

PARCE QUE L'EXCELLENCE DE NOTRE CHAMPAGNE VIENT D'ABORD DU RESPECT DU MILIEU NATUREL, TELMONT DÉVOILE SON AMBITION ENVIRONNEMENTALE : « AU NOM DE LA TERRE ».

Le champagne est un produit qui naît de la terre. Il lui doit tout. Et plus il y a de gratitude et de respect, plus la terre, en retour, ouvre le chemin de l'excellence. Voilà, en quelques mots, l'état d'esprit de la Maison familiale de Champagne Telmont.

Paris, le 21 juin 2021 - Depuis 1912, et la fondation de la Maison par Henri Lhôpital, sur cette terre de Damery, près d'Épernay, Telmont revendique sa vision de la production viticole et des valeurs qui lui sont indispensables : la loyauté, l'humilité et le courage. Sa devise le dit avec force : « Nec Pluribus Impar », A Nul Autre Pareil. Il y a dix ans, Telmont a ainsi amorcé une première conversion vers le bio, et obtenu en 2017 une certification d'une partie de son domaine.

Le Champagne Telmont veut aller au bout de son ambition : tracer une voie exemplaire vers une maison 100% Bio dont la production limite son impact sur le milieu naturel. Telmont entend agir « Au nom de la Terre » et cultiver cette sagesse millénaire qui invite à valoriser la nature sans jamais la dénaturer.

Concrètement, la Maison Telmont se fixe cinq objectifs.

Premier objectif : la préservation du terroir et de la biodiversité. Aujourd'hui, 72% des 24,5 hectares du domaine Telmont sont en agriculture biologique (AB) ou en conversion. 100% seront certifiés en 2025. Les vigneron·nes partenaires de la Maison (56,5 hectares) seront invités et accompagnés vers un passage en agriculture biologique (39% aujourd'hui le sont déjà ou sont en voie de conversion). Il s'agit d'un projet de transformation ambitieux qui doit amener à ce que 100% des surfaces cultivées soient en agriculture biologique en 2031, pour le domaine de Telmont et les vigneron·nes partenaires (49% de ces surfaces le sont déjà ou sont en voie de conversion). La biodiversité sera favorisée sur l'ensemble du domaine, aussi bien dans les vignes que dans les espaces naturels attenants. Dans cette perspective, 2500 charmilles seront mises en place d'ici trois ans pour constituer des « hôtels à insectes » dans les vignes, préserver la diversité faunistique et contribuer à la fixation durable de carbone.

Deuxième objectif : la généralisation de l'éco-conception. Telmont veut casser les codes traditionnels du champagne. Dès cette année, la Maison a adopté un nouveau cahier des charges « la bouteille et rien que la bouteille » qui exclut toute production et utilisation de packaging, de coffrets. C'est une première en Champagne. La production de bouteilles transparentes (15% des volumes Telmont) sera arrêtée au profit de bouteilles vertes 100% recyclables et issues à 85% de verre recyclé. En outre, une démarche expérimentale de réutilisation des bouteilles (pour d'autres productions viticoles ou cidricoles) démarrera fin 2021.

Troisième objectif : s'approvisionner à 100% en électricité d'origine renouvelable et privilégier toute autre source d'énergie « verte » pour l'ensemble de ses activités. Cela passera par une politique d'achat d'énergie adaptée ainsi que par le développement sur site d'équipements de production d'énergie solaire. La Maison s'engage notamment à ne s'équiper qu'en véhicules électriques.

Quatrième objectif : une évolution profonde de la chaîne logistique amont et aval, afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre indirectement liées à l'activité. La Maison privilégiera dorénavant pour ses approvisionnements et ses expéditions les transporteurs les plus performants en termes de RSE. Par ailleurs, elle s'interdit pour ses expéditions tout recours au transport aérien.

Cinquième objectif : l'intensification des efforts en matière de traçabilité et d'information. Chaque bouteille sera numérotée, permettant de retracer son itinéraire de production. Dès cette année, figureront sur les étiquettes frontales toutes les informations liées à la fabrication et à la composition des vins.

« Au nom de la Terre » engage la Maison pour les décennies à venir. Pour l'ensemble de ces cinq objectifs, les résultats seront partagés avec le grand public, en toute sincérité, au travers des supports de communication de la Maison. Cette ambition d'agir « Au nom de la Terre », le Groupe Rémy Cointreau, qui a fait son entrée majoritaire dans le capital de la Maison en 2020, la soutient pleinement. Une ambition que Ludovic du Plessis, Président et actionnaire de la Maison, mettra en œuvre, avec Bertrand Lhôpital, l'arrière-petit-fils d'Henri, le fondateur.

« Ma première dégustation du Champagne Telmont fut une belle découverte. Les vins avaient une personnalité unique, une présence, une réelle complexité et maturité, tout en gardant un attribut très aérien. J'ai la chance, grâce au soutien du groupe Rémy-Cointreau, et avec Bertrand Lhôpital, de conduire une aventure exceptionnelle. Telmont est une Maison de caractère, qui hérite d'un savoir-faire traditionnel, une Maison ambitieuse, sans concession qui entend devenir emblématique d'un nouveau rapport à la Nature. Nous avons un pied dans la tradition, un pied dans la modernité, mais les deux pieds sur (et dans) la terre. » - Ludovic du Plessis, Président de la Maison Telmont

« Nous sommes vigneron de père en fils et fiers de l'être. Cela nous permet d'être au plus près de la terre et des hommes, et de travailler nos terres et nos vins sans compromis. L'arrivée de Rémy Cointreau, dont l'attachement aux terroirs et au savoir-faire n'est plus à démontrer, donne une nouvelle dimension à cette quête d'excellence qui anime notre famille depuis plusieurs générations. » - Bertrand Lhôpital, Chef de cave et Chef de la viticulture de la Maison Telmont

À propos de la Maison Telmont :

Fondée en 1912, la Maison de Champagne Telmont, précédemment connue sous le nom 'J de Telmont', est implantée à Damery, près d'Épernay. Créée à la suite de révoltes champenoises par Henri Lhôpital, courageux vigneron champenois, la Maison reste aujourd'hui familiale et visionnaire : Bertrand Lhôpital, Chef de cave et de la viticulture, représente aujourd'hui la quatrième génération. Son engagement fort et le respect de ses terroirs accompagnent la Maison dans une démarche environnementale très exigeante. En 2017, le Champagne Telmont obtient sa première certification AB (agriculture biologique) sur une partie de ses parcelles - un travail de patience qui marque son ambition. Le groupe Rémy Cointreau retrouve en la Maison Telmont des valeurs similaires aux siennes et en acquiert une part majoritaire en octobre 2020. Rebaptisée Telmont en 2021, la Maison est définie par son style unique : aérien et structuré, tension et fraîcheur, harmonie infinie. La Maison laisse le terroir s'exprimer à travers ses cuvées, en apportant son savoir-faire pour révéler toutes les spécificités de la nature.



Dossier de presse

CONTACT :

ELIZABETH PARTE
DIRECTRICE COMMUNICATION ET HOSPITALITÉ MONDE – CHAMPAGNE TELMONT
ELIZABETH.PARTE@CHAMPAGNE-TELMONT.COM

FLAVIE COTTIN
DOUZAL COMMUNICATION
FCOTTIN@DOUZAL.COM
+33 (0) 6 45 91 95 67

CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912