



Trophée MUMM



Menu

Dîner du Lundi 30 Mars 2009

Bulles et Rondeurs

Caveau - Champagne G.H.MUMM - Reims



Champagne G.H.Mumm Cordon Rouge (en magnum)

Base Vendange 2001 - Dégorgé en juillet 2004

Un nez très élégant et complexe. L'élégance se traduit par des notes florales (fleurs blanches : acacia) et minérales. Des arômes de fruits frais, charnus et mûrs : abricot, poire au sirop, pêche jaune. Viennent ensuite des arômes d'évolution (miel d'acacia, nougat, abricot sec, noisette) qui donnent à ce vin beaucoup de complexité et de relief. En bouche, l'attaque est franche et ample ; la rondeur persiste grâce aux arômes de fruits. Encore beaucoup de fraîcheur pour ce vin qui laisse une finale longue et persistante.

Champagne G.H.Mumm Cuvée R. Lalou 1998

Première flûte (vin dégorgé en mai 2007) :

Robe au bel éclat doré, une vraie minéralité. Arômes de fleurs blanches et de fruits confits, vanillés. De la grâce et du style pour cette cuvée mise en valeur par la fraîcheur et la vivacité des notes d'agrumes et la puissance aromatique de l'huile de truffe blanche.

Deuxième flûte (vin dégorgé en Novembre 2008) :

Le mariage du vin et de la liqueur n'est pas tout à fait harmonieux. La complexité du vin alliée à la complexité de la liqueur en terme d'élaboration demandent davantage de temps de vieillissement. Ainsi le chardonnay est encore très présent en bouche, avec des notes florales, minérales, d'agrumes. La fraîcheur et la vivacité persistent.

Montana - Terraces 'T' Marlborough Pinot Noir 2007

(Nouvelle Zélande)

D'une belle couleur rouge grenat, ce vin exprime des arômes complexes et concentrés de cerises mûres, de pain grillé et de violette avec des tanins soyeux et équilibrés.

Champagne G.H.Mumm de Cramant 1955 (en magnum)

Vin d'une grande fraîcheur et d'une grande élégance où dominent les notes de fruits secs tels que l'abricot, la noisette, le pralin. Viennent ensuite des arômes beurrés, briochés avec une touche de miel. L'attaque est franche et vive. Ce vin est encore très "dynamique" pour son âge...

1955 en quelques chiffres :

Début de la vendange le 1^{er} octobre

Maturité parfaite : DAP : 10.5% - Acidité Totale de 8.5 g/l H₂SO₄

Rendement : 8 500 kg/ha



Menu

Préparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Bazeilles

Foie gras de canard au confit de figues,
gourmandise au pain d'épices,
foie gras d'oie poêlé sur tarte fine aux abricots,
glace de canard aigre-douce

Dinde rouge des Ardennes en deux façons :
Suprême farci aux pieds de porc et cuisse en vessie,
sauce crème aux morilles

Bavarois de chource et millefeuille
de vieux comté au beurre de noix,
Mesclun à l'huile de noisette

Assiette Gourmande Trophée Mumm