

玛姆香槟宣布与 Axiom Space 合作

巴黎，2022 年 9 月 22 日 /PRNewswire/ -- Maison Mumm（玛姆酒庄）展示了 Mumm Cordon Rouge Stellar（玛姆红带恒星）香槟酒瓶的最终设计，这是第一款为人类太空飞行设计的香槟瓶和品酒体验。除了技术挑战外，在人类探索所有新疆域时，玛姆红带恒星香槟都参与其中，让我们的文化与仪式载入历史。这个雄心勃勃的项目于 2017 年启动，现在已经完全符合太空货物规格和 AOC 香槟规章。继这一成就之后，玛姆红带恒星香槟将加入 Axiom 的载人航天计划，从即将到来的近地轨道载人任务开始，延伸到世界上第一个轨道平台 Axiom 空间站，在真正的太空条件下测试和进行品酒仪式。

要查看多媒体新闻发布内容，请点击：

<https://www.multivu.com/players/uk/9088751-maison-mumm-announces-collaboration-axiom-space/>

符合空间技术规范和 AOC 香槟规章

玛姆香槟秉承自 1827 年以来一直推动其发展的先锋精神，并且自 2017 年以来一直在进行一个宏大且创新的项目。2018 年推出的第一个玛姆红带恒星香槟模型为该项目的不同方面设定了框架，包括文化、设计创新、葡萄酒，同时取得了技术和酒类学方面的观察结果，这对第二个认证模型的开发很有帮助。

在各自领域最优秀专家的支持下，玛姆香槟继续研究和实验，其合作伙伴包括空间应用物体设计专门机构 SPADE 的创始人 Octave de Gaulle，以及法国国家太空研究中心（CNES）。玛姆的首席酿酒师 Laurent Fresnet 还参加了一次抛物线飞行，以了解零重力条件对酒液的影响，以确保玛姆红带恒星香槟的特别酿造结果不受重力影响。

经过四年的新阶段开发研究，玛姆红带恒星香槟现在已经完全符合 CNES 认证的空间要求，证明它已为未来的太空飞行做好准备。此外，玛姆红带恒星香槟遵守 AOC 香槟法规，证明香槟的可靠品质。

玛姆香槟和 Axiom Space : 太空人类前哨的地球文化

玛姆香槟正在将香槟带入人类历史的新时代。参与本项目合作的欧洲航天局（ESA）法国宇航员、美国宇航局三次太空任务资深人士 Jean-François Clervoy 评论说：“*在太空中，保持与地球及其文化的联系至关重要。作为长久以来生活艺术的象征，香槟具备这种普遍吸引力。*”

空间探索使我们能够更好地观察和理解我们自己的世界。它还产生了有助于改变我们地球生活的技术创新，以及各个领域创造进步的研究。

如果说玛姆香槟的创始形象体现了进步的理念，那么玛姆红带恒星项目给出的定义就远远超出了香槟的范畴。它是人类更宏大愿景的组成部分，即这个香槟品牌与 Axiom Space 共同的愿景；正是这一愿景让双方宣布合作，在人类的太空前哨建立地球文化。

玛姆红带恒星香槟将开启即将到来的 Axiom Space 任务，在真正的太空飞行条件下测试品酒仪式。这将有助于最终完成饮用体验的开发并进行最后调整。

最终目标是让玛姆红带恒星香槟通过参与目前由 Axiom Space 开发的空间站上的生活来参与太空探索。由此，太空旅行者将能够享用来自地球土壤的产品以及人类的聪明才智，这是我们文化的象征。

香槟让我们能够重新打造一种标志性的庆祝和快乐仪式，它让我们在地球上能够汇聚在一起，是一种传达共同价值观的真正联系。

100%法式精神：高要求的生产过程和高科技设计

为符合太空空间和 AOC 的双重香槟规格，玛姆红带恒星香槟必须满足一系列复杂的约束条件（例如，零重力情况下的气态液体、瓶中所含压力、食物兼容性、材料规格、尺寸、人体工程学和直观的使用）。在 CNES 和 Comat 设计工作室的积极支持下，SPADE 创始人 Octave de Gaulle 解决了所有与设计相关的技术问题。

玛姆红带恒星香槟的设计及包括三个部分：

- 酒液装在半玻璃瓶中，由一个完全可靠的不锈钢开合装置提供保护。酒液只会接触到玻璃和不锈钢，正如玛姆香槟在兰斯的混合桶中的情况——这是确保酒液保存条件的两种理想材料。

⇒ 这种组装完全满足了香槟的限制条件。

- 由航空级铝材制成的外壳可保护玻璃瓶。

- 上半部被称为“服务”部分，由一个顶部带有软木塞和圆环（可固定软木塞并锁定酒瓶不锈钢机构）的长颈组成。

⇒ 这两个要件完全可以应对空间造成的限制。

尽管外观体现未来主义风格，但玛姆红带恒星香槟瓶的形状与传统香槟瓶相似，并尽可能忠实地再现了品鉴香槟的仪式。

“这一项目当然非常激动人心，因为它从设计到制造都体现了高度的科技性质和 100% 的法国特征。但其令人兴奋之处还在于科技在其中发挥了更大的作用：香槟浓缩了对一片土壤、一种气候、一种祖先智慧和味觉感受的记忆，呈现给所有将在远离地球的地方实现发展的人们，”SPADE 机构创始人 Octave de Gaulle 表示。

为适合太空品尝而进行调整的一种玛姆红带香槟

在太空中品尝香槟酒的条件在生理层面上会有不同，嗅觉会发生改变。香槟的反应也有改变：气泡不再上升到表面，因此不会释放其中所含的芳香分子。

感觉序列很独特，生成新的感知。首先，视觉被唤起，然后酒液以泡沫的形式与嘴唇和口腔接触，通过口腔被吸入。一旦进入口腔，随着毛细血管作用的发生，泡沫就会覆盖于口腔内壁。对葡萄酒的全体感知随着嗅觉的减弱而改变，这是品酒的一个主要特征。某些香调会比其他香调获得更多的感知。

考虑到这些具体参数，Laurent Fresnet 选择了用 2016 年收获的葡萄酿制的玛姆红带香槟，其中大部分是酒庄的标志性葡萄品种黑比诺，并以过去五年的珍藏葡萄酒作为补充（最高 36%）。玛姆香槟首席酿酒师 Laurent Fresnet 解释道：“我的目标是保留玛姆红带香槟的清新和力度，并以更久的瓶中陈年和使用橡木桶陈年酒液补液的方式来增强其香气强度。”

随着陈酿时间延长到五年，这款香槟形成了成熟的黄色水果和芒果甜瓜味道，此外还有干果、榛子和果仁的味道。此款香槟的补液是由在橡木桶中陈酿的葡萄酒提炼而成，能够为香槟带来些许香草和糕点的香气。由此，Laurent Fresnet 强化了玛姆风格的特征——新鲜、强烈和馥郁，以适应人在太空中感官（嗅觉和味觉）发生变化的品尝条件。

玛姆香槟总裁 César Giron 表示：“自 1827 年以来，创新一直是玛姆酒庄特性的一部分，而玛姆红带恒星香槟则是这一点的完美诠释。这一项目汇集了法国式的卓越智慧，让我们获得在地球上如此珍视的欢乐感受。早在 1904 年，玛姆香槟就参与了 Jean-Baptiste Charcot 指挥官庆祝法国首次成功南极探险的活动。明天，它将以同样的方式陪伴 21 世纪的先驱者探索太空这个新的疆域。”

关于

法国空间研究中心（CNES）

法国空间研究中心（CNES）是一个公共机构，负责向法国政府提议空间政策并在欧洲执行该政策的公共机构。CNES 设计卫星并将卫星送入轨道，发明未来的太空系统；它促进了日常生活中实用新服务的出现。CNES 成立于 1961 年，负责发起大型航天项目、发射装置和卫星，是行业推动创新的无可置疑的合作伙伴。CNES 拥有近 2400 名男女员工，他们对开辟了无限创新应用领域的太空事业充满热情；CNES 的工作涉及五个领域：阿丽亚娜发射装置、科学研究、观测、电信和国防。CNES 是法国技术创新、经济发展和工业政策的一个主要参与者。它还建立了科学伙伴关系，并参与了许多国际项目。以法国国家空间研究中心（CNES）为代表的法国是欧洲航天局（ESA）的主要贡献方之一。

Axiom Space

Axiom Space 的愿景是打造一个繁荣的太空家园，惠及世界各地的每个人。作为载人航天服务的领先供应商和载人航天基础设施的开发商，Axiom 当前在国际空间站执行端到端任务，同时也在建造将要替代国际空间站的 Axiom Station，这将是地球轨道上第一个永久商业目的地，将维持人类在地球之外的发展，并为地球带来不可估量的利益。

Maison Mumm

MUMM 玛姆是 Martell Mumm Perrier-Jouët 公司旗下品牌，该公司是世界葡萄酒和烈酒行业排名第二的保乐力加集团著名的干邑和香槟业务部门。玛姆是法国领先的顶级香槟酒庄，全球排名第三*，其卓越历史可以追溯到 1827 年。Mumm Grand Cordon 玛姆红带香槟致敬标志性的红带图案，这一图案被雕刻到玻璃瓶上，作为整个系列创新的一个组成部分。这款颠覆性的酒瓶完美体现了与大胆挑战和开创性努力相关联的酒庄精神。* IWSR 2019

媒体联系人

Laurie Pierrin
laurie.pierrin@pernod-ricard.com

Bastyen Vandrille
bastyen.vandrille@pernod-ricard.com