Champagne Telmont, il futuro è biologico: nasce la cuvée Réserve de la Terre Rosé

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Ottobre 2025



Maison Telmont presenta in Italia la nuova cuvée Réserve de la Terre Rosé, uno Champagne 100% biologico che rappresenta la sintesi del suo progetto di sostenibilità "In the Name of Mother Nature". Frutto di due annate complementari e prodotto in edizione limitata, questo vino incarna una visione radicale: coniugare eccellenza produttiva e un futuro a impatto zero.

Il futuro dello Champagne è tracciato e segue i principi di un'agricoltura che rispetta la terra.

Ne è convinta la Maison Telmont, che, con il lancio in Italia della nuova cuvée **Réserve de la Terre Rosé**, non si limita a

presentare un vino, ma riafferma la propria visione. Questa nuova referenza, solare e vibrante, è la perfetta incarnazione del progetto **“In the Name of Mother Nature”**, un percorso ambizioso verso una viticoltura interamente biologica e rigenerativa.

L’impegno di Telmont per l’ambiente non è una dichiarazione di intenti, ma una serie di azioni concrete e misurabili. La Maison, fondata nel 1912 a Damery, ha intrapreso una conversione radicale che coinvolge tutti i suoi vigneti e quelli dei partner viticoltori, con il 70% delle vigne già certificate biologiche e l’obiettivo di raggiungere il 100%. Questo approccio non solo migliora la salute del suolo, ma favorisce anche la biodiversità, elemento cruciale per un ecosistema viticolo sano, dove insetti impollinatori come le api svolgono un ruolo fondamentale per l’equilibrio dell’ambiente. L’obiettivo finale è ambizioso: **arrivare a emissioni Net Zero entro il 2050**.

Per farlo, Telmont ha già messo in campo iniziative di rottura: **l’eliminazione di confezioni regalo e packaging superflui**, la co-progettazione della **bottiglia di Champagne più leggera al mondo (800g)** e la dismissione del vetro trasparente, che non contiene materiale riciclato, a favore del vetro verde (87% riciclato).

A queste scelte si aggiungono la completa cessazione del trasporto aereo e l’adozione di energia esclusivamente rinnovabile, a testimonianza di una responsabilità che abbraccia l’intera filiera produttiva. Una visione supportata da figure come il pronipote del fondatore Bertrand Lhôpital, il presidente Ludovic du Plessis, il gruppo Rémy Cointreau e l’investitore e ambientalista Leonardo DiCaprio.

Réserve de la Terre Rosé: il vino che

nasce da un suolo vivo

È in questo contesto che nasce la nuova cuvée, **prodotta in un'edizione estremamente limitata di sole 5.119 bottiglie**. Il Réserve de la Terre Rosé è un rosé d'assemblage frutto dell'armonia di due annate complementari: il **2021 (45%)**, difficile per la resa ma eccezionale per la qualità delle uve, e il **2020 (55%)**, annata generosa e di notevole finezza.

Il blend è un equilibrio studiato di Chardonnay (38%), Meunier (27%) e Pinot Noir (35%), con un'aggiunta del 15% di vino rosso dalla Côte des Bars, terroir rinomato per questo vitigno. Il risultato è uno **Champagne dal profilo sottile, che bilancia vitalità e complessità**. Al naso emergono **note di melagrana e ribes rosso** accompagnate da sentori tostati; **al palato, l'attacco è audace e floreale, con aromi di ciliegia e scorza d'arancia** che evolvono verso un lungo finale salino e delicatamente speziato, lasciando una sensazione di grande tensione e freschezza.

Presentato ufficialmente in Italia il 6 ottobre a Bologna, presso Casa Azzoguidi, con un evento esclusivo organizzato dal distributore Gruppo Montenegro, questo Champagne non è solo un'eccellenza enologica, ma il simbolo di come sia possibile produrre grandi vini senza compromessi sulla sostenibilità. Un vino che, come recita la filosofia della Maison, nasce da un suolo vivo per essere pieno di vita.

Punti chiave

1. **Il prodotto come manifesto** del progetto di sostenibilità di Telmont, dove ogni scelta, dalla vigna alla bottiglia, è responsabile.
2. **Sostenibilità radicale e concreta** con azioni misurabili: bottiglia più leggera al mondo, stop al packaging e

obiettivo Net Zero.

3. **Un Rosé d’assemblage unico** che bilancia la vivacità del frutto con una notevole tensione salina, espressione di un suolo vivo.