



RÉMY COINTREAU

Paris, le 16 octobre 2020

Rémy Cointreau fait l'acquisition du Champagne J. de Telmont,
Maison centenaire, artisanale et résolument engagée
dans une démarche d'agriculture biologique

Le groupe Rémy Cointreau annonce l'acquisition d'une participation majoritaire au sein du capital de la société « Champagne J. de Telmont », qui inclut les marques, stocks, outils de production et actifs immobiliers du domaine ainsi que des vignes en Champagne. Fondée en 1912, cette Maison de champagne centenaire et familiale est implantée à Damery, près d'Épernay. Monsieur Bertrand Lhopital, membre de la 4^{ème} génération de la famille fondatrice, restera ainsi aux côtés du groupe Rémy Cointreau pour poursuivre l'œuvre entamée avec son équipe tant sur l'amont (vignes/ approvisionnement) que sur la production des champagnes, afin de pérenniser le savoir-faire et la tradition familiale. « Nous sommes une maison de vigneron et fiers de l'être. Cela nous permet d'être au plus près de la terre et des hommes, et de travailler nos vignes et nos vins sans compromis. L'arrivée de Rémy Cointreau, dont l'attachement aux terroirs et aux savoir-faire liés n'est plus à démontrer, donne une nouvelle dimension à cette quête d'excellence qui anime notre famille depuis plusieurs générations », souligne Bertrand Lhopital.

La Maison sera présidée et dirigée par Ludovic du Plessis, qui a construit une vraie expertise dans le domaine des champagnes et spiritueux d'exception au cours de sa carrière. Ludovic était depuis 6 ans Directeur Exécutif de la Maison de cognac Louis XIII. Il portera désormais ce projet en tant qu'*Intrapreneur* au sein du groupe. Il déclare ainsi : « Notre ambition est de développer la marque J. de Telmont, en particulier à l'international, tout en protégeant sa démarche de Maître Artisan champagne, et en montant en puissance en matière d'agriculture bio / biodynamique, à l'heure où seuls 3% des vignobles de Champagne sont certifiés agriculture biologique. La Maison restera ainsi fidèle à sa devise « Nec Pluribus Impar » (A Nul Autre Pareil).

Eric Vallat, Directeur Général de Rémy Cointreau ajoute : « Nous sommes ravis d'accueillir J. de Telmont au sein de la famille de vins et spiritueux du groupe Rémy Cointreau. Avec cette acquisition, le groupe enrichit son portefeuille d'un champagne artisanal qui offre un formidable potentiel de développement et qui partage les mêmes valeurs de terroir, de savoir-faire et de temps que ses autres Maisons. »

A propos de Rémy Cointreau :

Il existe, à travers le monde, des clients à la recherche d'expériences exceptionnelles, des clients pour qui la diversité des terroirs rime avec la variété des saveurs. Leur exigence est à la mesure de nos savoir-faire, ces savoir-faire dont nous assurons la transmission, de génération en génération. Le temps que ces clients consacrent à la dégustation de nos produits est un hommage à tous ceux qui se sont mobilisés pour les élaborer. C'est pour ces femmes et ces hommes que Rémy Cointreau, groupe familial français, protège ses terroirs, cultive l'exception de spiritueux multi-centenaires et s'engage à en préserver leur éternelle modernité. Le portefeuille du groupe compte 12 marques singulières, parmi lesquelles les cognacs Rémy Martin & Louis XIII et la liqueur Cointreau. Rémy Cointreau n'a qu'une ambition : devenir le leader mondial des spiritueux d'exception, et s'appuie pour cela sur l'engagement et la créativité de ses 1850 collaborateurs et sur ses filiales de distribution implantées dans les marchés stratégiques du groupe. Rémy Cointreau est coté sur Euronext Paris.

A propos de la Maison J. de Telmont :

Fondée en 1912 la Maison de champagne J. de Telmont, centenaire et familiale, est implantée à Damery, près d'Épernay sur le versant des coteaux de la vallée de la Marne, et élabore ses champagnes sous la marque « J. de Telmont ». Cette Maison est l'un des derniers domaines familiaux en Champagne, et Mme Pascale Lhopital et Mr Bertrand Lhopital, véritables maîtres artisans du champagne, en sont la quatrième génération. L'engagement familial fort pour le respect de ses terroirs accompagne cette maison dans une démarche environnementale très exigeante, longue à mettre en œuvre, et promesse d'avenir. Ainsi l'intégralité des terres de la Maison sont engagées dans une démarche de certification et seront labellisées HVE3 (Haute Valeur Environnementale) en 2021. Grâce au travail engagé depuis plusieurs années, un tiers des raisins récoltés sont certifiés AB (Agriculture Biologique) ou en cours de conversion.

Contact: Laetitia Delaye +33 7 87 25 36 01