



G.H. MUMM
CHAMPAGNE

G.H. MUMM
CHAMPAGNE

G.H. MUMM
CHAMPAGNE

A Mumm ház **alapítása**

1827

P. A. MUMM & GIESLER Reims-i Champagne ház létrehozása az 1761-től létező német borcég alapjaira építve. 1852-ben George Hermann Mumm nevet vált, és megjelenik a ma is használt név:

G.H. MUMM & Co

**A ház filozófiája: "Nec plus ultra"
„Only the best”
(Csak a legjobb)**

- **Avant-garde:** folyamatos innováció a Champagne készítésben, a palack megjelenésében, a szponzorációkban
- **Masculin:** férfiaság az erőteljes, Pinot Noir-centrikus ízvilágban (...és a házat sosem vezette nő!)
- **Merész:** a győzelem és ünneplés szerepe a kezdetektől mostanáig



A MUMM CORDON ROUGE létrehozása

1876

A ház szimbóluma megszületik

A *Légion d'honneur** (francia Becsületrend) inspirálta

Eredetileg valódi selyem szalagot használtak



* A francia Becsületrendet I. Napoleon alapította 1802-ben a katonai és civil hősiesség elismerésére. A francia forradalom a korábbi rendeleteket és kitüntetésekkel eltörölte, ezért vált szükségessé egy új elismerés bevezetése. A Becsületrend ma is létezik, alapítása óta különböző szinteken és kategóriákban kb. 100.000 személy kapta meg.

"CHAMPAGNE DES SOUVERAINS"

Királyok Champagne-ja



1900

A Mumm-ház számos királyi udvart látott el, köztük volt az osztrák-magyar, a belga, a holland, a porosz, a dán, a norvég, a svéd; majd 1904-ben vált a brit uralkodóház hivatalos Champagne-beszállítójává, mely titulust a mai napig őrzi.

Az uralkodókat a Mumm különleges, csak számukra készített palackozással látta el, rajta a királyi címerekkel és a felirattal: "G.H.MUMM et Co., Champagne des Souverains" (Királyok Champagne-ja)

A győzelem jelképe **1827** óta

1964: Mumm Rosé a tokiói Olimpia hivatalos Champagne-a



2005: Steve Fosset ünnepli a napenergiával működő repülőjével végrehajtott földkörüli repülésének sikerét

2005: Ellen McArthur ünnepli a földkörüli szőlővitorlázás új világrekordját

2010: Mumm lesz a hivatalos szponzora a Melbourne cup lóversenynek, ami « a verseny, ami megállítja a nemzetet » Ausztráliában



2016: Mumm ambassador lesz Kevin Rolland, a világ legtöbb díját elnyerő sífreestyler.



1904

1964

2000

2005

2010

2013

2015

2016

1904: Charcot kapitány, az első francia, aki átszelte az Antarktisz, Mumm Cordon Rouge-t kortyolgat a jégmezőkön

2000: Mumm szponzorálja a F1 dobogót 15 éven át (majd Formula E-re vált)



2013: Mumm lesz a hivatalos Champagne-a a PSG football csapatnak



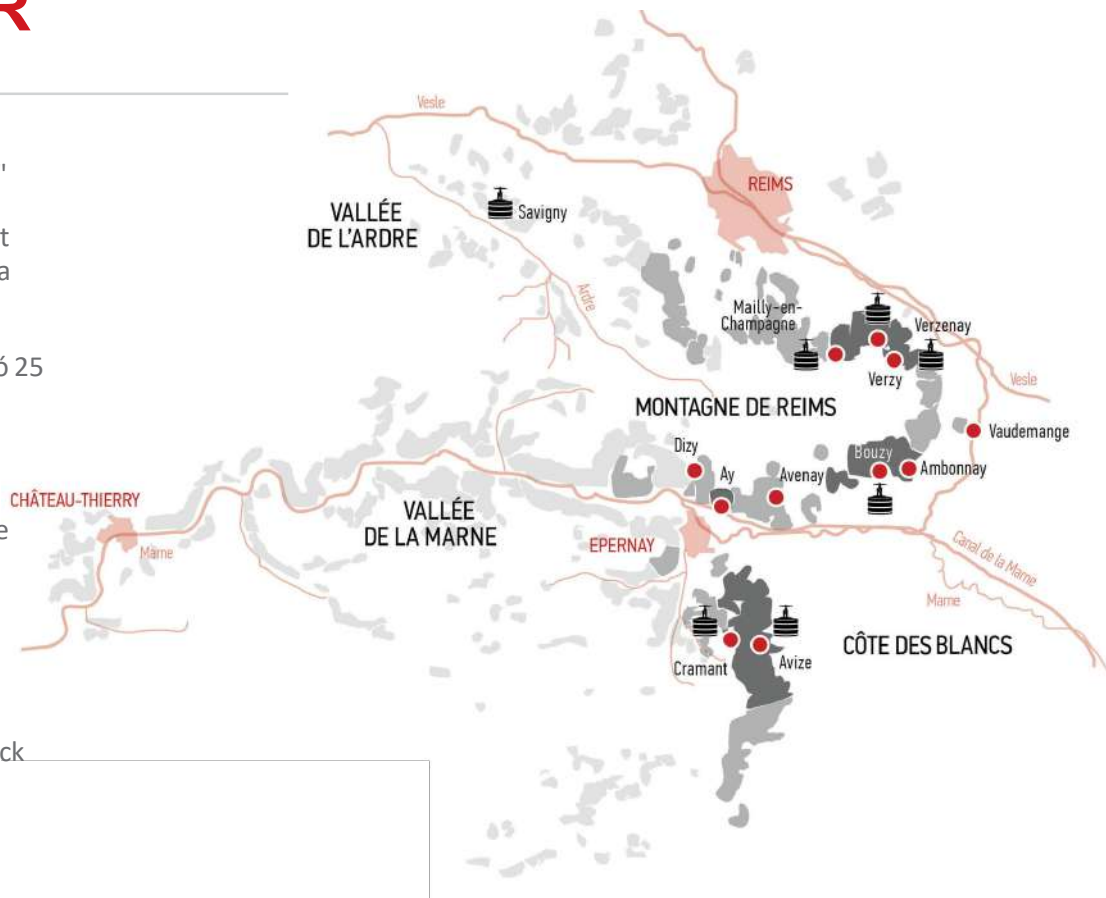
2015: Mumm elkezdi a Formula E racing együttműködést



2016: Usain Bolt, a sportlegenda lesz a kinevezett Chief Entertaining Officer-e a Mumm háznak

A szőlő és a **TERROIR**

- ▶ Az egyik legkiemelkedőbb terület a Champagne régióban: 218 hektár szőlő, amiből 160 "grand crus"
- ▶ A 3 legkiválóbb területen: Montagne de Reims (Pinot Noir), Cote des Blancs (Chardonnay) és a Vallée de la Marne
- ▶ A teljes Champagne-mennyiség a Reims alatt húzódó 25 km hosszú pincerendszerben készül
- ▶ Mumm volt az első, aki a prészázakat a termőterülethez legközelebb alakította ki, hogy a szállítási idő a legkisebb legyen, így a szőlő minősége ne sérüljön
- ▶ A 7 prészáz minden prése tradicionális, gyártójáról elnevezett, ún. "Coquard" prés, 4000-8000 kg kapacitás közötti hagyományos prések
- ▶ A Mumm pincerendszer 25km hosszú, 25 millió palack érlelődik benne



A PINOT NOIR a ház **meghatározó szőlőfajtája**

Pinot Noir: a legerőteljesebb stílusú szőlő

Karakteres gyümölcsösséget, erőt, struktúrát
ad a Mumm Champagne-oknak

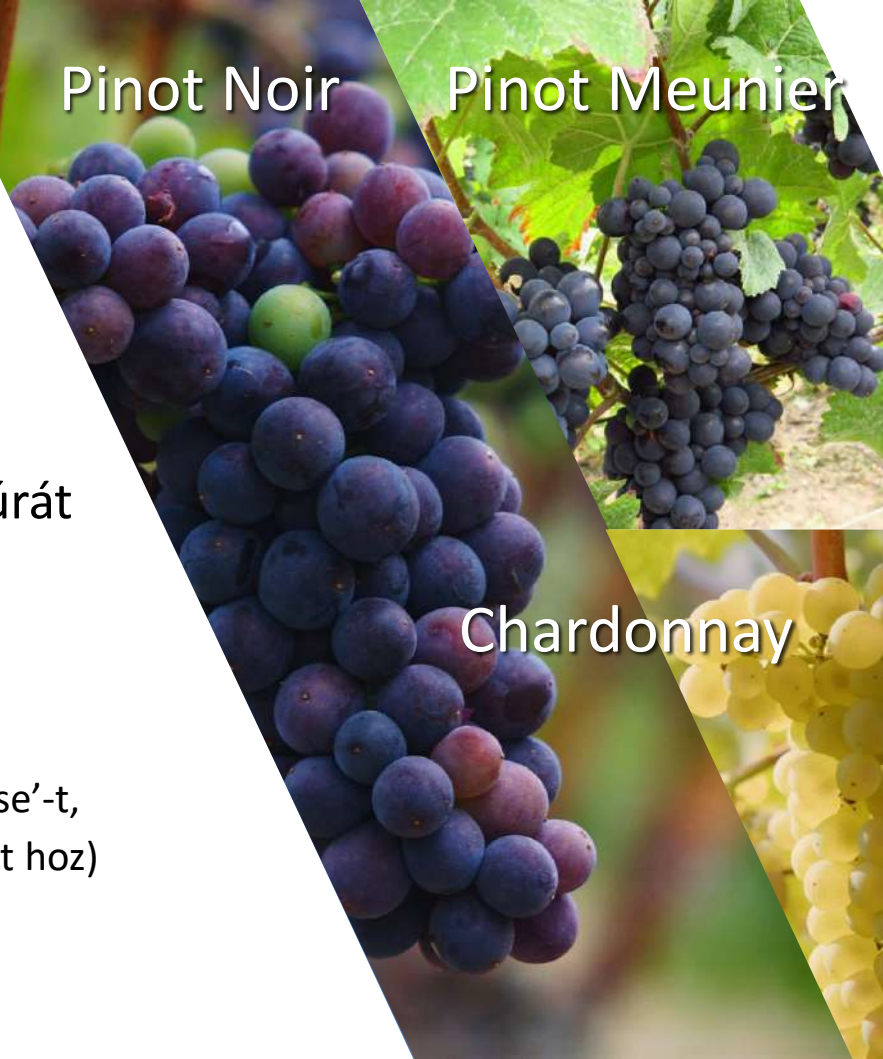
A Mumm területek 82%-a Pinot Noir

(A **Chardonnay** virágos aromákat, eleganciát és „finesse”-t,
a **Meunier** gyengéd finomságot, lágy gyümölcsösséget hoz)

Pinot Noir

Pinot Meunier

Chardonnay



INNOVÁCIÓ, ami TRADÍCIÓVÁ válik

A Mumm-ház a kezdetektől fogva vezetett be olyan alaposan átgondolt és megtervezett újításokat, melyek közül nem egy iparági gyakorlattá vált



- ✓ 1836: A Mumm volt az első, aki az alapbor fahordós erjesztése helyett **12.000L-es erejsztőkádakat** kezdett használni, ami az erejedés kontrolláltságát, konzisztenciáját segítette. Ma már ezeket rozsdamentes acélból, hűthető formában gyártják és alkalmazzák a Chmapange-készítésben
- ✓ 1838: A Mumm volt az első, aki felismerte a szőlő friss préselésének, vagyis az oxidáció, fertőzések elkerülésének fontosságát, ezért **a prësházakat a termőterülethez legközelebb alakította ki**, hogy a szállítási idő a legkisebb legyen, és ami így van a mai napig is
- ✓ A Mumm elsők között kezdte alkalmazni a **malolaktikus fermentációt (almasav bontás)**, ami csökkenti a bor savasságát, annak frissességének és gyümölcsösségének megőrzése mellett
- ✓ Az iparági szenderd 5-15%-nyi reserve bor-tartalomhoz képest a **Mumm 30% reserve bort ad az adott évi borhoz a cuvée összeállítás** során; ezzel is komplex, tartalmaz ízek kialakítása a cél
- ✓ Burgundiából átvett technológiák alkalmazása: **mikro-oxidáció** (az alapborok egy részének néhány héten át történő, kalkulát oxigén-mennyiséggel történő kezelése) és a **seprő-forgatás** ("bâtonnage") - az ízek komplexitásának kialakítása céljából
- ✓ A végső házasításhoz, cuvée-hez adott **"reserve borok" egy részét 110L-es tölgyhordókban érlelik tovább**. Nem a hordós tölgyíz kinyerése a cél, hanem a mikro-oxidáció további biztosítása.
- ✓ A **talajművelésben** 2019-től alkalmazni kezdték a saját fejlesztésű Vitibot nevű **robot-traktort**, majd 2020-tól a **kémiai gyomirtók használatát teljes mértékben kiiktatták**

MUMM

CORDON Rouge

A Mumm ház alapja

Ízvilága:

Friss, fehérhúsú gyümölcsök (őszibarack, sárgabarack), trópusi gyümölcsök (licsi és ananász), majd pirított kenyérmorzsa és cukrászsütemények ízei (vanília és karamell) jelennek meg, végül aszalt gyümölcsök és méz jelentkezik

Ételpárosítás:
paradicsom- vagy avokádó-saláta



45%

Pinot Noir
Erő és struktúra

30%

Chardonnay
Frissesség és elegancia

25%

Pinot Meunier
*Finom, lágy
gyümölcsösség*

20

hónap
*palackos érlelés a
Mumm pincéjében*

8g/L

Brut

*A dosage alacsony
mértéke friss Cuvée-t
eredményez*

MUMM GRAND CORDON

Változatlan beltartalom, cuvée

A vörös szalag merészen és
innovatívan a palackformába
integrálva



45%

Pinot Noir

Erő és struktúra

30%

Chardonnay

Frissesség és elegancia

25%

Pinot Meunier

*Finom, lágy
gyümölcsösség*

20

hónap

*palackos érelés a
Mumm pincéjében*

8g/L

Brut

*A dosage alacsony
mértéke friss Cuvée-t
eredményez*

MUMM

Rosé

Egy független személyiség

Ízvilága:

Energikusan gyümölcsös,
erdei gyümölcsök (szamóca,
ribizli) és piros grapefruit
ízeivel, majd ízei
kiteljesednek a karamellizált
vanília irányába



60%

Pinot Noir
Erő és egyediség

22%

Chardonnay
Elegancia

18%

Pinot Meunier
*Lágy és élénk
gyümölcsösség*

6g/L

Extra Brut
*minimális dosage az
intenzív ízérzet
érdekében*

2

év
*palackos érlelés a
Mumm pincéjében*

The background features a dark, almost black, field with several large, translucent red leaves scattered across it. Diagonal streaks of bright red and orange light cut across the scene, creating a sense of movement and energy. The overall aesthetic is vibrant and dynamic.

THE HOUSE MOTTO:

DARE.WIN.CELEBRATE.

Merj. Nyerj. Ünnepelj.



C.E.O. of G.H.Mumm

[Chief Entertainment Officer]

Usain Bolt

- „triple double”

(3 Olimpián mindkét sprinter szám
megnyerése: 100m, 200m)

- 8 x olimpiai bajnok
- 11 x világbajnok
- 100m világrekord:
9:58 (2009)
- 200m világrekord:
19:19 (2009)

MUMM CORDON ROUGE STELLAR

Champagne az űrben

A "Mumm-DNA", a folyamatos innovációra törekvés hozta létre 2018-ban a speciális Mumm palackot, amiből űrbeli körülmények között, a súlytalanság állapotában is tölthető ki Champagne.

(A jelenlegi hétköznapokban ez túlzásnak tűnik, de az első Mars-kolóniák lakói majd biztosan örülnek neki...☺)



MUMM OFFICIAL SPONSOR: 36th AMERICA'S CUP 2020

A Mumm a 36. America's Cup
hivatalos Champagne-partnere



Az America's Cup-ot, a yacht-versenyek legrangosabbikát, először 1851-ben szervezték meg, 45 évvel megelőzve a modern Olimpia első rendezését.

"A verseny, ahol nincs második!"

1851-ben Viktória királynő is megtekintette az akkor a brit Wright szigetek körüli első versenyt, és a befutó győztes America nevű yacht láttán kérdezett rá: ki lett a második? És kapta a fenti választ: ezen a versenyen nincs második!

A verseny hosszú, kalandos történetek és érdekes helyszínek után 2020-ban Auckland-ban kerül megrendezésre.