

8<sup>ème</sup>  
*Trophée*  
MUMM



Menu

Dîner du Lundi 29 Mars 2010  
Caveau - Champagne G.H.MUMM - Reims

## Champagne G.H.Mumm Grand Cru (en magnum) Base Vendange 1996

*V*in splendide, doté d'une légère réduction avec des notes briochées. Subtile référence à la pâtisserie avec des arômes de fruit secs, de pralin. La bouche exprime une grande fraîcheur. La dimension vineuse et la richesse aromatique du Mumm Grand Cru mettent en exergue le parfum des morilles accompagnant le chaud froid de homard..

## Champagne G.H.Mumm Cuvée R. Lalou millésime 1998 (en magnum)

*L*a cuvée R. Lalou est une cuvée dédiée à la gastronomie car elle a été conçue pour accompagner les plats. Elle se définit par un long vieillissement de 7 ans à 8 ans ; une présence importante de Pinot Noir (50%), cépage de la structure et de la puissance. On perçoit une forte présence du « terroir » de la craie champenoise: la Cuvée R. Lalou a une logique parcellaire (l'ADN du terroir de MUMM) dont les parcelles sont issues de vieilles vignes toutes situées en Grand Cru qui donnent une meilleure expression de la craie. De plus, le Chef de Caves a souhaité une cuvée dépouillée de tout artifice ainsi elle a été élaborée avec peu de sucre, soit 6 g par litre. La Cuvée R.Lalou est incisive droite et franche.

La vinosité de la cuvée R.Lalou 1998 accompagne merveilleusement le pigeon en croûte d'herbes

## Champagne G.H.Mumm Cordon Rouge millésime 1961 (en magnum)

*L*'équilibre du bouquet et de l'acidité est en harmonie avec la souplesse, le caractère et la puissance. Le Pinot Noir 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. La brioche de Langres associée au vieux comté affiné 24 mois mettent en évidence les notes vanillées et grillées du 1961 mais également les arômes de fruits secs.

## Champagne G.H.Mumm « Extra Dry » Carte Classique (en magnum)

*L*a cuvée Carte Classique « Extra Dry » a été importée aux Etats-Unis en 1829, date de sa création. Produit seulement pour l'Amérique du Nord et le Canada, il fut l'un des champagne les plus populaires. Ce champagne demi-sec, élaboré avec seulement 20 grammes de sucre par litre, s'illustre par sa rondeur et sa complexité. Puissant et structuré grâce au 35 % de Pinot Noir, le Pinot Meunier reste l'ingrédient majeur (40 %), ce vin évoque l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay. Une certaine douceur au palais fait penser aux bonbons de notre enfance.

... *L*e vin a un secret, une âme : le charme !...



*C*haud froid de homard en chartreuse  
Morilles et asperges vertes,  
Croustillant à la Fleur de sel

*S*uprême de pigeon en croûte d'herbes,  
cuisse rôtie au jus d'agrumes,  
endives caramélisées, haricots de Soissons et mousserons,  
Jus de pigeon à la verveine

*B*riochette de Langres à la pomme acidulée,  
copeaux de vieux comté et abricot confit

*A*ssiette Gourmande Trophée Mumm

*P*réparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Bazeilles

