

La Maison Mumm annonce sa collaboration avec Axiom Space pour déguster le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar : le premier champagne adapté à la zéro gravité

Paris - La Maison Mumm présente le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar, le premier champagne pouvant être dégusté en impesanteur. Au-delà du défi technologique, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar participe à préserver ses rituels de dégustation. Initié en 2017, ce projet ambitieux est aujourd'hui en conformité avec le cahier des charges des exigences de sécurité adaptées à l'impesanteur. La collaboration entre la Maison Mumm et Axiom Space va permettre de proposer le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar à l'occasion d'une prochaine mission d'Axiom Space, afin de tester le rituel de dégustation dans les conditions réelles de l'Espace.

Conformité aux cahiers des charges du CNES

Fidèle à l'esprit d'avant-garde qui l'anime depuis 1827, la Maison Mumm poursuit depuis 2017 un projet aussi ambitieux qu'innovant. Le premier modèle du Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar présenté en 2018 a permis de fixer le cadre du projet dans toutes ses dimensions - culture, conception-innovation, vin – et de produire des observations – techniques et œnologiques – utiles pour la mise au point du second modèle devant être certifié.

Entourée des meilleurs experts dans leur domaine, la Maison Mumm a poursuivi les recherches et les expérimentations – en collaboration avec Octave de Gaulle, fondateur de l'agence SPADE spécialisée dans le design d'objets spatiaux, le Centre National d'Etudes Spatiales (CNES) et Jean-François Clervoy, spationaute français de l'ESA, vétéran de trois missions spatiales avec la NASA - notamment au cours de trois campagnes de vols tests. Laurent Fresnet, Chef de caves de la Maison Mumm, a réalisé également un vol parabolique afin de garantir le respect des caractéristiques organoleptiques et l'intégrité du vin, puis de finaliser l'assemblage spécifique de cette cuvée.

A l'issue de cette seconde phase de quatre ans, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar répond aux exigences du CNES en matière de sécurité et de conformité technique pour la dégustation en impesanteur.

Maison Mumm et Axiom Space ouvrent une nouvelle ère pour le champagne

Si la notion de progrès est inscrite dans l'identité fondatrice de la Maison Mumm, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar en donne une définition qui dépasse de loin le champagne. César Giron, Président de la Maison Mumm commente : « L'innovation fait partie de l'identité de la Maison Mumm depuis 1827 et Mumm Cordon Rouge Stellar en est une parfaite illustration. Ce projet qui réunit des savoir-faire d'excellence français nous rend fiers. Déjà 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. »

Le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar sera proposé lors d'une prochaine mission d'Axiom Space afin que le rituel de dégustation soit testé dans les conditions réelles d'un vol spatial. Cela permettra de finaliser le développement de l'expérience et de réaliser les derniers ajustements.

100% françaises : conception hautement technologique et fabrication exigeante.

Pour bénéficier de la conformité au cahier des charges de l'espace, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar a dû répondre à un faisceau complexe de contraintes (liquide gazeux en l'absence de gravité, pression contenue dans la bouteille, alimentarité, spécifications des matériaux, encombrement, ergonomie...).

Toutes les questions techniques liées à la conception ont été adressées par Octave de Gaulle, et son agence SPADE spécialisée dans le design d'objets spatiaux, avec le soutien actif du CNES et du bureau d'études Comat.

Le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar est conçu en trois parties :

- Contenu dans une demi-bouteille en verre, le vin est sécurisé par un dispositif ouverture-fermeture, en inox, d'une parfaite fiabilité. Le champagne entre uniquement en contact avec le verre et l'inox - identique à celui des cuves d'assemblage de la Maison Mumm à Reims – deux matériaux qui assurent idéalement sa conservation.
- Une coque réalisée en aluminium de grade aéronautique qui protège la bouteille en verre et assure une double sécurité en cas de défaillance d'un des systèmes.
- La partie supérieure dite « de service » est composée d'un long goulot surmonté d'un bouchon en liège et d'un anneau : véritable innovation technologique permettant à la fois d'assurer la sécurité lors du transport et du débouchage, mais aussi de servir de manière inédite le champagne en impesanteur.

Avec son aspect futuriste, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar présente cependant des formes proches de celles de la bouteille champenoise et reproduit le plus fidèlement possible le rituel de dégustation du champagne.

« Bien sûr, ce projet est très stimulant pour son caractère hautement technologique et son identité 100% française, de la conception à la fabrication. Mais, il est surtout passionnant parce que la technologie sert ici un objectif plus grand : le champagne concentre le souvenir d'un terroir, d'un climat, d'un savoir-faire ancestral et d'un rituel de dégustation. » commente Octave de Gaulle, fondateur de l'agence SPADE.

Un assemblage de Mumm Cordon Rouge adapté à la dégustation en impesanteur

Les conditions de dégustation du champagne en impesanteur diffèrent sur le plan physiologique, avec une altération notable de l'odorat. L'effervescence du champagne est également modifiée : les bulles ne remontant plus à la surface, elles ne libèrent pas les molécules d'arômes qu'elles contiennent.

La séquence sensorielle est spécifique : la vue est sollicitée en premier, puis, le vin – sous la forme d'une écume mousseuse – entre en contact avec les lèvres et la bouche. Une fois qu'elle pénètre en bouche, cette écume en tapisse les parois par capillarité.

Avec la diminution de l'olfaction – dimension centrale dans la dégustation – la perception globale du vin change. Certaines notes sont davantage perçues que d'autres.

Prenant en compte ces paramètres particuliers, Laurent Fresnet a sélectionné un assemblage de Mumm Cordon Rouge réalisé avec des raisins issus de la récolte 2016 – dont une majorité de Pinot Noir, le cépage signature de la Maison – et complété (à hauteur de 36%) avec des vins de réserve des cinq dernières années. *« Mon objectif était de conserver la fraîcheur et la puissance de Mumm Cordon Rouge, de renforcer l'intensité de ses arômes avec un vieillissement plus important et une liqueur de dosage réalisée avec des vins élevés en fût de chêne »* explique Laurent Fresnet, Chef de caves de la Maison Mumm.

Avec un vieillissement sur lattes prolongé à cinq ans, le champagne a développé des notes de fruits jaunes mûrs, de pêche de vigne, mais également de fruits secs, de noisette et de pralin. La liqueur de dosage conçue à partir de vins vieillis en fûts de chêne apporte une touche de vanille et de notes pâtissières.

Ainsi, Laurent Fresnet a renforcé les caractéristiques du style Mumm – fraîcheur, intensité, complexité – afin de s'adapter à des conditions de dégustation où les sens - olfactif et gustatif - sont altérés.

Premier champagne pouvant être dégusté en impesanteur, le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar participe au rayonnement de l'excellence et du savoir-faire français.

A PROPOS DE

Maison Mumm

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la filiale prestige cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, G.H. Mumm est la première Maison de Champagne Super Premium 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 2019

CNES

Le CNES est l'établissement public chargé de proposer au gouvernement la politique spatiale française et de la mettre en œuvre au sein de l'Europe. Il conçoit et met en orbite des satellites et il invente les systèmes spatiaux de demain ; il favorise l'émergence de nouveaux services, utiles au quotidien.

Créé en 1961, il est à l'origine de grands projets spatiaux, lanceurs et satellites et est l'interlocuteur naturel de l'industrie pour l'accompagner à l'export et favoriser l'innovation. Le CNES a des champs d'application infinis qui se déclinent en cinq domaines, Ariane, les sciences, l'observation, les télécommunications, la défense.

Le CNES est un acteur majeur de la recherche technologique, du développement économique et de la politique industrielle de la France. Il noue également des partenariats scientifiques et est engagé dans de nombreuses coopérations internationales.

La France, représentée par le CNES, est le principal contributeur de l'Agence spatiale européenne (ESA), chargée par ses 22 États membres de conduire la politique spatiale de l'Europe.

AXIOM SPACE

Axiom Space est guidé par la vision d'une maison prospère dans l'espace qui profite à chaque humain, partout. Premier fournisseur de services de vols spatiaux habités et développeur d'infrastructures spatiales adaptées aux humains, Axiom réalise aujourd'hui des missions de bout en bout vers la Station spatiale internationale tout en construisant de manière privée son successeur, Axiom Station, la première destination commerciale permanente en orbite terrestre qui soutiendra la croissance humaine hors de la planète et apportera des avantages incalculables au pays.

CONTACTS PRESSE

Laurie Pierrin
laurie.pierrin@pernod-ricard.com

Bastyen Vandrille
bastyen.vandrille@pernod-ricard.com