



CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】
報道関係各位

2025年6月3日
レミーコアントロージャパン株式会社

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くシャンパーニュ テルモン テルモンの超軽量シャンパーニュボトル、ドリンクス・ビジネス・アジア・グリーン・アワードにて 「グリーン・パッケージング・オブ・ザ・イヤー」を受賞



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 ザビエ・タロ）が取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、フランスのガラスメーカー「ヴェラリア」社と数年がかりで実現に至った史上最軽量のシャンパーニュボトル（800g）が、ドリンクス・ビジネス・アジア・グリーン・アワードにおいて「グリーン・パッケージング・オブ・ザ・イヤー」を受賞しました。

この新しいボトルは、環境フットプリントの削減に向けた大きな前進を遂げます。従来の標準的なシャンパーニュボトルから35 g 軽量化を図ったことで、ガラス製造と輸送に関連する二酸化炭素排出量の約4%減少が実現します。品質に妥協することなく設計されたこの超軽量ボトルは、標準的なシャンパーニュボトルと同じ耐圧性を保っているだけでなく、デザイン性もクオリティを保ち、シャンパーニュの製造工程や既存の製造機器を変えることもありませんでした。環境への配慮がさらに進む、ただそれだけです。テルモンでは、できる限り多くの人々に利用してもらいたいという思いからこのイノベーションな新しいボトルの独占権は設定しておりません。ボトルの軽量化を図ることで、品質を保証し、産地の個性を守る新たなオペレーション（原産地統制呼称）の基準として、シャンパーニュ地方全体で採用することに何ら障害はありません。

この新たな挑戦であったボトル開発は、テルモンの「母なる自然の名のもとに」プロジェクトの一環となります。プロジェクトでは、2050年までに温室効果ガスの排出量ゼロを達成する（ネットゼロ）というさらに踏み込んだ目標を掲げ、特に二酸化炭素排出量を大幅に削減するために幅広い取り組みを行っています。これまでに、ギフトボックス、不要な包装、特注ボトルの廃止、航空輸送の禁止、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）からグリーンボトル（リサイクルガラス比率87%）への切り替え、ガラスの色を元の色から別の色に変える際に発生するトランジションガラスの使用、100%グリーン電力の調達など、大きな決断を行ってきました。

もう一つの大きな取り組みは、テルモンの自社農園と、パートナー生産者の葡萄畑についても100%を有機再生農業に転換するというものです（現在、すでに72%の葡萄が有機農法栽培）。こうした取り組みで、より持続可能で生物多様性に配慮した農業に貢献しています。

小規模であっても情熱にあふれたチームと進めるテルモンへの取り組みは、今や優れたシャンパーニュ造りのみにとどまりません。テルモンが目指すのは、責任ある葡萄栽培の基準を再定義することです。シャンパーニュ地方で有機認証を取得している葡萄畑がわずか 5%しかない中、テルモンは、持続可能性が卓越性を生み出すことを証明しています。

今回の受賞は、慣習に挑む、持続可能性の枠組みをさらに広げる、責任ある葡萄栽培の基準を新しくするなど、テルモンの姿勢全てが評価された意義深いものです。

「今回の受賞は私たちにとって大きな意味があります。情熱を持って仕事をする。私たちが心から大切にしていることです。この受賞を機に、母なる自然の名のもと、今後もさらなる取り組みを進めてまいります！」

(メゾン テルモン社長 ルドヴィック・ドゥ・プレシ)

◆メゾン テルモンについて

シャンパーニュ・テルモンは、シャンパーニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルネ近郊にあるダムリーで 1912 年に創業しました。それから百年以上にわたり、メゾンはシャンパーニュ業界のパイオニアでした。革新性と、メゾンが誇る卓越性という伝統の踏襲を両立させながら、テルモンは今、地球との関わり方に新たな革命を起こそうとしています。私たちは、サステナビリティを損なうことなく比類ないシャンパーニュを造るという、独自のビジョンを実践しています。このビジョンは、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて 2021 年から具体化されつつあり、メゾンとパートナー農家のブドウ畑を有機再生農業に転換する（現在、72%が有機認証済）、生物多様性を保護する、2050 年までのネットゼロ達成に向け炭素排出量を大幅に削減するなどの取り組みを進めています。

これまでも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800 グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900 グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました*。

テルモンは、環境保護をめぐる私たちと同じビジョンと信念を抱く 4 人の出資者に支えられています。創業者アンリの曾孫にして醸造責任者兼セラーマスターのベルトラン・ロピタルは、早くも 1999 年の時点で有機農業への転換に着手し、先祖のレガシーと伝統を今も引き継いでいます。ルドヴィック・ドゥ・プレシは、メゾン テルモンのプレジデントです。テルモンの大株主であるレミー・コアントローは、サステナビリティとイノベーションに対するメゾンの取り組みを全面的に支持しています。そしてレオナルド・ディカプリオは、出資者であるだけでなく熱心な環境活動家でもあります。

メゾンのワインは、爽やかで骨格のあるスタイル、テンションとフレッシュさのバランス、繊細ながら均衡のとれた酸味が特徴で、印象的な余韻が長く続きます。骨格のあるボディと際立った軽さという、相いれない特徴が共存するパラドクスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは 2024 年、有機栽培のブドウのみから造られた、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は不使用のままにテルモンのマニフェストを体現するキュヴェ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を発売しました。燦然と輝く生命にあふれたこのキュヴェは、メゾン テルモンの未来の象徴です。

●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/> ●オフィシャル画像：<https://x.gd/woSct>



【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 (070-8387-8541) MAIL：rcj_pr@sora-hana.jp

【その他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

担当・佐々木/Yumi.SASAKI@champagne-telmont.com