vinetur

Telmont quiere que el champagne gane sitio en la comida más allá del brindis navideño

La firma francesa propone tres cuvées Réserve pensadas para platos intensos con perfil seco y buena acidez

jueves 26 de noviembre de 2026


CHAMPAGNE
TELMONT
RÉSERVE BRUT

La maison francesa de champagne Telmont ha puesto el foco este jueves, 26 de noviembre, en un uso del espumoso que va más allá del brindis de Navidad o de Nochevieja. La firma, fundada en 1912 en Damery, en la región de Champagne, quiere asociar sus cuvées a la mesa de temporada y a platos de sabor intenso, con una propuesta que en España se apoya en tres referencias de su gama Réserve.

La casa sostiene que sus champagnes, de perfil seco, mineral y con buena acidez, encajan con recetas de otoño e invierno por una razón simple: la burbuja fina ayuda a limpiar el paladar y a equilibrar platos con grasa, cremosidad o notas terrosas. Esa idea no es ajena a la restauración, donde el champagne se sirve desde hace años con marisco, pescado, aves o arroces, pero Telmont quiere llevar esa costumbre también al consumo doméstico durante las celebraciones de final de año.

La referencia que mejor resume ese discurso, según la propia bodega, es Réserve de la Terre, con un precio de venta recomendado de 84,90 euros. Telmont la presenta como su cuvée 100% ecológica y la vincula a una forma de cultivo sin herbicidas ni fertilizantes químicos. La empresa añade que, dentro de Champagne, solo el 5% del viñedo cuenta con certificación ecológica.

En la descripción de esta botella, la maison habla de aromas de jazmín, almendra y fruta amarilla, junto a un paso por boca con recuerdo de pimienta blanca y un punto salino. A partir de ese perfil, la casa propone servirla con setas salteadas o guisadas, risotto de trufa negra y verduras de raíz asadas con hierbas. En estos platos, la acidez del vino busca compensar la sensación grasa del arroz y del queso o rebajar el peso de sabores terrosos como los de los boletus, los níscalos o el boniato asado.

La segunda referencia es Réserve Brut, con un PVP de 59,90 euros. Telmont la define como una cuvée equilibrada, elegante y afrutada, con notas de pera, ciruela Mirabelle y almendra tostada. La firma la sitúa en un terreno más amplio dentro de la mesa, desde el aperitivo hasta platos principales de preparación sencilla. Entre sus maridajes sugeridos figuran el caviar, el pescado al horno y los quesos semicurados.

La lógica de esa propuesta, según la bodega, pasa por un vino con suficiente cuerpo para acompañar el plato sin cubrir el sabor principal. En el caso del caviar, la casa subraya el papel de la acidez y de la burbuja para refrescar la boca y acompañar el

carácter salino del producto. Con pescado al horno, la idea es mantener un perfil ligero. Con quesos semicurados, las notas de fruta blanca y fruto seco actuarían como contrapunto de la cremosidad.

La tercera botella de la selección es Réserve Rosé, un Brut Nature Rosé con un precio recomendado de 74,90 euros. Telmont lo sitúa entre los rosados de Champagne sin azúcar añadido en el degüelle y relaciona ese estilo con una expresión más directa de la fruta y del origen del vino. La maison añade que esta referencia pasa cuatro años de crianza antes de salir al mercado.

En la cata que facilita la bodega aparecen frutos rojos, pan de jengibre, cítricos y naranja sanguina. Con ese perfil, la firma propone combinarlo con carpaccio de vieiras con zumo de cítricos, carnes blancas, caza menor y quesos curados como el parmesano. En todos esos casos, el argumento es similar: un vino seco, con acidez limpia, puede aliviar la untuosidad de la carne o acompañar platos con una carga aromática mayor sin perder frescura.

El movimiento comercial de Telmont en España se apoya también en el relato ecológico de la casa. La bodega obtuvo en 2017 su primera certificación AB, la etiqueta francesa de agricultura ecológica, para una parte de su viñedo. La compañía recuerda además que Réserve de la Terre forma parte de esa línea de trabajo. En 2020, el grupo Rémy Cointreau tomó una participación mayoritaria en la empresa.

La dirección técnica sigue ligada a la familia fundadora. Bertrand Lhôpital representa la cuarta generación y ocupa los cargos de maestro bodeguero y responsable de viticultura. La maison mantiene su sede en Damery, cerca de Épernay, y conserva una identidad familiar dentro de un grupo de mayor tamaño.

Las tres referencias se venden en España en El Club del Gourmet de El Corte Inglés, en tiendas especializadas y en Amazon. Con precios entre 59,90 y 84,90 euros, Telmont sitúa su oferta en la franja del vino premium y refuerza la idea de que el champagne puede ocupar un lugar estable en la comida, no solo en el brindis.