



© Carmen Moya 2012 Photo © [Reims Tourisme](#)

## G.H. Mumm & Co



### Ein Vorwort

In seinem 1981 herausgegebenen Buch «Littérature du vin et de la table» schreibt Christian Millau, der Mitbegründer des renommierten Gault-Millau Gastroführers folgende Worte:

Lassen Sie es uns doch noch ein letztes Mal hören und die Perlage in den Kristallgläsern anschauen, wenn die Korken der Champagner Flaschen knallen. Noch ein letzter Schluck zur Erinnerung der Belle Epoque... Mein Gott, wie viel Flaschen wurden während dieser Zeit getrunken! Übrigens, verzeihen Sie mir, wenn ich den Eindruck übermittle, gelehrt zu sein, wissen Sie, wie viele Flaschen im Jahr 1900 die Keller von Epernay und von Reims verlassen haben? Das waren 30 Millionen. Gegen 10 Millionen im Jahr 1853 und nur 300'000 im Jahr 1875. So viel Durst hatten die Leute! Aber geht es eigentlich wirklich um Durst? Selbstverständlich nicht. Die Prominenten der Belle Epoque trinken keinen Champagner weil sie Durst haben, sondern weil er zum Symbol der Lebensfreude geworden ist. Sie können Lebemann, Bourgeois, Staatspräsident oder einfach Redner am Ende eines Banketts sein, es wird nichts ohne Champagnergläser gefeiert.

...

Im Montmartre verkleidet sich Toulouse-Lautrec als Barmann, um in jeden möglichen Ort teuflische Cocktails aus u.a, Champagner zuzubereiten. Während dieser Zeit applaudiert man einem fröhlichen Kerl, der einen Polterabend bei Maxim's, welches zum grössten Teil mit dem Geld eines Champagner Händlers finanziert wurde, organisiert. Er lässt sich eine Jeroboamflasche in einem Sarg bringen. Und sonst feiert man den Grossherzog Ivan, der acht Flaschen Mumm hintereinander trinkt, bevor er völlig betrunken wie ein «Horse-Guard» umfällt».



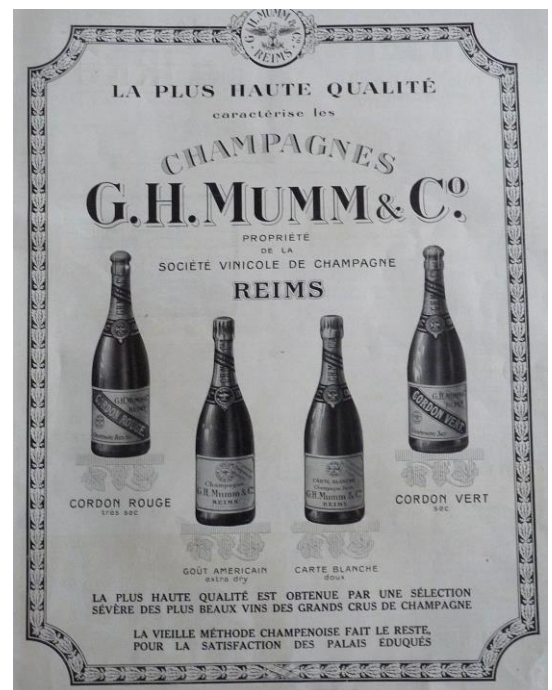
© [Wanderwine](#)

## Die Geschichte von G.H. Mumm & Co in sechs Meilensteinen

- Nach den napoleonischen Kriegen verbessern sich die Beziehungen zwischen Preussen und Frankreich massgebend. Eine ganze Generation frankophiler Deutscher wie Bollinger, Deutz, Krug und Mumm investieren im Champagner Anbaugbiet. P.A. Mumm Giesler & Co wird durch drei Mumm Brüder, darunter Gottlieb, und zwei Geschäftspartnern, Friedrich Giesler und G. Heuser. gegründet. Der Letzte ist aus dem Anbaugbiet.
- Während sich Peter Arnold Mumm (P.A.) mit dem Aufschwung des Unternehmens in Deutschland befasst, kauft G. Heuser Trauben aus den besten Lagen der Champagne. Zu diesem Zeitpunkt sind die Terroirs von Cramant, Ay, Verzenay und Bouzy noch niemandem aufgefallen...
- 1852 übernimmt Georges Hermann, das Enkelkind von Peter Arnold Mumm die Geschäftsleitung des Unternehmens, welches er dann in G.H. Mumm umbenennt.
- 1876 hat Welby Jordan, die Verkaufsleiterin des Champagner-Hauses in Paris die geniale Idee, dass die Marke Cordon Rouge den Hals der Flaschen mit einem Seidenband, und zwar mit demjenigen der Légion d'Honneur schmückt. Sensation! Diese Idee erweist sich als Superknüller. Dennoch mit einem gravierenden Problem, der Herstellung. So entstand schliesslich die Etikette, welche alle Weinliebhaber heute kennen. G.H. Mumm entwickelt sich ab 1890 zum Exportmeister und wird somit die erste Marke in den USA.
- Königliche Höfe in Grossbritannien, Preussen, Spanien, Skandinavien, Belgien, den Niederlanden, aber auch Kreuzfahrtschiffe, Paläste und die besten Restaurants der Welt werden mit den Champagner dieses Produzenten beliefert. 1900 denken die Briten über diesen Champagner: «the most expensive, therefore the best»
- 1914 beginnt «der schmutzige Krieg». Georges Hermann ist deutscher Bürger geblieben, er hat die angestrebte Französische Nationalität noch nicht erhalten. Deswegen wird er in der Bretagne in Gefangenschaft gehalten. Sein Eigentum wird beschlagnahmt. Am 28. Juli 1920 wird es sogar ausgeschrieben und durch Optorg übernommen. Die Familie Hermann lässt sich weder entmutigen noch wird sie zum Schweigen gebracht. 1920 gründet die Familie Mumm eine G. H. Mumm et Co, dann 1924 eine Mumm et Co. 1933 fällt die Gerichtsentscheidung, die Familie Mumm darf ihren Namen für Geschäftszwecke nicht mehr verwenden.
- 1972 wird Seagram, der zweitgrösste Spirituosenhersteller der Welt, Hauptaktionär von G.H. Mumm. In diesem Jahr produziert das Champagner Haus 6 Millionen Flaschen gegen die Hälfte 10 Jahre früher. Mumm wird zum ersten Produzenten aus Reims. Im Jahr 2000 übernimmt das französische Mischkonzern Seagram für 34 Milliarden US Dollar Mumm. 2001 wurde G.H. Mumm an Pernod-Ricard ([Link](#)) verkauft.



©Pernod Ricard



Eine Werbung aus dem Jahr 1923  
L'illustration, n° 4209, 3. November 1923



## Der Wein

Wir haben bisher einen einzigen Wein dieses Prestigehauses dokumentiert.

### Champagne Rosé Brut millésimé 1976

Eher dunkles Rosa mit Sherry-hellbrauner Dominanz in der Mitte des Glases. Leichte Trübung. Ruhig und zählbar sind eine oder zwei Perlen, die gemächlich aufsteigen. Also von Anfang an ein Champagner, der sich als Stillwein par Excellence aus den 1970ern zeigt. Oxidative Farbwechsel während des Trinkgenusses. Das letzte Flute dieser Flasche wechselte in eine Sherry-Farbe bis zu einem Haselnussbraun mit roten Reflexen. In der ersten Nase lassen sich Düfte von Nougat, süsssalzigen Mandeln, vegetabilen Komponenten, Holz, Laub und Mineralien wahrnehmen. Nach einer Weile entfaltet sich die zweite Nase. Nougatbarren, Blüten, helle Schokolade, Naturjoghurt und eine subtile Salzigkeit bilden das Aromaspektrum. Rundum nicht so komplex, dafür sehr animierend. Feine, aber würzige Cremigkeit, kitzelnd mit Dörrpflaumen und Zwetschgen, Orangenkonfitüre, feinem Rumtopf mit Rosinen, Zimt, Pfeffer, etwas Minze, «Caramelchöppli», feine Süsse von Amalfi Zitronen und Melisse, helle Gebäcknoten, Kaffee Amaretto, Schokoladen-Meringue, Salznoten. Voller, weiniger Abgang. Überraschend lang und voll.

Schliesslich erweist sich der Rosé Brut millésimé 1976 bestimmt nicht als junger Wein, dennoch hat er sich durch die Jahrzehnte noch schön entwickelt. Es handelt sich trotzdem ganz klar um ein Erzeugnis für Liebhaber alter Erzeugnisse. **17.25/20** (90/100).

Begleitet wurde diese Flasche von Süßspeisen unterschiedlicher Texturen.



Autoren: Jean François Guyard (Einleitung),  
REMO's / rdmm  
11. November 2017

Lektorat: Andi Spichtig



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.