

Communiqué de presse – Damery, le 17 juillet 2024

**Après le succès de la bouteille de champagne la plus légère à 800 grammes,
Telmont continue à innover en adoptant la « demi-bouteille » allégée
et en lançant des tests pour alléger le poids des « magnum »**

Après des essais empiriques, prenant en compte tout le cycle de production champenois (tirage, prise de mousse, vieillissement, remuage, dégorgement, habillage, ...) jusqu'aux transports maritimes sur longues distances, Telmont et Verallia viennent d'achever une série de tests scientifiques de résistance à la pression pour les bouteilles allégées à 800 grammes.

Les résultats sont très concluants. Le passage de 835 à 800 grammes n'impacte donc pas la résistance mécanique de la bouteille. Ces tests valident définitivement le passage à la bouteille allégée. Telmont va ainsi généraliser son usage à l'ensemble de ses cuvées.

S'appuyant sur ce succès, la maison va également étendre cette démarche d'allègement à d'autres formats, en adoptant dès à présent la « demi-bouteille » allégée (de 500g à 460g) et en lançant des tests sur le format « magnum » qui pourrait passer de 1730g à 1600g).

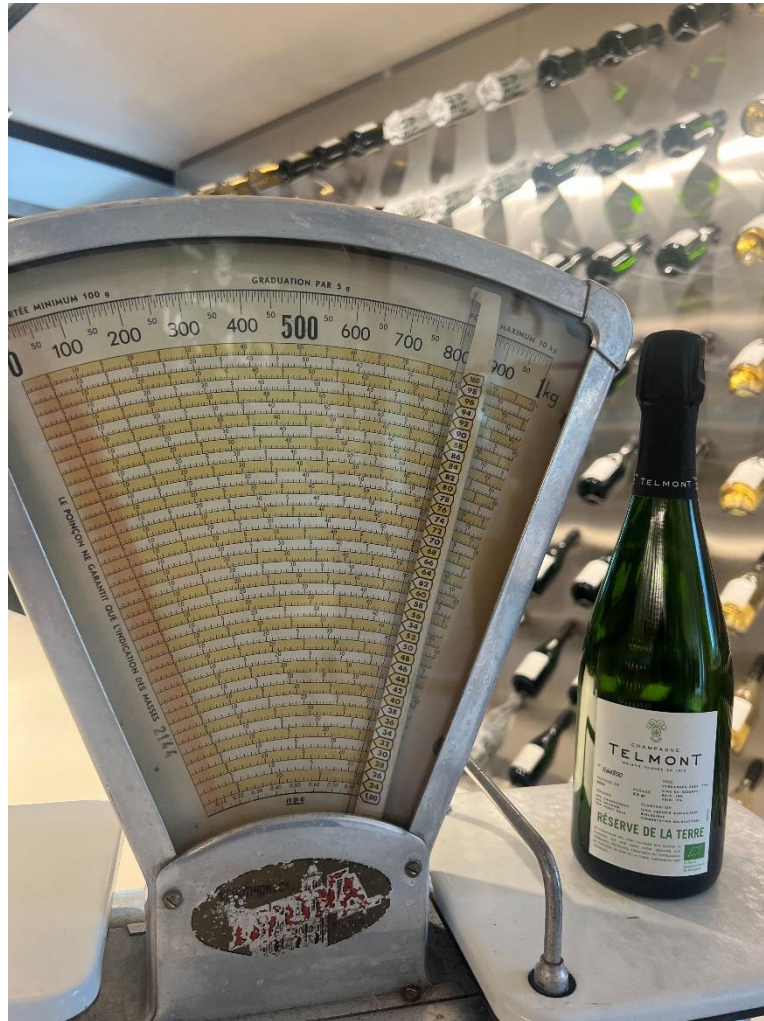
La bouteille constitue, du fait de son processus de fabrication, l'une des principales sources d'émissions indirectes de CO₂ pour une maison de champagne (24% des émissions totales de la Maison Telmont). Alléger les bouteilles, c'est-à-dire utiliser moins de verre pour leur fabrication, permet une réduction de l'impact environnemental : les bouteilles allégées ont un impact plus faible, de l'ordre de « -4% ». Des bouteilles plus légères, c'est également moins de carburant pour le transport et des économies d'énergie.

« C'est une grande fierté pour Telmont d'avoir contribué au développement de cette bouteille à 800 grammes et de pouvoir aller encore plus loin, avec d'autres formats. Ces bouteilles éco-conçues sont une avancée pour notre Maison, pour la Champagne et pour la transition écologique. Au Nom de la Terre ! »

Ludovic du Plessis, Président de la Maison Telmont

« Les tests de résistance le prouvent : la bouteille allégée à 800 grammes expérimentée par Telmont a tout pour devenir à terme le nouveau standard de la bouteille champenoise »

Pierre-Henri Desportes, Président Verallia France



A 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

*Retrouvez tous nos engagements [ici](#).