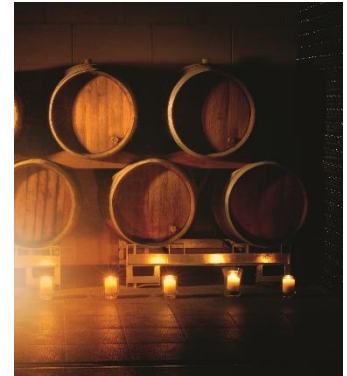
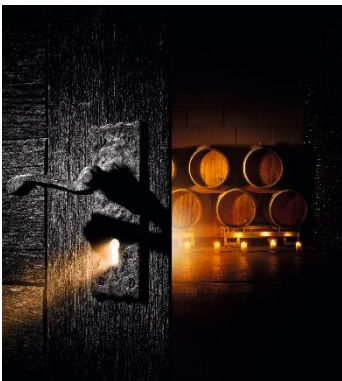


CHAMPAGNE  
J. DE TELMONT  
DEPUIS 1912

« EL SECRETO COMPARTIDO »

2017



## PRESENTACIÓN



La Maison J. de Telmont sigue siendo una empresa familiar e independiente desde su creación en 1912. Hoy en día, es la cuarta generación que administra la bodega, el Señor Lhopital Bertrand y su hermana, la Señora Lhopital Pascal quiénes gestionan la empresa familiar con los valores centenarios que han heredado: convivialidad y hospitalidad.

Las numerosas medallas y recompensas conseguidas años tras años reconocen el “Savoir-Faire” de la bodega, su calidad así como su rigor.

El viñedo de la Maison J. de Telmont representa 33 hectáreas en propiedad, repartidas en 8 “crus”, plantados con los tres tipos de uvas: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, de las cuales 10 hectáreas son cultivadas en biodinámica.

En total, el suministro se realiza con 96 hectáreas de uvas, repartidas en 40 “crus” diferentes, Grand Cru, Premier Cru y otros. La Maison J. de Telmont elabora sus cosechas combinando con mucha habilidad un saber-hacer tradicional y unas técnicas vanguardistas.

- Una parte importante de nuestras uvas son cultivadas en biodinámica.
- Vinificación y envejecimiento en barricas (barrica “Champenoise de 205 litros), fudres (50 hectolitros) y cubas de inox.
- Vinificación y envejecimiento directo con tapón de corcho, “tiré-bouché liège”.
- Embotellamiento tradicional hasta las botellas de largo tamaño (jeroboam, matusalem...).
- Una duración de envejecimiento en su lías mucho más largo.
- Una colección rarísima de “millésimes” con un degüelle por encargo, (Colección “Héritage”).

Los champanes J. de Telmont manifiestan la filosofía de la Maison y el saber-hacer recibido en herencia desde cuatro generaciones. Recompensada y honorada en los concursos internacionales, las cosechas J. de Telmont se caracterizan por sus cualidades y su constancia.

## NUESTRA GAMA DE CHAMPANES



UNE MAISON,  
DES CHAMPAGNES



La Maison J. de Telmont elabora varias calidades, de las cuales, 4 son “millésimées”. Afrutado, dulce, vinosidad para las cosechas de ensamblaje. Delicadez, potencia y untuosidad para las cosechas de Blanc de Blancs.

Cada una de las “cuvées” de la Maison, representa el saber-hacer y el estilo propio a J. de Telmont: Rigor, Constancia y Calidad.

## CHAMPANES FAMOSOS, TESTIGOS DE NUESTRA TRADICIÓN FAMILIAR



En la ocasión de su centenario de 2012, la Maison J. De Telmont salió de sus cavas tesoros preciosos: Una colección única y rarísima de antiguos “millésimes” recordando la historia y el patrimonio de la Maison. La colección “Héritage” hace honor a las vendimias más cualitativas de Champagne desde el año 1969.

## GRANDE RÉSERVE BRUT (N.V.)

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Côte des Blancs Y Vallée de la Marne
<b>Uvas</b>	1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
<b>Fermentación</b>	Cubas de inox
<b>Envejecimiento</b>	De 2 a 3 años
<b>Producción anual</b>	400 000 botellas Non millésimé (20 % vinos de reserva)



### NOTAS DE CATA

La *Grande Réserve Brut* es el resultado de un delicado ensamblaje de los tres tipos de uvas champenois : Pinot noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Elaborada en mayoría a partir de un año de vendimia, esta combinada con una proporción importante de vinos de reserva (3 años precedentes), los cuales le dan sus principales características: frescura, flexibilidad, estructura y equilibrio.

Burbujas elegantes, espuma suave. La primera nariz despide un delicado perfume de peras con una ligera vinosidad. Al agitar, la nariz es afrutada (membrillo, pera, melocotón) y floral con una tinta mineral. Esa cosecha tiene un ataque suave, redondo. El vino es elegante, ligero con un final largo.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

Guide Hachette Des Vins 2018 – 1 estrella

Decanter Wine Awards Mayo 2017 – 88 puntos Medalla de bronce

Elle A Table Mayo 2017 – Medalla de plata

Vinalies Nationales – Palme d'Excellence – Abril 2017

Bettane & Desseauve Marzo 2016 – Medalla de oro

International Wine Challenge 2016 – Medalla de plata

La Revue Des Vins de France Diciembre 2015 – 15/20

Wine Spectator Julio 2015 – 92 puntos



## GRAND ROSE BRUT (N.V)

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Côte des Blancs, Sézannais & Vallée de la Marne
<b>Uvas</b>	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir y Pinot Meunier (vin rouge)
<b>Fermentación</b>	cubas de Inox
<b>Envejecimiento</b>	2 a 3 años
<b>Producción anual</b>	60 000 botellas



### NOTAS DE CATA

Catar nuestro *Grand Rosé Brut*, es como comer una fruta con ganas. Nuestra selección de viejas uvas plantadas en Pinot, la realización de una sangría para preservar el potencial aromático de la fruta y el ensamblaje en mayoría de Chardonnay, nos permite sentir esa sensación.

La capa tiene un color rosado frambuesa, con reflejos asalmonados. Bella espuma persistente con burbujas muy finas. La premier nariz nos da notas de cítricos (pomelo, limón). Al agitar, se dan notas de frutas: frambuesa y cereza. En boca, nuestras papilas gustativas tienen como una sensación de comer una cereza guinda. El ataque es bella, muy suave con un final incluso muy largo. Una cosecha muy fresca y afrutada.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

Decanter World Wine Awards Mayo 2017 – 92 puntos Medalla de plata

International Wine & Spirit Competition 2014 – Medalla de plata



## CUVEE L.D EXTRA BRUT

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Côte des Blancs, Vallée de la Marne & Sézannais
<b>Uvas</b>	100% Chardonnay
<b>Fermentación</b>	Cubas de inox
<b>Envejecimiento</b>	7 años
<b>Producción anual</b>	30 000 botellas
<b>Millésime</b>	2008



### NOTAS DE CATA

El equilibrio entre la frescura y la madurez de los Chardonnays de 2008, nos ha permitido elaborar una *Cuvée Blanc de Blancs - Léger Dosage* (poco azucarado) con mucha armonía. Con el fin de dejar a las uvas expresar naturalmente sus cualidades más puras, resaltando la nobleza del millésime.

Unos reflejos verdes resaltan una capa con una tinta oro pálido. El espumo suave y persistente. En nariz, ese champán sorprende por su frescura apoyado por notas florales, de cítricos y de eucalipto.

Esa cuvée, presenta una bella frescura y mineralidad, despide en el transcurso de la cata aromas de frutas amarillas frescas (piña), una cáscara de cítrico y almendras. Conservando una bella intensidad en boca.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

Mundus Vini – Medalla de Oro – Abril 2017

Decanter 2016 – Medalla de bronce.

Meininger Verlag 2015 – 88 puntos



## GRAND BLANC DE BLANCS BRUT 2009

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Côte des Blancs, Vallée de la Marne y Sézannais
<b>Uvas</b>	100% Chardonnay
<b>Fermentación</b>	Cubas de inox
<b>Envejecimiento</b>	6 años
<b>Producción anual</b>	30 000 botellas
<b>Millésime disponible</b>	2009



### NOTAS DE CATA

Resultado armonioso del ensamblaje de distintos “crus” muy famosos de Chardonnay, *el Grand Blanc de Blancs* proviene del trabajo de un y solo año de referencia. Un envejecimiento de muchos años en nuestras cavas, hace de ese champán con crianza, un champán de alta nobleza.

La capa tiene un color de oro pálido con reflejos de plata. Espuma fina. Una nariz expresiva con notas de brioche seguido de una nariz floral: de acacia, de limoncillo, de cítricos con una pequeña evolución de notas tostadas.

En boca, ese champán presenta un ataque suave, una bella frescura así como una persistencia muy agradable con notas de cítricos fundidos, frutos secos (almendra) y de tabaco rubio al final.

Un champán gourmet y ligero.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

Decanter 2016 – Médaille d’Argent - 90 puntos

Mundus Vini 2016 – Medalla de oro





## GRAND VINTAGE BRUT 2005

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Côte des Blancs, Cumières, Damery y Sézannais
<b>Uvas</b>	40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir
<b>Fermentación</b>	Cubas de inox
<b>Envejecimiento</b>	10 años
<b>Producción anual</b>	40 000 botellas
<b>Millésime</b>	2005



### NOTAS DE CATA

De vez en cuando la naturaleza nos da una recolección de calidad excepcional, la cual merece ponerse de relieve. Nuestro *Grand Vintage* es siempre millésimé con el fin que las cualidades del año de vendimia sean multiplicadas en el transcurso de los largos años de envejecimiento. Combinado a partir de 3 tipos de uvas Champenois, el *Grand Vintage* es un champán suave, afrutado y muy equilibrado que se destaca por su finura.

Un color de oro muy bonito atestigua la riqueza de esa cuvée. Una nariz elegante y fresca con perfumes de frutas (membrillo) evolucionando hacia notas más complejas de mantequilla, de galletas y de macarrón.

El ataque en boca es directo y presenta un equilibrio muy redondo con una bella frescura. Aromas de frutas (ciruela mirabel, membrillo, ciruela), evolucionando hacia notas de frutos secos durante la cata.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

International Wine & Spirit Competition 2016 – Medalla de plata

Meininger Verlag October 2015 - 88 puntos





## CUVÉE « SANS SOUFRE AJOUTÉ » BRUT

### CHAMPAGNE EN BIODYNAMICA

#### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	100% Damery, issu de nos Parcelas certificada o en conversion organicas
<b>Uvas</b>	100% Chardonnay
<b>Fermentación</b>	Cubas de Inox
<b>Envejecimiento</b>	3 años
<b>Producción anual</b>	3 350 botellas



#### NOTAS DE CATA

Procedente de nuestras parcelas cultivadas sin productos fitofarmacioticos, esa cuvée sin sulfito añadido, está elaborada según una vinificación enodinamica. Respectando así, la naturaleza de las uvas para que den su mejor potencial. Le damos solo lo necesario para que sea magnificado.

Deseamos que ese Champán, les den esas sensaciones durante la cata.

Una capa de oro pálido adonado por reflejos ligeros de plata. La nariz presenta un buqué con notas de almendra y macaron. En boca, la viveza deja al final aromas de compota (melocotón, peras), carne de membrillo con una complejidad interesante.

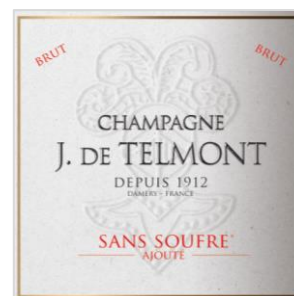
Un descubrimiento que la dará vibraciones...

#### ULTIMAS RECOMPENSAS

Decanter Wine Awards May 2017 – 87 puntos Medalla de bronce

Guide Hachette 2017 - 1 estrella y seleccionado en 2018

International Wine & Spirit Competition June 2016 – Medalla de bronce



## GRAND COURONNEMENT BRUT 2002

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Avize & Chouilly, Pueblos Grand Cru
<b>Uvas</b>	100% Chardonnay Grand Cru
<b>Fermentación</b>	Cubas de inox
<b>Envejecimiento</b>	Más de 10 años
<b>Producción anual</b>	6 000 botellas
<b>Millésime disponible</b>	2002



### NOTAS DE CATA

Elaboramos la cuvée de prestigio *Grand Couronnement* a partir de los mejores Chardonnays de la area « Côte des Blancs ». Tras una selección sumamente minuciosa de los racimos de uvas más bonitos, exprimimos de su composición exclusivamente la “Première Cuvée” (primeros mostos). La nobleza de sus orígenes, un envejecimiento hasta su edad de oro, lo que hace de ese champán el “colofón” de nuestra producción.

Las burbujas son finas, la capa tiene una tinta de oro pálido con reflejos amarillos y verdes. La primer nariz, da notas de ciruelas y de frutas aguardientes. La fase olfativa evoluciona hacia aromas de mantequillas y minerales. En boca, el ataque es suave con una frescura notable resaltando aromas de mantequilla y de azúcar vainillado. Un final largo para ese champán complejo.

### ULTIMAS RECOMPENSAS

Mundus Vini 2016 – Medalla de Oro

Guide Hachette 2016 - 2 estrellas

Guide Gilbert & Gaillard 2015 – 93/100

Gault & Millau Diciembre 2015 – 17/20



## O.R 1735 – BRUT 2004

### FICHA TECNICA

<b>Pueblos</b>	Avize & Chouilly Grand Cru 100 %
<b>Uvas</b>	Chardonnay 100%
<b>Fermentación</b>	Cuba de inox, mínimo un 40% en barrica
<b>Envejecimiento</b>	10 años
<b>Producción anual</b>	6 000 botellas
<b>Millésime disponible</b>	2004



### NOTAS DE CATA

Nació de una fantasía creativa de nuestra Maison, la cuvée O.R 1735, combina todo el saber-hacer de la Champagne a través de las tierras. La expresión del Chardonnay en procedencia de las mejores aldeas y de un largo envejecimiento en nuestras cavas con su tapón de corcho. Verdadero momento histórico, esa cuvée representa a ella misma, 200 años de historial de la Champagne. Al abrir ese frasco, retrocedamos en el tiempo para catar un Champán como raramente existe hoy en día.

Una capa de oro bellísima con burbujas muy finas, lo que dice mucho de su largo envejecimiento así como de su potencial. La nariz empieza con notas de mantequillas y de pasteleras evolucionando hacia notas de praliné, tostados con una última sensación anisado. El ataque es directo, un champan gastronómico. Un final largo con delicados aromas de madera.

¡Un champan para saborear!

### ULTIMAS RECOMPENSAS

L'Epicurien – “Coup de coeur” 19/20 – Abril 2017

International Wine & Spirit Competition 2015 – Medalla de plata

International Wine Challenge December 2015 – Medalla de Oro

Meininger Verlag – October 2015- 92 puntos

Wine Spectator July 2015 - 92/100

Guide Hachette 2014 – « Coup de cœur » / Flechazo

