



11^e *Trophée* **G.H.MUMM**

MENU

Dîner du Lundi 8 avril 2013

Caveau - Champagne G.H.MUMM - Reims

CHAMPAGNE G.H.MUMM
BLANC DE BLANCS MUMM DE CRAMANT (EN MAGNUM)

Cette cuvée est un champagne d'une grande pureté : 100% Chardonnay issu uniquement du terroir de Cramant. Elle est l'expression d'un terroir d'exception, qui développe finesse et fraîcheur au cœur d'une délicate effervescence due à son processus d'élaboration : demi mousse.
Au nez : citron, fleurs blanches et notes de craie. Une attaque vive, sensation de crémosité en entrée de bouche (grâce à la demi mousse).

CHAMPAGNE G.H.MUMM
CUVÉE R. LALOU MILLÉSIME 1998 (EN MAGNUM)

La cuvée R. Lalou est une cuvée dédiée à la gastronomie, elle a entre autre été conçue pour accompagner les plats les plus raffinés.
Son assemblage est réalisé grâce à une sélection des meilleures parcelles des grands crus du vignoble G.H.MUMM. On y retrouve la finesse et l'élégance des chardonnays de la Côte des Blancs associés à la structure et à la puissance des pinots noirs de la Montagne de Reims. Ces deux cépages assemblés à parts égales puisent leur identité dans la craie des meilleurs terroirs de la Champagne. Afin de conserver cet équilibre, le Chef de caves a souhaité limiter au maximum le dosage de liqueur d'expédition à 6 g par litre. Ainsi cette cuvée se caractérise par son côté incisif et franc.
Le millésime 98 est typique par ses arômes de truffes fraîches, de fruits confits comme l'orangerette ou le nougat, de zestes confits : orange, citron.
Le filet mignon de veau aux morilles révèle la genèse d'un terroir et la typicité d'une année.

CHAMPAGNE G.H.MUMM
CUVÉE R. LALOU MILLÉSIME 1985 (EN MAGNUM)

Issu d'un assemblage de pinot noir à 50% et de chardonnay à 50%, ce millésime 1985 domine par sa vinosité et son caractère.
Une couleur franchement dorée qui s'oriente vers une teinte jaune paille, des bulles fines, délicates et discrètes et, au nez, des notes de café de torréfaction, de pain grillé et quelques parfums épicés qui se révèlent et témoignent de la richesse et de la superbe évolution de ce grand vin. L'attaque en bouche est subtile, les arômes complexes et élégants, bien épanouis sur le café grillé et les fruits confits.
Un millésime parfaitement équilibré grâce, notamment, à une fraîcheur de fin de bouche longue et élégante.

CHAMPAGNE G.H.MUMM
CARTE CLASSIQUE (EN MAGNUM)

Cette cuvée réservée au marché américain et canadien fait la part belle au pinot meunier, cépage aromatique par excellence qui tend vers une harmonie parfaite de douceur et de fruité. Des notes douces de pêches et de fruits exotiques. Du velours se perçoit discrètement entre le miel et la vanille. Bel équilibre en bouche entre la fraîcheur du vin et le sucre. Son dosage : 24 grammes de sucre par litre, lui confère une agréable rondeur idéale pour accompagner de grands desserts.

Pressé de homard aux agrumes

Croquant de jeunes légumes

Blanc de blancs Mumm de Cramant (en magnum)

Filet mignon de veau aux morilles

Millefeuille de chicon

Laitue farcie aux ris de veau et truffes

Mumm R. Lalou 1998 (en magnum)

Vieux Comté et chutney de fruits confits

Mumm R. Lalou 1985 (en magnum)

Assiette Gourmande Trophée Mumm

Mumm Carte Classique (en magnum)

Préparé et servi par les élèves du Lycée Hôtelier de Bazeilles