

Communiqué de presse – Damery, 8 Février 2024

« Offrir le meilleur de la Champagne en faisant toujours les meilleurs choix pour l'environnement : après la bouteille allégée Telmont adopte le verre de transition »



Avec son projet « Au Nom de la Terre », Telmont ambitionne de produire un champagne de la plus haute qualité dans le plus grand respect de l'environnement, et de devenir la première maison de champagne *Climate Positive* dès 2030 et *Net Positive* d'ici 2050. Après avoir renoncé aux emballages superflus, arrêté les bouteilles aux formats spéciaux, les bouteilles transparentes, et entamé une transition inédite vers la bouteille la plus légère en Champagne, Telmont franchit une nouvelle étape avec « 193 000 shades of green. »

Telmont a en effet choisi d'utiliser le verre produit lors de la transition entre deux teintes. Il faut savoir que lors d'une transition de teinte classique dans un four verrier une quantité de verre ne correspond pas aux standards chromatiques. C'est cette partie de la production que Telmont a décidé d'utiliser pour encore une fois casser les standards de la Champagne.

Ce choix amènera Telmont à développer une multitude de variations sur la principale transition de teinte de Champagne. Dans un premier temps, ce sont 193 000 bouteilles, dans des nuances allant de vert à cannelle, qui seront ainsi commercialisées chaque année.

C'est un nouveau pas en avant pour notre Maison et pour la transition écologique. Grâce à cette nouvelle approche innovante, qui s'appuie sur l'expertise de Verallia, leader européen de l'emballage en verre et acteur engagé, de l'énergie et des ressources seront économisées. C'est donc un mode de production plus vertueux au regard des enjeux environnementaux.

« 193 000 shades of green » démontre aussi la capacité de Telmont à allier élégance et éco-responsabilité. Nous prenons pour nos cuvées ce que la Nature nous offre. Chacune de nos bouteilles, reflétant par sa teinte une nuance de notre terroir, raconte désormais une histoire, celle de notre transition écologique innovante.

« En 2024, Telmont réinvente le vert – et le verre ! « 193 000 shades of green » illustre bien notre philosophie. Pour nous, la durabilité n'est pas une limite ni une contrainte, mais un terrain de créativité et d'innovation. Chaque nuance de vert est un symbole de notre engagement pour l'environnement. Nous ne changeons pas seulement la couleur de nos bouteilles, nous tentons de transformer l'industrie viticole, une teinte à la fois. Au Nom de la Terre ! »

Ludovic du Plessis, Président de la Maison Telmont

À propos de la Maison Telmont

Fondée en 1912, la Maison de champagne Telmont est implantée à Damery, près d'Épernay. Créée à la suite de révoltes champenoises par Henri Lhôpital, courageux vigneron, la Maison reste aujourd'hui familiale et visionnaire : Bertrand Lhôpital, Chef de cave et de la viticulture, représente la quatrième génération. La Maison revendique une ligne de conduite : le vin est bon si la Terre est belle. Ainsi, après avoir obtenu en 2017 sa première certification AB (agriculture biologique) sur une partie de ses parcelles, et à la suite d'une prise de participation majoritaire par le groupe Rémy Cointreau, Telmont lance, en 2021, un projet inédit en Champagne : « Au Nom de la Terre ». Le but : produire un champagne de très grande qualité, en réduisant le plus possible son empreinte environnementale. Les actions menées portent sur la conversion à la viticulture biologique de 100% de son domaine et des parcelles de ses partenaires viticulteurs, la préservation de la biodiversité et la réduction drastique de son empreinte carbone. Des initiatives ont déjà été prises, et seront amplifiées : suppression des coffrets-cadeaux et autres packagings inutiles, réduction du poids des bouteilles, abandon des bouteilles transparentes ne contenant pas de verre non-recyclé et des bouteilles aux formats spéciaux, abandon du fret aérien pour le transport des bouteilles ou encore utilisation des énergies renouvelables. La Maison ambitionne d'être *Climate Positive* dès 2030 et *Net Positive* en 2050. Les vins de la Maison sont définis par un style aérien et structuré, entre tension et fraîcheur, et par une acidité subtile et équilibrée, qui assure une longueur en bouche impressionnante. Un champagne Telmont n'est ni trop opulent, ni trop vineux mais structuré, accessible et raffiné. Il a une présence unique caractérisée par son paradoxe : un corps structuré et une légèreté remarquable.

Contact

Marisol Magdelenat
Head of communication, hospitality CRM and e-commerce
marisol.magdelenat@champagne-telmont.com

Réseaux sociaux

 @champagnetelmont
 @maisontelmont
 Champagne Telmont
 Champagne Telmont