



CHAMPAGNE
J. DE TELMONT
DEPUIS 1912

« Le secret partagé »

2016

PRÉSENTATION



La Maison J. De Telmont est restée familiale et indépendante depuis sa création. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération qui est à la tête de la Maison: Bertrand et Pascale Lhopital, frère et sœur, dirigent la Maison familiale avec les valeurs centenaires qu'ils ont reçues en héritage: convivialité, hospitalité et partage. Les nombreuses médailles et récompenses qui sont année après année attribuées aux cuvées attestent du savoir faire de la Maison, de sa qualité et de sa rigueur.

Le vignoble de la Maison J. de Telmont est constitué de 30 hectares en propriété répartis sur 8 crus plantés des trois cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Au total, l'approvisionnement porte sur 107 hectares de vignes, répartis sur 40 crus différents, dont près de 20 % proviennent de villages classés Premier et Grand Cru.

J. De Telmont utilise une technologie innovante pour élaborer ses Cuvées :

- Vinification et vieillissement en barriques de différents volumes (fûts, foudres)
- Une Cuvée élaborée à partir de nos parcelles en viticulture biologique (Cuvee Sans Soufre Ajouté)
- L'une des rares Maisons à utiliser le tire-bouché liège pour la première fermentation et le vieillissement sur lies (cuvee O.R 1735)
- La vinification et le vieillissement en grands formats (jéroboam, mathusalem, etc.)
- Un vieillissement bien plus long que le minimum légal de l'Appellation Champagne, pour toutes les Cuvées
- Une collection importante d'anciens millésimes toujours disponibles (Collection Héritage)

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

1 avenue de Champagne 51480 DAMERY – France

Tél.: +33.326 58 40 33

commercial@champagne-de-telmont.com

www.champagne-de-telmont.com



LES CHAMPAGNES



La Maison J. de Telmont élabore 8 cuvées différentes, dont 4 sont millésimées. Fruité, gourmandise et vinosité pour les cuvées d'assemblage, délicatesse, puissance et onctuosité pour les cuvées Blanc de Blancs.

Chacune des cuvées de la Maison reflète le savoir faire, le style J. de Telmont, qui par sa rigueur, sa grande constance et l'extrême qualité de ses vins prouve qu'elle mérite toute sa place parmi les Grandes Maisons de Champagne.



De Grands Champagnes,
témoins de notre tradition familiale



Quasiment unique en Champagne, la Maison a également ressorti de ses caves de précieux trésors, à l'occasion de la célébration de son Centenaire en 2012: la Collection Héritage, composée de vieux millésimes (1969, 1975 etc...) retraçant l'Histoire et le patrimoine de la Maison.

J. de Telmont partage le secret et vous invite à découvrir une autre vision du Champagne à travers sa gamme de Champagnes de passionnés.

GRANDE RÉSERVE BRUT (N.V.)

FICHE TECHNIQUE

Villages	Côte des Blancs & Vallée de la Marne
Cépages	1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Fermentation	Cuves inox
Vieillessement	De 2 à 3 ans
Production annuelle	400 000 bouteilles
	Non Millésimé (20 % vins de réserve)



NOTES DE DEGUSTATION

La Grande Réserve Brut est le résultat d'un délicat mariage des trois cépages champenois: pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Généralement composée de vins d'années différentes (vins de réserve), très équilibré et charpenté, la Grande Réserve est remarquable par sa souplesse et sa fraîcheur.

Bulles fines et belle mousse. Le premier nez dégage des notes poirées légèrement vineuses. A l'agitation, le nez est fruité (fruits blancs) et floral, avec des arômes de pêche, de muscat et une note minérale. Cette cuvée a une belle attaque, toute en rondeur. Le vin est fin, agréable, léger et fruité, avec des arômes de poire et de coing. Une belle finale, toute en rondeur.

RECOMPENSES

WINE SPECTATOR 2015 - 90/100

GUIDE GILBERT & GAILLARD 2015- Médaille d'Or

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2014 Médaille d'Argent

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014 Commended

Wine Spectator



GRAND ROSÉ BRUT (N.V.)

FICHE TECHNIQUE

Villages	Côte des Blancs, Sézannais & Vallée de la Marne
Cépages	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir & Pinot Meunier (vin rouge)
Fermentation	cuves Inox
Vieillessement	2 à 3 ans
Production annuelle	60 000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

Déguster notre Grand Rosé Brut, c'est croquer à pleine dent dans un fruit. Notre sélection de vieilles vignes plantées en Pinot, la réalisation d'une saignée partielle pour préserver le potentiel aromatique du fruit et l'assemblage majoritaire de Chardonnay nous permettent d'atteindre cette sensation.

La robe est rose framboise, avec de légers reflets saumonés. Belle mousse persistante avec de fines bulles. Le premier nez révèle des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Lors de l'agitation, des notes de fruits rouges se dégagent: frais, framboise, mais surtout cerise. En bouche, nos papilles découvrent une belle impression de croquer dans la cerise griotte. L'attaque est belle, avec une finesse remarquable et une extraordinaire longueur en bouche. Une cuvée très fraîche et fruitée.

RECOMPENSES

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2014 Silver Medal



DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014 Commended



IWSC 2013 Gold Medal – Distinction



CUVÉE L.D

FICHE TECHNIQUE

Villages	Côte des Blancs, Vallée de la Marne & Sézannais
Cépages	100% Chardonnay
Fermentation	Cuves inox
Vieillessement	Environ 7 ans
Production annuelle	30 000 bouteilles
Millésime actuel	2007



NOTES DE DEGUSTATION

L'équilibre entre fraîcheur et maturité des Chardonnays de 2007 a permis d'élaborer une harmonieuse cuvée Blanc de Blancs Léger Dosage afin de laisser les raisins exprimer naturellement leurs plus pures qualités, réhaussant ainsi la noblesse du millésime.

De petits reflets verts relèvent la teinte or pâle de sa robe. La mousse est fine et tenace. Au nez, ce champagne surprend par sa fraîcheur appuyée par des notes florales, d'agrumes et d'eucalyptus. Cette cuvée, alliant harmonieusement minéralité et gourmandise, développe au cours de la dégustation des arômes de fruits jaunes frais (ananas), de zestes d'agrumes et d'amande, en conservant une belle tension en bouche.

RECOMPENSES

Cette Cuvée vient de sortir et n'a pas encore été primée.



GRAND BLANC DE BLANCS 2009

FICHE TECHNIQUE

Villages	Tous types de crus, Côte des Blancs, Vallée de la Marne & Sézannais
Cépages	100% Chardonnay
Fermentation	Cuve inox
Vieillessement	plus de 6 ans
Production annuelle	30 000 bouteilles
Millésime disponible	2009



NOTES DE DEGUSTATION

Résultat harmonieux de l'assemblage de plusieurs crus très renommés de Chardonnay, le Grand Blanc de Blancs est également le fruit d'une seule et grande année. Un vieillissement de plusieurs années dans nos caves en fait un champagne de très grande noblesse.

La robe est d'un bel or pâle teinté de reflets argentés. La mousse est fine. Le nez expressif s'ouvre sur des notes briochées et laisse place à un nez floral, d'acacia, de citronnelle, d'agrumes, avec de légères notes d'évolution et de grillé. En bouche, ce Champagne présente une belle attaque, une belle fraîcheur et une belle présence, avec des notes d'agrumes bien fondues, de fruits secs (amande) et de tabac blond en finale.

Un Champagne gourmand et aérien.

RECOMPENSES

Cette Cuvée vient d'être primée.

INTERNATIONAL WINE AWARDS MUNDUS VINI 2016

Médaille d'Or



GRAND VINTAGE 2005

FICHE TECHNIQUE

Villages	Côte des Blancs, Cumières, Damery & Sézannais
Assemblage	40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
Fermentation	Cuves inox
Viellissement	Plus de 9 ans
Production annuelle	40 000 bouteilles
Millésime disponible	2005



NOTES DE DEGUSTATION

La nature nous fait don parfois d'une récolte de qualité exceptionnelle, qui mérite d'être mise en valeur. Notre Grand Vintage est toujours millésimé, afin que les qualités de l'année soient encore décuplées par les longues années de vieillissement qui se profilent. Composé à partir des 3 cépages champenois, le Grand Vintage est un champagne souple, fruité et très équilibré, qui se distingue par une grande finesse.

Une belle couleur or témoigne de la richesse de cette cuvée. Le nez élégant et frais s'ouvre sur des fruits mûrs (coing) pour évoluer sur des notes complexes de beurre, de biscuit et de macaron. L'attaque en bouche est franche et présente une belle rondeur équilibrée par une belle fraîcheur. Des arômes de fruits à noyau (mirabelle, coing, prune) laissent place à des notes de fruits secs au cours de la dégustation.

RECOMPENSES

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE – Médaille de Bronze 2016



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION – Médaille d'Argent 2013



DECANTER – Médaille de Bronze 2013



WINE SPECTATOR 2015 - 89/100

Wine Spectator



CUVÉE « SANS SOUFRE AJOUTÉ »

FICHE TECHNIQUE

Villages	100% Damery, issu de nos parcelles certifiées ou en conversion bio
Cépages	100% Chardonnay
Fermentation	Cuves Inox
Vieillessement	environ 3 ans
Production annuelle	3 350 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

Issue de nos parcelles conduites sans utilisation de produits phytopharmaceutiques, cette cuvée sans soufre a été élaborée grâce à une vinification oenodynamique. Respectant ainsi la nature des raisins pour qu'ils expriment au mieux leur potentiel, il ne leur est apporté que ce qu'ils ont besoin pour être magnifiés.

Nous souhaitons que ce Champagne vous transmette ses vibrations lors de la dégustation.

Notes de dégustation : De fines bulles agrémentent une robe or pâle aux délicats reflets argentés. Le nez présente un beau fruité avec des notes d'amande et de macaron. En bouche, la vivacité laisse place en finale à des arômes de fruits compotés (abricots, poires), de pâte de coing avec une intéressante complexité. Une découverte qui vous fera vibrer ...

RECOMPENSES

Cette Cuvée vient de sortir et n'a pas encore été primée.



GRAND COURONNEMENT 2002

FICHE TECHNIQUE

Villages	Avize & Chouilly, villages Grand Cru
Cépages	100% Chardonnay Grand Cru
Fermentation	Cuves inox
Vieillessement	Plus de 10 ans
Production annuelle	6 000 bouteilles
Millésime disponible	2002



NOTES DE DEGUSTATION

La cuvée de prestige Grand Couronnement est obtenue à partir d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte des Blancs. Après un choix extrêmement minutieux des plus beaux raisins, il n'est extrait pour sa composition que la première cuvée exclusivement. La noblesse de ses origines, un vieillissement porté à son âge d'or, font de cette cuvée exceptionnelle le "Couronnement" de notre production.

Les bulles sont fines, la robe or pâle avec de beaux reflets jaunes verts. Le premier nez dégage une note évolutive avec des arômes de pruneaux et de fruits à l'eau de vie, puis l'on perçoit des arômes beurrés et minéraux. En bouche, l'attaque est belle et dégage une fraîcheur remarquable relevée d'arômes de beurre et de cassonade vanillée complexe. Belle longueur pour ce Champagne complexe et vineux.

RECOMPENSES

GUIDE HACHETTE 2016	2 Etoiles
INTERNATIONAL WINE AWARDS MUNDUS VINI 2016	Médaille « Grand Gold »
GUIDE GILBERT & GAILLARD 2015	93/100 - Club 90+
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2014	Médaille d'Argent
VINALIES INTERNATIONALES 2014	Médaille d'Argent
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014	Médaille d'Argent



O.R. 1735-VINTAGE 2004

FICHE TECHNIQUE

Villages	Avize & Chouilly Grand Cru 100 %
Cépages	Chardonnay 100%
Fermentation	Cuve inox et minimum de 40% de fûts de chêne
Ageing in bottle	environ 10 years
Yearly average production	6 000 bouteilles
Millésime disponible	2004



NOTES DE DEGUSTATION

Née d'une fantaisie créative de notre maison, la cuvée O.R 1735 combine tout le savoir faire de la Champagne à travers la sélection des terroirs, l'expression du Chardonnay issu des meilleurs lieux-dits et d'un long vieillissement dans nos caves sur bouchon liège. Véritable moment historique, cette cuvée représente à elle-seule 200 ans d'histoire du Champagne. En ouvrant ce flacon, nous remontons le temps pour déguster un Champagne comme rarement il en existe de nos jours.

Un bel or accompagné de fines bulles en disent long sur le vieillissement et le potentiel de cette cuvée. Le nez laisse apparaître des notes beurrées et pâtisseries, puis des notes pralinées, grillées, avec une discrète touche anisée. L'attaque est franche, mais ce champagne reste généreux. Une belle longueur en fin de bouche sur de délicates notes boisées.

Un Champagne à savourer !

RECOMPENSES

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Gold Medal 2016



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2015

Silver medal



VINALIES INTERNATIONALES 2014

Silver medal



GUIDE HACHETTE 2014

Coup de cœur



WINE SPECTATOR

93/100

Wine Spectator

