort et de le déguster.

Pour aider à y répondre, le professeur Liger-Belair a mis à disposition ses 20 années de recherches sur les processus liés à la formation des bulles dans un vin de champagne. Il a également conduit pour le projet une étude avec des projections sur le comportement du champagne en apesanteur.



La Maison Mumm a mandaté SPADE, une agence de design fondée par Octave de Gaulle et spécialisée dans le design d'objets spatiaux, pour travailler sur les modèles développés par les deux experts scientifiques. Plusieurs prototypes ont été mis au point en conditions réelles lors de 3 vols paraboliques, entre avril 2017 et février 2018. Grâce à la Maison Mumm, les hypothèses théoriques ont bénéficié d'une application pratique qui a permis d'observer un certain nombre de phénomènes et réactions, analysées avec l'aide de Jean-François Clervoy.

## UN DESIGN HAUTEMENT TECHNOLOGIQUE

A ce niveau d'innovation, chaque élément a son importance, à commencer par les matériaux qui, pour certains, peuvent avoir un impact sur le goût, l'expulsion du gaz carbonique ou la formation des bulles. Avec un cahier des charges complexe, ont été sélectionnés le verre, l'aluminium de grade aéronautique et l'inox (le même que celui des cuves d'assemblage de Mumm Grand Cordon à Reims).

La double cavité de la bouteille en verre, le système usiné qu'elle comporte à l'intérieur, l'anneau qui surmonte le bouchon, la forme singulière du verre en forme de tige fuselée ont été pensés pour reproduire aussi fidèlement que possible le rituel de dégustation terrestre.

## DE NOUVELLES SENSATIONS DE DÉGUSTATION

C'est dans les conditions d'apesanteur que la cuvée Mumm Grand Cordon a dévoilé des caractéristiques gustatives insoupçonnées et créé des sensations nouvelles en bouche. Le vin sort de la bouteille sous la forme d'une écume mousseuse que l'on aspire. Quand elle entre en bouche, elle tapisse avec rondeur les parois de la bouche par capillarité. « En libérant la puissance du Pinot noir, l'apesanteur concentre et intensifie le style organoleptique de Mumm Grand Cordon. L'expression du fruit est plus aboutie que sur Terre » explique Raimonds Tomsons, meilleur sommelier Europe 2017 qui a participé à la dégustation de Mumm Grand Cordon Stellar en apesanteur au-dessus de Reims.

## L'ESPRIT PIONNIER

L'innovation fait partie intégrante de l'histoire de la Maison Mumm depuis sa fondation. Explorer de nouveaux territoires comme celui de l'espace était un défi de taille dans lequel elle s'est impliquée pleinement. « En 1904, la Maison Mumm était présente au côté du commandant Jean-Baptiste Charcot pour célébrer la réussite de la toute première expédition française en Antarctique. Demain, la Maison Mumm accompagnera les passagers de l'espace dans cette aventure unique » commente Pierre Bérard, Directeur marketing monde. La Maison Mumm offre ainsi une contribution majeure sur le comportement et la dégustation dans l'espace des boissons gazeuses en général, ouvrant de nouvelles perspectives.

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



### A PROPOS DE LA MAISON MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la prestigieuse branche cognac et champagne de 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 2016

#### VOS CONTACTS - ZENO

Audrey.Desousa@zenogroup.com  
Margaux.Ducruet@zenogroup.com

#### VOS CONTACTS - MUMM

stephanie.huet@pernod-ricard.com  
pmayot@wokitokiparis.com