

Compte-rendu de visite de l'entreprise MUMM

À l'initiative de Patrice Desmarest la visite de la Maison de champagne MUMM a été organisée le 12 Mai 2016.

Maison de champagne fondée à Reims le 1er mars 1827, elle fait aujourd'hui partie du groupe Pernod-Ricard, au sein de sa filiale Martell Mumm Perrier-Jouët depuis 2005. Aujourd'hui la maison Mumm est le premier négociant de Reims avec une production de 8 millions de bouteilles en 2015 et le deuxième en Champagne. C'est, faut-il le souligner, une maison de prestige qui accompagne les réceptions officielles de la République et historiquement des monarchies d'Europe (par exemple la cour d'Angleterre).

C'est au cœur de la ville de Reims que nous avons commencé la visite des caves, constituées de 25km de galeries souterraines, où le vin mis en bouteille pour la prise de mousse, va séjourner pendant 3 ans et parfois bien plus pour les cuvées millésimées.

À l'issue de ce vieillissement, les bouteilles seront remuées pour réaliser le dégorgement sur des giropalettes afin de faire descendre le dépôt de levures dans le goulot, d'où il sera éliminé par congélation du col de la bouteille.

L'étape suivante consiste à introduire dans chaque bouteille une liqueur vinique sucrée pour obtenir une gamme de Champagnes allant du très faiblement sucré (de 0 à 6g/l) avec les extras bruts et bruts en passant par les secs, demi-sec, et doux (avec plus de 50g/l)

Nous avons ensuite poursuivi sur la montagne de Reims, terroir privilégié du cépage pinot noir, par la visite d'un pressoir où les raisins issus des vignobles de la Maison MUMM (voir tableaux) et ceux provenant des contrats d'approvisionnement auprès des vignerons indépendants seront pressurés.

Le responsable du site nous a précisé que pour produire des vins blancs avec une majorité de cépages rouges il convenait de procéder à une récolte manuelle pour conserver les grappes intactes et éviter ainsi l'extraction de la couleur des pellicules de raisin noir. Les pressoirs sont donc conçus spécialement pour les vins de champagne avec un pressurage par montées régulières et progressives mais lentes pour obtenir des moûts blancs. La logistique d'approvisionnement du pressoir se doit d'assurer que le temps d'attente ne dépassera pas 8h pour limiter l'oxydation des polyphénols.

De même, en cave de fermentation alcoolique, on maintiendra la température entre 15° et 18°C pour garder toute la fraîcheur des vins tranquilles (non effervescents)

L'étape essentielle de la vinification résidera ensuite dans la qualité de l'assemblage de plusieurs vins de millésimes différents pour garder la typicité de la marque.

Pour le déjeuner nous avons retrouvé M. Michel Letter, Directeur Général de MUMM-PERRIER-JOUËT au moulin de Verzenay, où le repas fut accompagné d'une gamme de champagne de grande qualité. Le moulin de Verzenay, classé monument historique, est situé en haut d'une colline, domine le vignoble champenois et donne un aperçu grandiose de ce terroir prestigieux.

L'après-midi fut consacrée à la visite du vignoble qui entoure le moulin de Verzenay avec les explications de Thierry Bidaut, responsable des vignobles qui a répondu aux nombreuses questions des confrères notamment sur la culture raisonnée de la vigne en Champagne et la protection intégrée utilisant notamment des phéromones (confusion sexuelle).

L'Académie a été très sensible à l'accueil chaleureux qui lui a été réservé et en remercie vivement les établissements Mumm. Elle gardera le souvenir d'une entreprise moderne et dynamique en dépit de son âge vénérable (189 ans) ancrée dans une production d'excellence et soucieuse de s'appuyer sur les dernières avancées scientifiques pour mettre en œuvre au niveau du vignoble les bonnes pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.