

Trophée MUMM



Lundi 26 mars 2007

*L*excellence et le prestige de la Gastronomie française s'expriment à travers la qualité des mets et leur présentation, mais peuvent être magnifiés par l'élégance et le raffinement du service en salle.

*D*ésireux de pérenniser cette tradition pluriséculaire entre prestige et convivialité, G.H. Mumm a choisi de renouer avec le service à la française, tel qu'il était codifié dans la seconde moitié du XVII^e siècle ; fondé sur l'ordre et la symétrie, qui deviennent des critères d'élégance et de bon goût dans les Cours Royales d'Europe.

Pour s'allier au meilleur de la gastronomie champenoise et ardennaise, le Chef de Caves de G.H. Mumm, Didier Mariotti, a sélectionné des vins dotés d'une forte personnalité mettant en valeur le terroir et les grands crus de la Champagne.

Le Mumm de Cramant est l'expression délicate et cristalline du terroir de Cramant.

Le Grand Cru est un assemblage exclusif des cinq grands crus historiques de la Maison G.H. Mumm.

Le Millésime 1961, 32^{ème} millésime de la Maison, exprime à son apogée l'intensité et la puissance des grands crus de Pinots Noirs.

Tandis que le Mumm Rosé, par son apport de Bouzy Rouge, est le reflet dans lequel l'or et le pourpre se partagent les nuances aux notes douces et délicates.

Champagne Mumm de Cramant servi en magnum

La fraîcheur du Mumm de Cramant s'associe parfaitement au turbot en chaud-froid. La minéralité et la fine acidité au palais de la cuvée s'harmonisent avec la sauce légère aux agrumes et au caviar.

Champagne Mumm Grand Cru servi en magnum

La dimension vineuse et la richesse aromatique du Grand Cru prolonge la saveur de la farce aux morilles ainsi que des fruits secs grillés mélangés au croustillant du pied de porc.

Champagne Mumm Cordon Rouge Millésime 1961 servi en magnum

De la puissance, de la vivacité, mais aussi de la grâce et du style pour cette cuvée. Les notes vanillées, grillées sont en parfaite harmonie avec les différentes saveurs de la briochette de Langres. La charpente et le corps du millésime 1961 satisferont les palais les plus avertis.

Champagne Mumm Rosé

La fraîcheur, la vivacité et la générosité de cette cuvée permettent un accord idéal avec l'assiette gourmande de desserts créée pour mettre en valeur la robe du Mumm Rosé d'un rose intense et franc.



Menu

Préparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Bazeilles

Turbot de ligne en chaud-froid

Caviar d'Aquitaine

Petite gelée au ratafia de champagne,
sauce légère aux agrumes

Filet mignon de veau farci aux morilles
et au boudin blanc de Rethel

Croustillant de pied de porc de Ste Ménehould
sauce au Bouzy rouge

Brioche de Langres

Jeunes pousses de salade au vinaigre de champagne

Assiette gourmande Trophée MUMM

G.H.MUMM



Mumm Cordon Rouge millésime 1961

Assemblage et dosage

Les Pinots Noirs exceptionnels en cette année 1961 dominent l'assemblage avec 71% dont une forte majorité de la Montagne de Reims notamment des crus de Bouzy, Ambonnay, Verzy et Verzenay.

Le Chardonnay légendaire pour sa finesse en Champagne équilibre la cuvée avec 29%, originaire exclusivement de la Côte des Blancs. Un dosage de 4 g/l de sucre a été choisi.

Notes de dégustation

La robe dorée lui confère de la fraîcheur et un bon équilibre. Vin riche et puissant, le Cordon Rouge 1961 ne délaisse pourtant pas la finesse qui est surprenante après toutes ces années de maturation.

Les arômes de lente évolution dominent : pain grillé, notes boisées et vanillées, café et tabac blond. Les fruits mûrs témoignent de la richesse de la vendange et des notes miellées enrobent le tout d'une délicate finesse.

Connaître l'extase dans un Champagne est possible. Les dégustateurs ayant trempé les lèvres dans une flûte de Mumm Cordon Rouge 1961 l'ont connu. Tout y est parfait : l'équilibre du bouquet et de l'acidité est en harmonie avec la souplesse, le caractère et la puissance. Le Pinot Noir, en embuscade, accompagne l'élégance et la finesse du Chardonnay. Sa charpente (Bouzy et Ambonnay) et son corps (Ay) satisfont pleinement notre palais, exaltent nos papilles. La finale en bouche est longue, puissante et bien équilibrée. La structure aromatique ne faiblit pas et persiste de longues minutes.

Le vin a un secret, une âme : le charme !

G.H.MUMM