

An aerial photograph of a vast vineyard in Cognac, France, during a golden sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm glow over the landscape. The vineyard rows are neatly organized and stretch across the hills. In the background, a town and a body of water are visible under a sky filled with wispy clouds. The Martell logo is prominently displayed in the center of the image.

MARTELL

COGNAC

FONDÉE



EN 1715

DOSSIER DE PRESSE
LES ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX
ET ENVIRONNEMENTAUX DE LA MAISON MARTELL



SOMMAIRE

Introduction P 3

A. Régénérer les terroirs

1. LES DOMAINES JEAN MARTELL P 7
2. DES RECHERCHES POUR LA CRÉATION VARIÉTALE AU PROFIT DE L'AOC COGNAC P 10
3. LES ACTIONS DE CONSERVATION DES ÉCOSYSTÈMES P 11

B. Des efforts tout au long de la chaîne de valeur pour élaborer le cognac de demain

1. DISTILLATION BAS CARBONE : TECHNOLOGIE INNOVANTE DESTINÉE À TOUTE LA FILIÈRE P 13
2. INVESTISSEMENT DANS L'ÉNERGIE ET LES TRANSPORTS À L'EMPREINTE CARBONE RÉDUITE P 15
3. ECOCONCEPTION DES EMBALLAGES P 16

C. Valoriser l'humain et la communauté

1. ÉCHANGES AVEC NOS PARTENAIRES P 18
2. NOS PROGRAMMES P 19



« Aujourd’hui, face aux bouleversements environnementaux que nous connaissons, il est nécessaire d’accélérer. Au sein de la Maison Martell, nous nous engageons, nous bousculons nos façons de penser et de faire, nous sensibilisons et nous travaillons avec chaque acteur de la filière Cognac pour évoluer ensemble vers de meilleures pratiques. »

César Giron
CEO Martell Mumm Perrier Jouët



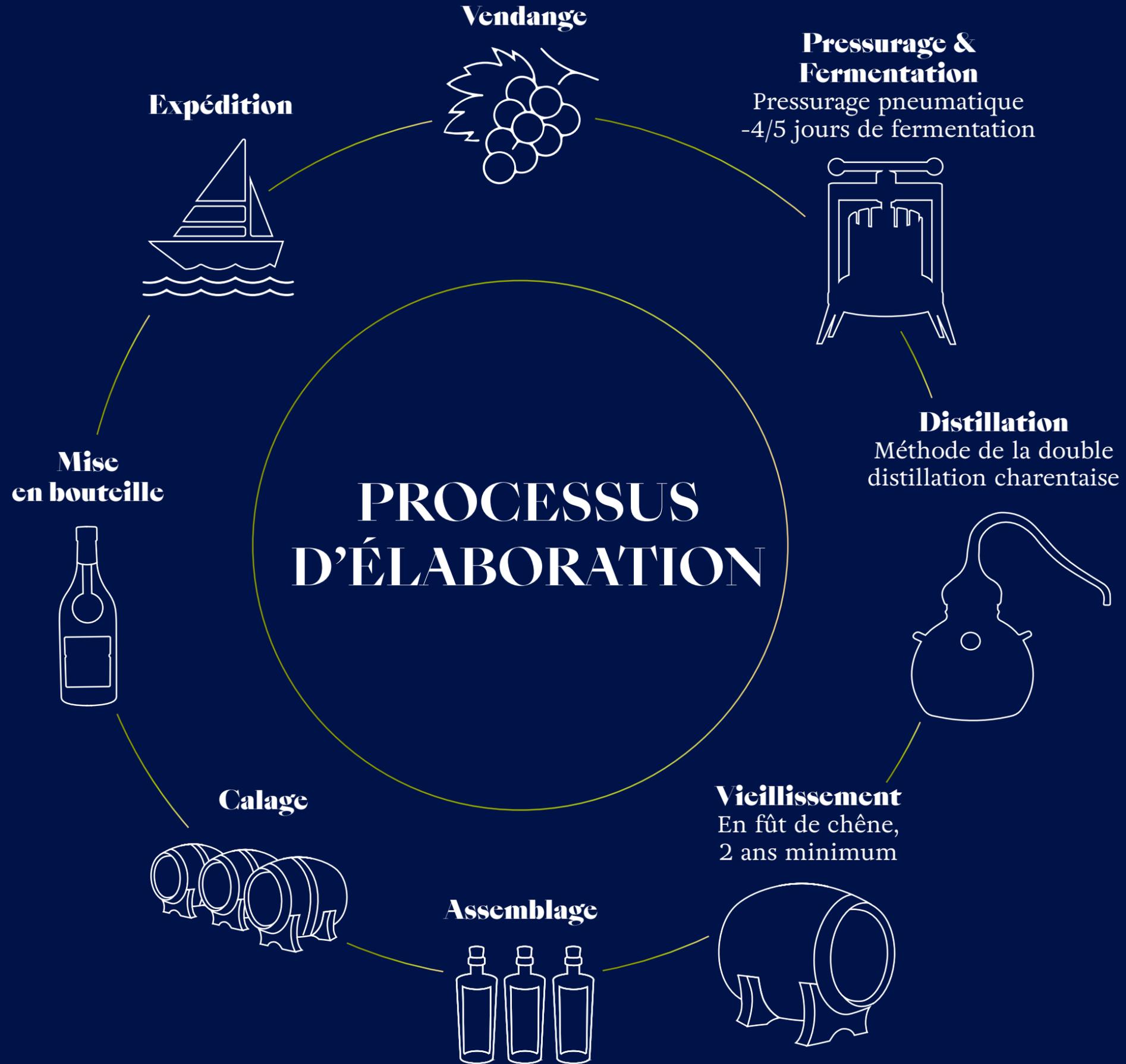
Ouvrir la voie d'un cognac plus durable pour aujourd'hui et demain : la Maison Martell multiplie les initiatives et les innovations en faveur de l'environnement et de l'humain

Martell, la plus ancienne des grandes Maisons de Cognac, est engagée de longue date dans des actions environnementales comme l'illustrent le mécénat au profit de l'Office Nationale des Forêts (ONF) ou encore la recherche pour la création variétale. Ces quatre dernières années, sous l'impulsion de la stratégie Good Times from a Good Place lancée en 2020, à Cognac, par le groupe Pernod Ricard, la Maison a donné un coup d'accélérateur à ses innovations en faveur de la transition écologique.

C'est dans un esprit collaboratif que la Maison Martell s'emploie à transformer ses pratiques en profondeur, pour élaborer un cognac toujours plus durable. Les initiatives mises en œuvre par la Maison Martell, à son échelle, sont envisagées dans une logique d'expérimentation et de partage auprès des partenaires et des acteurs de l'AOC Cognac. Une vision illustrée par l'actualité de la Maison

Martell au printemps 2023 marquée par la présentation d'un programme de vitiforesterie innovant et d'une nouvelle technologie de distillation bas carbone pour l'ensemble de la filière AOC Cognac.

La démarche de progrès de la Maison s'articule autour de trois axes : la régénération des sols et des paysages, une chaîne de valeur la plus vertueuse possible, la valorisation de l'humain.



A. RÉGÉNÉRER LES TERROIRS





1. Les Domaines Jean Martell : laboratoire à ciel ouvert pour expérimenter la viticulture régénératrice

LIMITER LE RECOURS AUX INTRANTS

Afin d'influencer positivement l'écosystème auquel elle appartient, la Maison Martell met en œuvre depuis dix ans de nouvelles pratiques de culture plus durables. Les 450 hectares des Domaines Jean Martell ont reçu la Certification Environnementale Cognac (CEC) depuis 2016 et le zéro herbicide a été atteint en 2019.

La Maison s'est associée dans la start-up VitiBot pour faire l'acquisition de deux robots électriques Bakus qui permettent d'enlever les mauvaises herbes sous le rang de vigne. Il permet d'éviter le recours aux herbicides, améliore les conditions de travail des ouvriers viticoles et limite la compaction des sols. Enfin, 100% des produits utilisés sur les Domaines Jean Martell sont des biosolutions* qui misent sur les mécanismes naturels et les interactions entre les espèces pour aider la vigne à résister aux maladies et aux ravageurs *(auxiliaires, confusion sexuelle, micro-organismes, substances naturelles).

LA VITICULTURE DE DEMAIN

Comment permettre à la vigne de s'adapter au climat de demain ?
Comment transmettre aux générations futures un terroir résilient et une viticulture qui s'inspire du vivant pour produire tout en régénérant les sols et les écosystèmes ?

La Maison Martell ne prétend pas avoir toutes les réponses mais elle est convaincue que le changement des pratiques et la transition vers un mode de production plus respectueux des équilibres naturels sont nécessaires. En s'inspirant de l'audace et de la générosité qui marquent son histoire, la Maison s'investit dans une démarche collective pour faire avancer une réflexion sur la transformation en profondeur des pratiques viticoles avec l'idée que l'on apprend en avançant et en partageant. Depuis 2020, les équipes testent sur les 450 hectares des Domaines Jean Martell des pratiques de viticulture régénératrice dont l'approche holistique prend en compte l'écosystème du vignoble dans sa globalité : la santé des sols, la nutrition de la vigne, les paysages, la biodiversité sur l'ensemble du territoire, sans oublier les femmes et les hommes qui y travaillent.



Pour aller plus loin :

Le point de départ du programme expérimental de viticulture régénératrice de la Maison Martell est la régénération des sols et l'augmentation de leur fertilité. Des expérimentations de couverts végétaux biomasse et des couverts fleuris sont conduites dans le but d'apporter aux sols la quantité d'azote nécessaire à leur fertilité naturelle et à la nutrition des vignes. Les couverts permettent par ailleurs de créer un système racinaire participant à la vie des sols, et, dans leur partie aérienne, ils contribuent à enrichir la biodiversité en servant notamment de ressources alimentaires et de logis aux pollinisateurs.

Inspirée des cycles naturels, la viticulture régénératrice vise à améliorer la fonctionnalité et la résilience des écosystèmes, ce qui nécessite un temps long, une qualité d'observations quotidiennes et des expérimentations patientes. La Maison Martell analyse ses essais en continu pour progresser mais également pour déployer ces pratiques plus respectueuses à l'échelle du territoire, notamment auprès de ses partenaires viticulteurs qui fournissent une grande partie de ses vins et eaux-de-vie. La Maison apprend en avançant, par étapes.





DU SOL AU PAYSAGE : UN MODÈLE PILOTE DE VITIFORESTERIE INNOVANT

S'inscrivant dans les expérimentations de viticulture régénératrice, un programme d'envergure de vitiforesterie, mêlant le paysage à l'environnement direct de la vigne, a été démarré par la Maison Martell au printemps 2023. Sur une parcelle pilote de 8 hectares, l'association et l'intégration de différentes pratiques agroécologiques favoriseront un écosystème vivant et équilibré. Ce modèle de vitiforesterie permettra de mesurer le rôle et l'impact des plantations d'arbres sur la vigne. La sélection des essences est pensée en prenant en compte différents paramètres : le milieu, le paysage local, le rôle d'hôte pour insectes auxiliaires, la propension à créer des endomycorhizes (symbiose entre la racine d'une plante et une colonie de champignons), des services attendus (ombrage, brise-vent...).

Ce projet s'envisage dans la durée. Ce n'est que dans plusieurs décennies que ces multiples bénéfices pourront être observés et mesurés.



HIVER 2023

implantation des haies brise vent hautes et moyennes, et des bandes boisées



PRINTEMPS 2023

plantation de la vigne



AUTOMNE 2023

installation de la biodiversité fonctionnelle et des bandes fleuries



PARCELLE EXPÉRIMENTALE VITIFOREST'

Cette parcelle est en expérimentation, les résultats seront étudiés au fil des saisons.

LES ARBRES ENRICHISSENT LA BIODIVERSITÉ

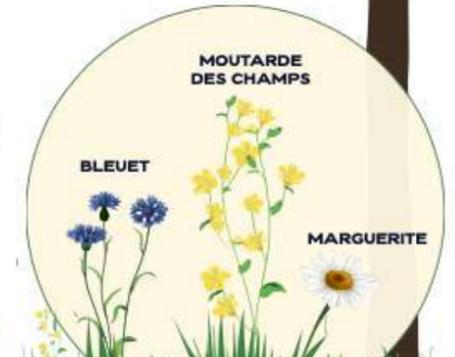
Les arbres, améliorent le niveau de biodiversité et reconstituent la trame écologique. Celle-ci va fournir une grande diversité d'habitats et de nourriture aux auxiliaires de la vigne.



LES ARBRES JOUENT UN RÔLE BIOCLIMATIQUE

Les arbres ou haies plantés dans les vignobles, créent une bulle climatique qui limite les effets du réchauffement climatique en protégeant la vigne et la faune des stress thermiques, du vent et limite l'évaporation du sol.

La disposition des arbres dans la parcelle et la sélection des espèces sont imaginés en prenant en compte leurs développements futurs.



ORGANISMES VIVANTS SOUS TERRE

VERS DE TERRE BACTÉRIES ET CHAMPIGNONS COLLEMBOLLES

Les couverts végétaux améliorent la structure et l'activité biologique du sol. Ils se transforment en matière organique sous l'action des vers de terre et des micro-organismes contenus dans les sols

STOCKER DU CARBONE

Un échange entre les racines de la vigne et des arbres va s'effectuer par l'intermédiaire d'un champignon nommé « filament Mycorhizien » Les feuilles et les branches en se décomposant, apporteront de la matière organique au sol.

PROTÉGER LE SOL

Les racines de l'arbre structurent le sol, facilitant ainsi son activité biologique. La capacité de rétention d'eau du sol s'en trouve améliorée, tout comme la remontée de minéraux des couches profondes du sol vers les racines de la vigne.



2. Des recherches pour la création variétale au profit de l'AOC Cognac

La Maison Martell a initié en 2016 un programme de recherche variétale en collaboration avec des experts scientifiques reconnus de l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement, du Conservatoire du Vignoble Charentais, de l'Institut Français de la Vigne et du Vin et du Bureau National Interprofessionnel de Cognac. L'objectif est d'identifier des plants de vigne naturellement résistants aux maladies (mildiou, oïdium...), nécessitant par conséquent moins de traitements et s'adaptant aux évolutions climatiques.

La Maison Martell a été la première structure privée à s'investir dans un projet de cette envergure. Sur 280 variétés initialement plantées, 130 ont été vendangées en 2022. Cinquante ont ensuite été vinifiées et distillées en micro-alambic. Dernière étape en date : 20 nouvelles variétés identifiées comme les plus intéressantes seront plantées fin juin 2023.

Les résultats de ce programme sont destinés à être partagés à l'ensemble de la filière cognac. A l'issue de ces étapes de sélection successives, les cépages retenus pourraient être inscrits au catalogue national des variétés, puis après 10 ans de mise à l'épreuve du terrain, être validé au Cahiers des Charges de l'AOC Cognac.



3. Les actions de conservation des écosystèmes

Le chêne est essentiel à l'élaboration du cognac pendant le vieillissement des eaux-de-vie. La Maison Martell et l'Office National des Forêts (ONF) sont partenaires depuis 2013. Ces dernières années, la Maison a apporté son soutien financier à plusieurs programmes d'actions en faveur des forêts françaises visant à protéger et mettre en valeur la biodiversité, à améliorer l'accueil et la sensibilisation du public en forêt, à créer un dialogue entre la nature et la culture au travers des collaborations artistiques.

Depuis l'an passé, la Maison fait le choix de s'engager dans des projets ayant pour vocation d'étudier des alternatives pour lutter contre le réchauffement climatique (réintégration de variétés anciennes, tests de résilience, création d'un arborétum...). Par ces actions de mécénat, la Maison Martell souhaite rendre à la forêt un peu de ce qu'elle lui donne en préservant au mieux cette ressource naturelle précieuse qu'est le bois.

B. DES EFFORTS SUR TOUTE
LA CHAÎNE DE VALEUR
POUR ÉLABORER
LE COGNAC DE DEMAIN





Le bilan carbone de Martell montre que les trois premiers postes d'émission sont liés à la production de matières premières agricoles, à l'énergie consommée lors de la distillation et aux emballages, et en particulier au verre qui est très énergivore. Le chemin de la décarbonation est long et difficile mais la Maison Martell est déterminée à progresser, et mise pour cela sur sa vision audacieuse et innovante, ainsi que sur la collaboration.

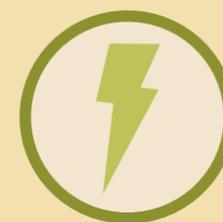
1. Distillation : objectif sobriété énergétique

Après cinq années de recherche et développement, la Maison Martell présente une technologie de distillation bas carbone développée en partenariat avec le Groupe Chavignac pour l'ensemble de la filière AOC Cognac. Cette technologie vient compléter le procédé de chauffe alternative conduite en collaboration étroite avec les services du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), les opérateurs de la filière

et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). La technologie proposée permet de recycler une partie de l'énergie que l'alambic consomme et ainsi de réduire considérablement la consommation d'énergie et l'empreinte carbone de la distillation charentaise. Grâce à cette technologie, la distillation charentaise pourra atteindre les objectifs fixés en 2050 par la France et l'Europe pour permettre de limiter au maximum les effets du réchauffement climatique.

REDUCTION DES
CONSOUMATIONS
ÉNERGÉTIQUES DE
PLUS DE

50%



RÉDUCTION DE PLUS DE

85%

DES ÉMISSIONS
DE GAZ À EFFET
DE SERRE





En savoir plus :

UN SYSTÈME RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE :

pour relever les défis fixés par la réglementation nationale et européenne pour 2050, la Maison Martell et le Groupe Chavignac ont investi dans la recherche et développement ayant conduit à une innovation qui consiste à récupérer et valoriser l'énergie disponible au niveau de l'organe réfrigérant de l'alambic charentais. Ce nouveau procédé ouvre des perspectives nouvelles dans la réduction des consommations d'énergie et de l'empreinte carbone de la distillerie charentaise. Après deux ans de tests au sein des distilleries de la Maison Martell, les premiers résultats montrent une réduction de l'empreinte carbone avec une réduction de plus de 85% des émissions de gaz à effets de serre, et une réduction des consommations énergétiques de plus de 50%.



2. Investissement dans l'énergie et les transports à l'empreinte carbone réduite

BIOGAZ :

La Maison Martell investit depuis 2021 dans la filière « BIOGAZ » de méthanisation via l'acquisition de Certificats de Garantie d'Origine (CGO) biométhane auprès de méthaniseurs situés en Nouvelle Aquitaine. En soutenant une filière énergétique plus vertueuse localement, la Maison souhaite permettre aux acteurs du territoire de bénéficier d'une proportion plus importante de gaz vert issu du biométhane. Cette initiative contribue à la politique de transition bas carbone avec une logique circulaire.

BIOCARBURANT :

Depuis deux ans, la moitié des volumes de cognac Martell transportée entre Cognac et Le Havre se font par camions roulant au biocarburant produit en circuit court par des agriculteurs tous établis en Poitou-Charentes. La Maison Martell réduit ainsi de 60% son empreinte carbone par trajet et participe à la valorisation d'une filière

locale. Pour aller plus loin, elle assure à plus de 70% le transport local de ses eaux-de-vie grâce au biocarburant.

TRANSPORT MARITIME :

La Maison Martell s'engage pour tendre vers le 0 aérien et s'attache à privilégier le transport multimodal (train). Elle favorise également le transport maritime avec la signature, en 2021, d'un partenariat avec TOWT, une entreprise bretonne qui développe des solutions de transport en cargos à voiles. En utilisant la force du vent, ces bateaux devraient économiser plus de 30g de CO2 par bouteille et réduire les émissions liées au transport de 90%, aujourd'hui la meilleure performance du marché en termes de gain de CO2. Les premières expéditions de cognacs Martell auront lieu début 2024 à destination des Etats Unis vers New York.



«Repenser le cycle de vie des emballages»

3. Ecoconception des emballages

Le packaging est un levier d'action important pour réduire notre impact, qu'il soit primaire (bouteille) ou secondaire (étui carton).

Bien que recyclable, le verre des bouteilles pèse 88% de l'empreinte carbone lié à l'emballage pour la Maison Martell.

La Maison travaille avec ses partenaires verriers pour réduire la consommation d'énergie utilisée lors de la production du verre. Elle étudie différentes options d'allègement et a pour objectif d'accroître le recours au verre recyclé – avec une augmentation du taux de calcin – qui permet de réduire la consommation d'énergie du four verrier.

La Maison Martell agit depuis plusieurs années, en étroite collaboration avec ses fournisseurs, sur la sélection des matières (origines, recyclabilité...) servant à réaliser ses coffrets avec pour objectif d'arriver à concilier beauté et considérations environnementales. Le choix a été fait de supprimer les étuis pour Martell VS et Martell VSOP en 2023. Les objets de dégustation en plastique à usage unique ont par ailleurs été bannis.

BOUCHONS

TRANSITION D'UN BOUCHON EN POLYSTYRÈNE À UN BOUCHON EN POLYÉTHYLÈNE RECYCLABLE AVEC 40% DE BOIS



BOUTEILLES



-35%
VS. MARTELL
XO



-10%
EN MOYENNE
SUR LA GAMME
NOBLIGE

RÉDUCTION DU POIDS DU VERRE POUR DIMINUER L'ÉMISSION CARBONE À LA SOURCE ET SUR TOUTE LA CHAÎNE DE VALEUR

ÉTUI

SUPPRESSION DES ÉTUIS SUR VS ET VSOP :
60% DE NOS PRODUITS
EXPÉDIÉS SANS ÉTUI



C. AGIR POUR
VALORISER L'HUMAIN





1. Échanges avec nos partenaires

LES JOURNÉES TECHNIQUES : EXPÉRIMENTER POUR MIEUX PARTAGER

La Maison Martell expérimente des pratiques alternatives et des techniques innovantes dans le but d'en partager les résultats et les enseignements avec ses partenaires viticulteurs, et plus largement, avec l'ensemble des acteurs de l'AOC Cognac. Pour opérer un changement de fond, rapide et durable, la dimension collective de l'action est indispensable. La Maison multiplie ainsi les initiatives de formation et de sensibilisation dans une dynamique de soutien à ses partenaires. Parmi celles-ci, les Journées Techniques – qui ont lieu plusieurs fois par an – ont rassemblé plus de 500 viticulteurs en 2023 pour leur proposer d'approfondir ou d'acquérir les connaissances sur la biologie des sols, les couverts végétaux... et de participer à des démonstrations de matériels.

LES FERMES 30 000 : UNE PARTICIPATION ACTIVE DEPUIS 2017

La Maison Martell est investie dans le projet Fermes 30 000 qui consiste à partager les bonnes pratiques et les résultats de tests dans les domaines agronomiques, économiques et environnementaux issues des réseaux DEPHY, afin de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires. L'ambition est d'impliquer 30 000 exploitations agricoles dans la transition vers l'agroécologie pour diminuer le recours aux produits phytopharmaceutiques. Chaque viticulteur fixe un objectif de réduction de produits phytosanitaires à atteindre à l'issue des trois ans. La vie des sols et la biodiversité font partie des sujets d'étude et de partage.



2. Nos programmes

Avant de conduire,
même un peu
c'est déjà trop.




Martell & Co
 Pernod Ricard

Responsables. Avec vous.

MARTELL & Co RCS Angoulême 542 439 892 - Photos : Studio Furax/Jacques Péré

LE PROGRAMME ETHNOS : FAVORISER LA FORMATION ET L'ACCÈS À L'EMPLOI

Depuis près de quatre ans, la Maison Martell finance un programme de formation qualifiante aux métiers de la vigne pour développer les forces vives de l'AOC Cognac, valoriser et pérenniser les savoir-faire. Le programme ETHNOS Ouvriers viticoles s'adresse à des adultes motivés qui pourront à terme intégrer une exploitation agricole de l'AOC Cognac. Il est mené en partenariat avec la Maison Familiale Rurale de Triac-Lautrait et Martell apporte son soutien dans le recrutement des candidats, la mise en relation avec des viticulteurs partenaires et l'accueil des formations sur ses sites.

En janvier 2023, la Maison a lancé le programme ETHNOS Conducteurs d'eaux-de-vie. Cette nouvelle formation sur-mesure comprend un stage de six mois chez l'un des transporteurs partenaires de la Maison Martell avec une possibilité d'embauche à la clé.

LE PROGRAMME CONVIVALITÉ BY MARTELL

En juin 2022, la Maison Martell a dévoilé la campagne de publicité « Même un peu, c'est déjà trop », réalisée par Publicis Activ, pour sensibiliser le plus grand nombre à la consommation responsable du cognac et des autres spiritueux. La campagne a été largement relayée dans la presse écrite locale, dans les panneaux d'affichage publics, sur les lieux Martell ouverts au public à Cognac, via les médias digitaux, dans les événements régionaux. Une visibilité qui donne la mesure de l'importance, pour la Maison Martell, de cette prise de position.

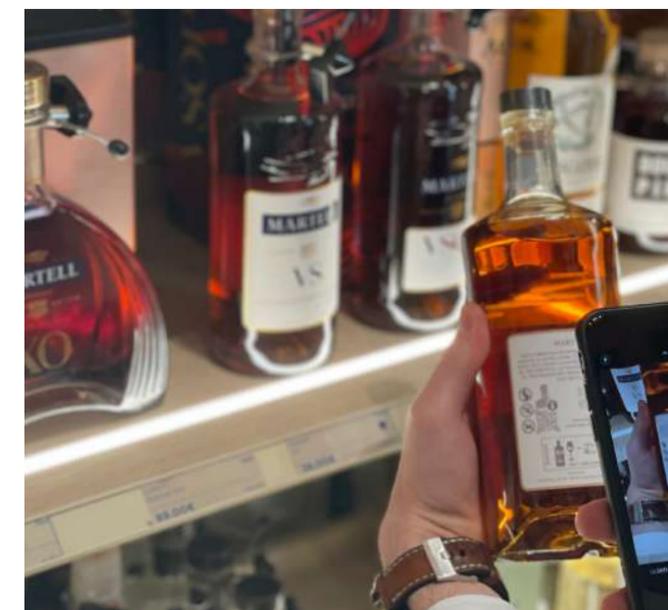
La Maison a mis en place une expérience de convivialité agréable et responsable à l'Indigo bar by Martell, à Cognac, dès 2021, avec l'affichage des unités d'alcool consommées pour chaque cocktail. Par ailleurs, 1 euro par boisson alcoolisée vendue fut reversé à l'Association Routière de Nouvelle Aquitaine puis un partenariat de trois ans a été signé avec l'association SAF France (Syndrome d'alcoolisation fœtale). Cette opération est reconduite depuis afin de soutenir une association locale œuvrant en faveur de la consommation responsable.



L'ÉTIQUETAGE DIGITAL EN FAVEUR DE LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Un dispositif d'étiquetage digital a été mis en place par le groupe Pernod Ricard, à l'échelle mondiale, depuis juillet 2022 afin d'apporter une réponse concrète aux consommateurs en attente de davantage de transparence sur le contenu des produits et d'informations en matière de santé. Ce dispositif pionnier en faveur d'une consommation plus responsable a été mis en place par la Maison Martell, témoignant de sa volonté d'être un acteur proactif et engagé dans le secteur des vins et spiritueux. Concrètement, le QR code figurant sur la contre-étiquette de ses cognacs,

une fois scanné avec un smartphone, permet d'accéder à la liste des ingrédients et aux informations nutritionnelles complètes. Il donne également accès à des informations concernant les risques associés à la consommation d'alcool sur la santé. Grâce à la géolocalisation, le consommateur peut trouver les recommandations sur la consommation responsable émises par son propre pays et dans la langue de celui-ci (les instructions des autorités de santé sur la quantité d'alcool à ne pas dépasser, les personnes ne devant pas consommer d'alcool, les sites internet d'information des consommateurs).





L'audace et la collaboration font partie intégrante de l'histoire de la Maison Martell depuis 300 ans. C'est en s'appuyant sur ses valeurs que la Maison agit aujourd'hui pour apporter des réponses à la mesure des enjeux actuels. Tout est mis en œuvre pour atteindre les objectifs fixés :

- **100%** des viticulteurs partenaires engagés dans une démarche de certification et **10%** engagés dans la viticulture régénératrice d'ici **2030**
- Contribution à la trajectoire **SBTI*** de neutralité carbone du groupe Pernod Ricard d'ici à **2050**, qui nécessite de diviser par deux les émissions d'ici 2030.

SONIA LE MASNE,
DIRECTRICE SUSTAINABILITY & RESPONSIBILITY
MARTELL MUMM PERRIER-JOUËT

**SBTI – Science Based Target initiative, cadre méthodologique scientifique rigoureux pour évaluer les objectifs de décarbonation des entreprises.*

450
HECTARES
DÉDIÉS
À LA VITICULTURE



10
ans
DE
PARTENARIAT
AVEC L'ONF



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
COGNAC
DEPUIS

2018



100%
BIOSOLUTIONS

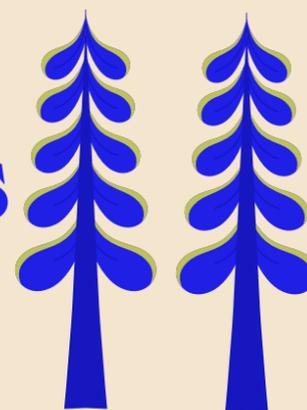


RECHERCHE
VARIÉTALE DEPUIS

2016



8 hectares
EN VITIFORESTERIE



2019

ZERO
HERBICIDE
DEPUIS



PARTENARIAT AVEC TOWT,
PREMIÈRES EXPÉDITIONS EN

2024

PERMETTANT
DE RÉDUIRE DE

90%

LES ÉMISSIONS
LIÉES AU TRANSPORT
MARITIME



2023

SUPPRESSION
DES ÉTUIS
CARTONS SUR
VS ET VSOP



DEPUIS

2021

ACHATS DE CERTIFICATS
DE GARANTIE D'ORIGINE
AUPRÈS DE MÉTHANISEURS
SITUÉS EN NOUVELLE
AQUITAINE



DEPUIS
4 ans

PROGRAMME DE FORMATION
AUX MÉTIERS DE LA VIGNE
EN PARTENARIAT AVEC
LA MAISON FAMILIALE
RURALE DE TRIAC-LAUTRAIT

DISTILLATION BAS CARBONE :
MODE DE CHAUFFE ALTERNATIF + SYSTÈME
DE RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE =

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS
DE GES DE **85%**





À propos de La Maison Martell

Fondée par Jean Martell en 1715, la Maison Martell, la plus ancienne des grandes maisons de cognac, est reconnue dans le monde entier pour la finesse et l'élégance de ses cognacs, résultat d'un savoir-faire transmis depuis neuf générations. Outre la passion pour son métier et un profond attachement au terroir, la Maison Martell se définit par l'audace avec laquelle elle ouvre la voie à de nouvelles expressions du cognac, à l'image de l'iconique Martell Cordon Bleu créé en 1912.

À propos de Martell Mumm Perrier-Jouët

Fondée en 2005, Martell Mumm Perrier-Jouët est la filiale Cognac et Champagne de prestige de Pernod Ricard, numéro 2 mondial sur le marché des vins et spiritueux. Les Maisons Martell, Mumm et Perrier-Jouët font partie du portefeuille stratégique de marques internationales du Groupe et perpétuent des savoir-faire d'exception. De la gastronomie à la célébration, chacune de nos Maisons crée des moments de convivialité uniques à travers le monde. Martell Mumm Perrier- Jouët s'engage pour un monde plus durable et responsable à travers la feuille de route Pernod Ricard à horizon 2030 « Good Times From Good Place », en lien avec les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies. L'ensemble de ses vignobles sont par ailleurs certifiés Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable Champagne ainsi que Certification Environnementale Cognac. Répartis entre la Champagne, la Charente et Paris, les 1000 collaborateurs de Martell Mumm Perrier-Jouët agissent au quotidien en faveur d'une performance durable et de la consommation responsable. Artisans Créateurs d'Emotions, ils sont par ailleurs de véritables ambassadeurs du savoir-vivre à la française et conjuguent à la perfection la vision de « Créateurs de convivialité », chère au Groupe et à ses 19 000 salariés.

Les engagements de la Maison Martell s'inscrivent dans la feuille de route « Good Times from a Good Place »



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Crédits photos :

- ©Quentin Honoré
- ©Piriou
- ©Agence Winair
- ©T.Schuman
- ©MargauxSenlis

Com AOC :

Clémence Cornerotte
clemence.cornerotte@pernod-ricard.com

Com Globale :

Manon Brafman
manon.brafman@pernod-ricard.com

Agence de Presse :

martell-presse@looksharp.fr