

# CHAMPAGNE J. DE TELMONT

DAMERY - FRANCE

---



« LES ATELIERS CHAMPAGNE »



# LES ATELIERS CHAMPAGNE

## SOMMAIRE

---

NOTRE MAISON	P. 3
LES ATELIERS « EXPÉRIENCE »	
L'ÂME DU CHAMPAGNE	P. 4
AU FIL DU TEMPS	P. 5
L'INSTANT PRESTIGE	P. 6
LES ATELIERS « EXCEPTION »	
L'ATELIER DE L'ŒNOLOGUE®	P. 7
24 HEURES DANS LES VIGNES	P. 8
TARIFS	P. 9 & 10
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	P. 11
CONDITIONS DE VENTE	P. 12
NOUS CONTACTER	P. 13

# CHAMPAGNE J. DE TELMONT

## DAMERY - FRANCE

---

Etablie depuis 1912 au cœur du vignoble, près d'Épernay, la Maison J. DE TELMONT est l'une des dernières Maisons de Champagne entièrement familiale.

Héritiers d'une famille de véritables vignerons champenois, la Maison J. DE TELMONT est riche d'un vignoble de 36 hectares de prestigieuses parcelles, plantées des trois grands cépages de Champagne : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.

Depuis quatre générations, la Maison cultive avec envie et dynamisme l'Art de Recevoir. C'est ainsi qu'aujourd'hui, nous développons LES ATELIERS CHAMPAGNE®, véritables moments d'échange, de découverte et de plaisir partagés.

*Pour quelques heures ou pour une journée,  
venez partager notre Passion  
de la Vigne et du Vin...*



# LES ATELIERS EXPÉRIENCE

## L'ÂME DU CHAMPAGNE

Percez « L'Âme du Champagne » en dégustant les vins clairs qui entrent dans la composition de nos cuvées. Découvrez le prélude à l'Assemblage, qui fait du Champagne l'un des vins les plus complexes à élaborer.



## VOTRE PROGRAMME

- 🍷 Accueil à notre Domaine de Damery.
- 🍷 Généralités sur la Champagne, ses cépages, son terroir.
- 🍷 Initiation à la reconnaissance d'arômes des vins clairs.
- 🍷 Dégustation commentée de nos vins clairs.
- 🍷 Apéritif autour d'une flûte de Champagne, accompagnée de petits-fours.

# LES ATELIERS EXPÉRIENCE

## AU FIL DU TEMPS

Parcourez l'histoire de notre Maison et de nos cuvées à travers cette expérience unique de dégustation.

Explorez quelques pistes d'associations gastronomiques, appréciez l'évolution de nos Champagnes,

leur constance et leur richesse « Au Fil du Temps ».



## VOTRE PROGRAMME

- 🍷 Accueil à notre Domaine de Damery.
- 🍷 Généralités sur la Champagne, ses cépages, son terroir.
- 🍷 Initiation à la reconnaissance d'arômes du Champagne.
- 🍷 Dégustation verticale commentée de 3 millésimes.
- 🍷 Chaque Champagne sera accompagné d'une bouchée salée pour découvrir les possibles associations gastronomiques.

# LES ATELIERS EXPÉRIENCE

## *L'INSTANT PRESTIGE*

Vivez « L'Instant Prestige » autour d'une dégustation verticale de notre cuvée Grand Couronnement accompagnée de bouchées gastronomiques raffinées, et imaginez vos futures associations Mets et Champagne.



## VOTRE PROGRAMME

- 🍷 Accueil à notre Domaine de Damery.
- 🍷 Généralités sur la Champagne, ses cépages, son terroir.
- 🍷 Initiation à la reconnaissance d'arômes du Champagne.
- 🍷 Dégustation verticale commentée de 3 millésimes « Grand Couronnement ».
- 🍷 Chaque Champagne sera accompagné d'une bouchée salée pour découvrir les possibles associations gastronomiques.

# LES ATELIERS EXCEPTION

## L'ATELIER DE L'ŒNOLOGUE®

Devenez l'Auteur de votre propre Champagne: partagez cet instant unique de la création de votre Cuvée de Champagne. Quelques années de cave plus tard, recevez votre création, et faites déguster votre Champagne: une expérience unique pour un moment d'émotion tout particulier.



## VOTRE PROGRAMME

- 🍷 Accueil à notre Domaine de Damery. Généralités sur la Champagne , ses cépages, son terroir.
- 🍷 Présentation de la vinification et des cépages champenois.
- 🍷 Dégustation des vins clairs, définition du style d'un assemblage.
- 🍷 Création de votre assemblage personnalisé.
- 🍷 Apéritif autour d'une flûte de Champagne accompagnée de petits-fours.



# LES ATELIERS EXCEPTION

## 24 HEURES DANS LES VIGNES

En partenariat avec le Relais & Châteaux Royal Champagne, nous vous invitons à participer aux vendanges au cours d'un séjour alliant une initiation à la cueillette du raisin, un pique nique gourmand au pied des vignes, une visite privée de notre Maison, et un dîner au Royal Champagne composé par le Chef autour des champagnes J. de Telmont.






## VOTRE PROGRAMME

- ☼ **MATIN:** Prise en charge au Royal Champagne et présentation du vignoble par l'ambassadeur J. de Telmont. Remise des outils (panier et sécateur) et initiation à la cueillette avec un professionnel.
- ☼ **MIDI:** Pause Champagne et pique nique d'automne.
- ☼ **APRES-MIDI:** Retour au domaine, visite privée du site d'élaboration.
- ☼ **DÎNER GASTRONOMIQUE** au restaurant Royal Champagne, accompagné du Champagne J. de Telmont.
- ☼ **NUIT** et petit déjeuner au cœur des vignes.

# LES ATELIERS CHAMPAGNE

## TARIFS 2010

LES ATELIERS	 DURÉE	 PARTICIPANTS MINI/MAXI	 TTC/PERSONNE
<i>« EXPERIENCE »</i>			
L'Âme du Champagne (p.4)	2h30	4/25	40 €
Au Fil du Temps (p.5)	2h30	4/25	60 €
L'Instant Prestige (p.6)	2h30	4/25	70 €
<i>« EXCEPTION »</i>			
L'Atelier de l'Œnologue® (p.7)	3h30	4/15	170 €
24 heures dans les Vignes (p.8)	6h00	2/8	740 € (*)

(\*) Tarif pour 2 personnes, détails page suivante.

# LES ATELIERS CHAMPAGNE

## TARIFS 2010

---

### « 24 HEURES DANS LES VIGNES » :

Prix « a partir de » valable pour 2 personnes, comprenant 1 nuit en chambre double avec le petit déjeuner, la journée vendanges telle que décrite au programme, le pique nique au champagne, 1 dîner au restaurant du Royal Champagne accompagné du Champagne J. de Telmont.

Offre valable en période de vendanges, généralement deuxième quinzaine de Septembre (dates confirmées fin Août).

### « L'ATELIER DE L'ŒNOLOGUE® » :

Parce que Champagne & Gastronomie sont une association parfaite, la Maison de Champagne J. de Telmont vous propose de prolonger votre Atelier de l'Œnologie® autour d'un déjeuner 3 plats servi au restaurant étoilé de l'Hostellerie la Briqueterie.

Tarif: 195 €/personne avec l'Atelier de l'Œnologie et le déjeuner 3 plats (hors boissons).

Offre valable toute l'année sur réservation, sauf samedis (fermeture hebdomadaire du restaurant le midi).

# LES ATELIERS CHAMPAGNE

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

---


### LES ATELIERS CHAMPAGNE® INCLUENT:


L'accueil privilégié à notre Domaine par l'un de nos ambassadeurs J. de Telmont

La privatisation des différents espaces de dégustation.

La sélection des Champagnes dégustés par notre Chef de Caves.

Les petits fours ou bouchées gastronomiques préparés avec soin par un Chef de la région.

 Pour l'Atelier de l'Œnologue®, vous avez la possibilité de récupérer votre Champagne environ 2 ans après votre visite  
Nous consulter pour les modalités.

 Pour l'Atelier « 24 heures dans les Vignes », La Maison J. de Telmont a le plaisir de vous offrir le transport entre les  
différents sites visités, et ce pour votre plus grand confort.

 Nos équipes vous accueillent toute l'année du Lundi au Samedi sur rendez-vous (hors jours fériés).

 Langues parlées: Français, Anglais, Italien

# LES ATELIERS CHAMPAGNE

## CONDITIONS DE VENTE

---

### RÉSERVATION

Votre participation aux Ateliers Champagne® fait l'objet d'une réservation préalable (par courrier, fax ou email).

Une confirmation écrite de la Maison J. de Telmont vous sera envoyée par retour.

*NB: Pour l'Atelier « 24 heures dans les Vignes », la réservation s'effectue directement auprès du Royal Champagne (tél: +33 (0)3 26 52 87 11 / reservation@royalchampagne.com)*

### RÈGLEMENT

30 % d'acompte demandé au moment de la réservation.

Solde à régler sur place le jour de votre visite.

### CONDITIONS D'ANNULATION

Annulation sans frais jusqu'à 8 jours ouvrables avant la date de votre Atelier.

Passé ce délai, La Maison J. de Telmont se réserve le droit de facturer tout ou partie de la prestation en cas d'annulation d'un ou plusieurs participants

# CHAMPAGNE J. DE TELMONT

DAMERY - FRANCE

---



1 AVENUE DE CHAMPAGNE

51480 DAMERY - FRANCE

TÉLÉPHONE: +33 (0)3 26 58 40 33

FAX: + 33 (0)3 26 58 63 93

[www.champagne-de-telmont.com](http://www.champagne-de-telmont.com)

[lesateliers@champagne-de-telmont.com](mailto:lesateliers@champagne-de-telmont.com)