

未来へ繋がるサステナブルワイン界をリードする

シャンパーニュメゾン『テルモン』

世界に先駆け 2021年7月1日（木）から日本先行発売



“母なる大地の名のもとに(In Nomine Terrae)”をすべての活動の指標とし、一世紀以上、4世代にわたって真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造りを続けるメゾン『テルモン』と、“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントローグループが手を取り合って誕生させた『テルモン』。徹底的にサステナブルであることにこだわり、新しく生まれ変わったこのシャンパーニュを、レミーコアントローグループの日本支社であるレミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役アントニー・グルメル）が、**世界に先駆け、2021年7月1日（木）より日本にて販売開始いたします。**

1912年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに創業した、「メゾン・テルモン」。一世紀以上にわたり代々受け継がれてきたクラフツマンシップと、自然に対する深い敬意と愛情を大切にしながら、妥協のないシャンパーニュ造りを続けてきました。そのメゾンに脈々と受け継がれる、3つの尊いバリュー「忠誠心」「謙虚」「勇気」に、自らの価値観となる「テロワール」「人」「時間」を重ね合わせ、そこに運命的な共通点を見出したレミーコアントローグループが、双方がもつ揺るぎない目標—サステナブルワイン界への革命—の成就に向けて、第一歩を踏み出しました。

“唯一無二であれ”をモットーに、テルモンが目指しているのは、“自然（テロワール）への敬意を大切にしながら、次世代のために環境を守る”という確固たる取り組みです。メゾンはその力強いビジョンと、品質のエクセレンスを追求しながら、近年ではオーガニック農法に注力するなど、5つの明確な目標※1を掲げ、業界に先駆け、自然環境への影響を最小限にとどめるための手法を大胆に取り入れています。現在シャンパーニュ地域において、オーガニック認証を受けた葡萄畑は3%程度といわれるなか、当メゾンは、2017年に、所有する葡萄畑（約24.5ha）全体の72%にオーガニック認証を受け、2025年までに100%オーガニック認証取得を目指しています。

このたび、日本で展開するシャンパーニュは「レゼルヴ・ブリュット」、「レゼルヴ・ロゼ」、「レゼルヴ・ド・ラ・テール」、「ブラン・ド・ブラン・ヴィノテック」の4種。全てに共通する味わいの特徴は、すっきりとした清廉さ、細やかな泡とほのかな酸味、バランスの取れた長い余韻です。しっかりとしたボディでありながら軽やかで、その優美でエレガントなパラドックスが多くのシャンパーニュ愛好家を魅了してきました。新しく生まれ変わった「テルモン」のラベルには、使用している葡萄の品種と割合、ヴィンテージ、製法、適温に至るまで様々な情報が明記されています。また、自然への敬意とサステナブルな葡萄栽培の哲学を応用していることから、年ごとに異なる収穫をもたらす個性を重視し、各ボトルにシリアル番号を記載。その番号を通して、ボトルの中身から生産の歩みまでのすべてを把握できるしみを開発しました。このような透明性の徹底や、シャンパーニュ地方では初めての試みとなる外装材やギフト包装材の撤廃に、メゾンの決意が表れています。テルモンは、“母なる

大地の名のもとに「In Nomine Terrae」という信念に従って、いまこのときも伝統的なクラフツマンシップへの誇り、そしてサステナビリティへの情熱を胸に、目標の達成に向けて邁進しています。

※ 1. メゾン・テルモンが掲げる 5 つの目標

1. テロワールと生物多様性の保全

当メゾンが所有する葡萄畑の 100%オーガニック認証の達成のみならず、パートナー生産者の 56.5ha におよぶ畑のオーガニック認証取得も支援。自社およびパートナー生産者の全葡萄畑が 2031 年までに 100%オーガニック認証されることを目指しています。また、葡萄畑だけでなく近隣の自然地域も含めた所有地全体にわたって、生物多様性の保全を促進。そのため今後 3 年のあいだに畑の周辺に 2500 本の低木を植えて「インセクトホテル（虫のホテル）」を作ることにより、種の多様性を守るとともに、二酸化炭素を継続的に吸収するしくみを推し進めます。

2. エコデザインの普及

従来のシャンパーニュメゾンの慣行と決別し、2021 年から「すべてはボトルにあり、ボトル以外に何も必要なし」という方針に基づいて、外装材やギフト包装材の製造と使用を禁止しました。これはシャンパーニュ地方で初めての取り組みです。また、現状メゾン製品の 15%を占めている透明ボトルの使用を 2021 年中に廃止し、ガラスの 85%がリサイクルで製造され、使用後は 100%リサイクル可能なグリーンボトルに切り替えていきます。さらにテルモンは、他のワインやシードルに使ったボトルの再利用にも乗り出します。2021 年末までにこの取り組みを実践する予定です。

3. 二酸化炭素排出量の削減

“再生可能電力への完全移行とあらゆる活動における自然エネルギー使用を推進する”という目標を達成するために、環境適応エネルギーを採用し、メゾン敷地内に太陽光発電システムを設置。すでにメゾンで使う車はすべて、電気自動車に切り替えました。

4. 物流システムの見直し

ロジスティック（流通）を全面的に見直し、間接的にかかわりのある事業者についても温室効果ガスの排出を制限します。ただちに供給から配送まですべての流通業者を、その会社の CSR（企業の社会的責任）スコアに基づいて選定していきます。さらに、輸送に航空機を使用しない取り組みを強化し続けます。

5. 透明性、トレーサビリティ（追跡可能であること）を約束

経営方針から製品の中身まで、すべての行動において情報提供の強化に努めます。各ボトルにシリアル番号を表記することにより、生産工程のすべてが追跡できるようになります。今年からは生産に関する全情報と内容の詳細がフロントラベルに表示されるようになりました。

【メゾン・テルモン 社長 ルドヴィック・ドゥ・プレシ コメント】

「テルモンは、これまで他のどのような大手シャンパーニュメゾンも成しえなかったことに挑戦しています。レミーコアントローグループの支援を得て、ベルトラン・ロピタルとともにこのすばらしい冒険の先導役を務めることを、たいへん幸運に思っています。テルモンは、比類なき個性を備えたメゾンであり、代々受け継がれてきたクラフツマンシップと強い志を誇り、自然との新たな結びつきの担い手として模範を示していくという意欲に満ちています。伝統と自然という 2 つの価値が、テルモンによって、これまでないほど明確に世界中に向けて体現されるのです」

【セラーマスター兼葡萄栽培責任者 ベルトラン・ロピタル コメント】

「わたしの一族の世代から世代へと受け継がれてきた、ワイン造りという遺産を誇りに思います。この遺産があつてこそ、わたしたちは大地や人々と親密につながり、土壌にはたらきかけてテルモン独自の手法でワインを造ることができるのです。レミーコアントローグループがこの冒険に参加し、すでに定評ある同社のテロワールへの熱意と独創的なサヴォア・フェール（職人の叡智）を得たおかげで、長年わたしたち一族が専念してきた卓越したシャンパーニュの探求に、新たな側面が加わりました」

<商品概要>

■レゼルヴ・ブリュット / RÉSERVE BRUT

シャルドネ、ムニエ、ピノワールという3つの葡萄品種の繊細なマリージュが紡ぐ、フレッシュかつリッチな味わい。バニラやハニーの風味が絶妙なバランスで調和した、ブランドのフラッグシップアイテム。毎年の収穫とテロワールへの敬意を表しており、2017年をベースに7つの異なる年を用いたマルチヴィンテージです。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：7,200円（税抜）／7,920円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他



■レゼルヴ・ロゼ / RÉSERVE ROSE

フルボディ、エレガントな存在感。葡萄のシンフォニーと評したいこの強い個性は、4つのヴィンテージ、つまり4年にわたる収穫と醸造が基礎となっています。年ごとに移り変わる自然がもたらす繊細な変化、それもまたテロワールの表現と言えるでしょう。淡く美しいロゼの色合いは、ロマンスやハーモニーをも呼び起こします。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：8,500円（税抜）／9,350円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他



■レゼルヴ・ド・ラ・テール / RÉSERVE DE LA TERRE

10年にも及ぶ、夢、献身、先見性の集大成。「LA TERRE（大地）」という名を冠したこのシャンパーニュは、ユーロリーフ（EU産有機農産物マーク）認証を受けています。豊かな大地の恵みをそのまま反映し、「テルモン」の哲学を体現しています。

- ・度数：12度
 - ・容量：750ml
 - ・希望小売価格：10,000円（税抜）／11,000円（税込）
 - ・販売：全国百貨店 他
- ※本商品は9月上旬に販売を開始いたします



■ブラン・ド・ブラン ヴィンテーク / BLANC DE BLANCS VINOTHÈQUE

2005年ヴィンテージ、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ。バトナーージュ（樽の中でワインをかき混ぜ、澱の風味を逃さない製法）を行い、ルミアージュ（動揺）も全て手作業。厳しい冬を経て爽やかな春夏が育んだ2005年の豊かな恵みが、熟練の職人による丁寧な手作業と長い熟成期間を経て、最高峰のシャンパーニュとして実を結びました。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：30,000円（税抜）／33,000円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他



<メゾン・テルモン イメージ>



■テルモンとは

シャンパーニュメゾン『テルモン』は1912年、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに「J・ド・テルモン」として創業しました。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇気ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。セラーマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルトラン・ロピタルは、アンリから数えて4代目にあたります。テロワールへの敬意を貫くため、メゾンは環境保護に向けて過酷な手法に挑みました。2017年、所有畑に初めてオーガニック認証を取得。これは優れた葡萄づくりに注ぐ愛情と忍耐の成果であり、環境保護に寄せるメゾンの固い決意を改めて示しました。テルモンのこうした価値観に共感したレミーコアントロー社が、2020年10月にテルモンの株式の大半を買い取りました。2021年に「メゾン・テルモン」と改名したメゾンは、独自のスタイルを貫いています。軽やかでありながらしっかりとした構成、キリッとしたテンション、爽やかさ、そしてエレガンス。テルモンのシャンパーニュにはこれらの特徴が申し分なく調和されています。テルモンは、自然の様々な側面を明らかにする技術を駆使することにより、ワインを通じてテロワールの特徴を豊かに体現しているのです。

コーポレートサイト : <https://rcjkk.com/telmont/> ※6月22日ウェブサイト公開予定

■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン株式会社 マーケティング部 03-6441-3025

Mail:RCJ_PR@remyasia.com