【プレスリリース】
報道関係各位

2023 年 4 月 6 日
レミー コアントロー ジャパン株式会社

環境活動に取り組むサステナブルシャンパーニュ・テルモン
シャンパーニュボトルの史上最軽量化に成功し、業界新基準を実現

”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／代表取締役タイレル・ボール）が展開するシャンパーニュブランド・テルモンは、幾度にもおよぶ安全テストの結果、従来より35gのシャンパーニュボトルの軽量化を達成。初回生産として30,000本の「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を瓶詰めし、最低3年間の熟成期間を経て、2026年に初お目見えする予定です。

テルモンは2021年6月以来、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトのもとで、パッケージの徹底的な再考を含めた数多くの取り組みを行ってきました。特注ボトルとギフトボックスは、人目を惹く一方で、重たくCO_2排出量が多いため、廃止を決定。さらに、非リサイクルガラスの透明ボトルに代わって最大87%がリサイクルガラスのグリーンのボトルを採用。次なる目標としてフランスのガラス製造会社Verallia社（以下、ヴェラリア社）と連携し、ボトルの軽量化を目指してきました（グリーンボトルのリサイクルガラス比率はヴェラリア社の2021年の溶解用ガラスの平均値）。

ボトルに使用するガラスは、主なCO2排出源の一つです（テルモンの総排出量の約24%）。ボトルの軽量化の実現により、ガラスの溶解や製造工程におけるCO2排出量をボトル1本あたり約4%削減できます。さらに出荷と回収の輸送に必要な燃料を抑えることで、省エネルギーと環境保護の一層の推進を図ることが可能になります。

一方で、シャンパーニュボトルには、車のタイヤにかかる圧力の2倍の力がかかります。このガス圧に対する強度を落とすことなく、さらに35グラムの軽量化を実現するには、すでに10年前にシャンパーニュボトルの軽量化に取り組み、900グラムから835グラムへの軽量化を実現したヴェラリア社の卓越した技術力が必要でした。

そして、昨年春にテルモンはヴェラリア社との緊密なパートナーシップのもと、標準的なシャンパーニュボトルよりも35グラム軽量化された800グラムのボトル製造のテスト開始を発表。その後、度重なる検査を実施し、非常に良好な結果を得ました。この結果を踏まえて、テルモンはシャンパーニュ業界に新基準を打ち立て、わずか800グラムの軽量ボトルを実現、順次採用してまいります。

環境負荷の軽減や、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトの目標である「2030年までのクライメート・ポジティブ」、「2050年までのネット・ポジティブ」の達成を目指すメゾン・テルモンにとって、800グラムボトルの標準採用を大きな前進として、今後も歩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

「ヴェラリア社と共にこの課題に挑み、成功を収めてきたことを誇りに思います。テルモンが始めたこの試みは、メゾンの枠を超えて広がるべきです。母なる自然の名のもとに、シャンパーニュ地方のすべてのメゾンがこのボトルを採用することになれば、と思います。その理由？軽量ボトルを全面的に取り入れることは地球のためになり、私たちが軽量ボトルを全面的に取り入れることは地球のためになり、地球の利益となるからです！」

テルモン出資者　レオナルド・ディカプリオ氏

「テルモンが常にサステナブルなワインメイキングの最前線に立っていることは明らかです。テルモンは、シャンパーニュメゾンとして初めて2030年までにクライメート・ポジティブを、2050年までにネット・ポジティブを達成するという意欲的な目標を掲げています。ボトル軽量化というこのステップは、ワインの生産におけるCO2排出量の削減や、シャンパーニュの葡萄栽培、生産、輸送の変革に対するテルモンの強い決意を示すものです」

ヴェラリア社　マーケティング＆セールス責任者　アクセル・ギヨートー氏

「フランス、シャンパーニュ地方の葡萄畑に囲まれたヴェラリア社のオワリィ工場で構想・開発されたこのイノベーションは、新しい技術的偉業です。2030年までにCO2排出量を46%削減するという積極的な環境目標のもと、私たちは今回で2度目となるシャンパーニュボトル軽量化に挑みました。メゾン・テルモンと共にこのテストを実施できたことを光栄に思い、軽量ボトルが幅広く採用されることを願っています」

■テルモンについて

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で創業。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、現在に至るまで明確なビジョンの下で、家族経営を貫いています。現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。「地球が美しければ、ワインが美味しくなる」という理念を掲げ、2017年に所有畑に初めてオーガニック認証を取得。レミー・コアントローグループの傘下に入った後、環境に最大限の敬意を払いながら質の高い優れたシャンパーニュを造ることを目指す「母なる自然の名のもとに」プログラムを2021年に始動し、「自社所有畑と生産者パートナーのテルモン専用区画の100%オーガニック農法化」、「生物多様性の保全」、「二酸化炭素排出量の大幅な削減」に向けた行動を実践しています。ギフトボックスをはじめとする不要な包装の撤廃、ボトルの軽量化、非リサイクルガラスを使った透明ボトルや特殊な形状・サイズのボトルの廃止、ボトルの空輸の完全中止、再生エネルギーの使用などの各種の取り組みを既に実施し、今後拡大していく予定です。テルモンは2030年までのクライメートポジティブ、2050年までのネットポジティブを目指しています。独自のスタイルを貫くテルモンが造るシャンパーニュには、軽やかでありながらしっかりとした構成と、テンションとフレッシュさのバランスが申し分なく調和しています。テルモンは、その知識と技術を駆使して自然のさまざまな側面を明らかにし、ワインを通じてテロワールの特徴を雄弁に体現しています。

“母なる自然の名のもとに(In the name of Mother Nature) 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を続けるメゾン・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。**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。

■■

【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 TEL:03-6436-7821 MAIL：fujioka@sora-hana.jp

【その他】 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