
**サステナビリティとアルチザンにこだわりシャンパーニュ造りを探求するテルモン
日本初となる新商品『テルモン サン・スフル』『テルモン ブラン・ド・ノワール』
～2022年10月3日（月）から数量限定で順次発売～**



“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 ジャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー マヌエル・ロドリゲス）が展開するシャンパーニュブランド・テルモンは、この度『テルモン サン・スフル』『テルモン ブラン・ド・ノワール』を10月3日（月）より数量限定で順次販売いたします。昨年、日本に上陸したテルモンとしては、日本で新商品を発売するのは今回初めてとなります。

■ 次世代に繋げるための自然との対話と誠実なシャンパーニュ造りへの探求心が織りなす唯一無二の新商品

“母なる自然の名のもとに(In Nomine Terrae)”をすべての活動の指標とするメゾン・テルモン。1世紀以上、4世代にわたってフランス シャンパーニュ地方のヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、美しく自然豊かなダムリー村で真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造りを続けています。その哲学は「サステナビリティ」と「アルチザン（職人による伝統的な製法での少量生産）」という2つの大きな柱から成り立ち、ゴールのない「未来に繋がるサステナブルなシャンパーニュ」であることを常に探求する姿勢が高く評価されています。

今回、日本でお披露目される『テルモン サン・スフル』は自社畑の葡萄を100%使用し、亜硫酸塩無添加で繊細に自然のバランスを表現。フレッシュながら繊細さとヴィロードのような滑らかさを兼ね備えつつ、テルモンの自然に対する飽くなき探求心を感じられる味わいを実現しています。一方、『テルモン ブラン・ド・ノワール』はシャンパーニュにとって恵まれた年となった2014年に収穫されたピノ・ノワールとムニエを絶妙にブレンドすることで、力強さと優美さが織りなす、複雑味と長い余韻を堪能できる貴重な1本としてテルモンに新たな風をもたらしています。

自然はすべての母であり、その恵みとしてシャンパーニュ造りと誠実に向き合い続け、次世代へと継承するための取り組みを続けるテルモンは、今後もさらなる歩み続けてまいります。

テルモン サン・スフル

●特長：洗練された、フレッシュさ、ヴィロードのような滑らかさ

亜硫酸塩無添加を意味する「サン・スフル」は自然派に徹底的にこだわったコンフィデンシャル・キュベ。フランス・ダムリーに代々伝わるテルモン自社畑の葡萄 100%を使用。繊細に表現された自然のバランスを体感し、じっくりお楽しみいただけるシャンパーニュです。

●セラーマスター テイスティングノート：

しっかりとした丸み、シャープで骨格のある構成。ドライハーブ、アーモンドやバターの香りから、焼きアプリコットや洋ナシの洗練されたスムーズでフレッシュな味わいへと続く。きめ細かく持続する泡による、フレッシュさと全体のバランスを楽しめる。

●カラー：深い黄金色 ●製法詳細：亜硫酸塩無添加での醸造、マロラクティック発酵

●希望小売価格：14,000 円（税別）15,400 円（税込） ●販 売：全国の百貨店 他



テルモン ブランド・ノワール

●特長：クリスプ、贅沢、力強い

繊細で魅惑的なピノ・ノワールとムニエのブランド。2014 年は繊細な豊かさをもたらした収穫となりました。複雑な近く体験と特に卓越した長い余韻を生み出します。

●セラーマスター テイスティングノート：

感情を呼び覚ます 1 本。最初の香りは赤系ベリー、そしてメレンゲやアーモンドドラジェのようなあより官能的なアロマが優美に現れる。黒系スパイスやカルダモン、バニラ、カラメルが強調された赤系フルーツのシンフォニーを奏でる。

●カラー：繊細なローズがかった純粋なゴールド

●製法詳細：オーク樽、タンクでの醸造、コルク栓を使用した熟成

●希望小売価格：20,000 円（税別）22,000 円（税込） ●販 売：全国の百貨店 他



“母なる自然の名のもとに(In Nomine Terrae) をすべての活動の指標とし、1 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続けるメゾン・テルモンの 5 つのマニフェスト

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。

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達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。**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ています。



■**テルモンについて**

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・テルモンは、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、“唯一無二であれ”をモットーに、妥協のないシャンパーニュ造りを続けてきました。“母なる自然の名のもとに（In Nomine Terrae）”という意識をすべての活動の指標にする「テルモン」が目指しているのは、“自然（テロワール）への敬意と愛情を大切にしながら、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、自然環境への影響を最小限にとどめるためのサステナブルなアプローチで、シャンパーニュの新時代を切り拓いています。

- コーポレートサイト：<https://rcjkk.com/telmont/>
- オフィシャル画像：<https://presskit.champagne-telmont.com/phototheque.html> ※フランス語・英語のみ



【報道関係者からのお問い合わせ先】テルモン PR 事務局 担当：藤岡 MAIL：y.fujioka@honeycom.co.jp
【商品に関するお問い合わせ先】
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 TEL：03-6441-3025 MAIL:RCJ_PR@remyasia.com