

サステナブルの先陣を歩むシャンパーニュ テルモン

3年連続でカンヌ国際映画祭の公式サプライヤーに決定



“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 テルモンは第76回カンヌ国際映画祭の公式サプライヤーに決定しました。テルモンがカンヌ国際映画祭の公式サプライヤーを務めるのは3年連続となります。

テルモンでは「母なる自然の名のもとに」プログラムを推進し、2030年にクライメート・ポジティブ（二酸化炭素の排出量よりも吸収量の方が多い状態）を、2050年にネット・ポジティブ（生態系や生物多様性の回復）を達成するという独自の道を選んでいきます。一方、カンヌ国際映画祭は建築、絵画、彫刻、音楽、舞踏、文学に続く「第七芸術」とも呼ばれる映画への情熱を分かち合う場であり、3年連続でカンヌの信頼を得ることができたのは、厳しい道のりを歩き続けるテルモンにとって大きな励みとなる荣誉です。この機会を通じて、カンヌのクワゼット通りで2週間にわたって開催されるさまざまなイベントで、テルモンのシャンパーニュをお楽しみいただけます。メゾンがダムリーで100年以上に渡り造り続けてきたシャンパーニュの品質と独自性が評価され続けたこの3年間の参加を通して、映画祭とテルモンの間に生まれた絆を今後も育んでまいります。

カンヌ国際映画祭総代表 ティエリー・フレモー氏のコメント：

「今年もテルモンが映画祭を支えてくれることは素晴らしいニュースです。私たちと同様に、彼らがどれほど真摯に環境問題に取り組み、変化をもたらそうと努力しているか、私たちはよく認識しています。新しい命を吹き込み、地球のために行動する。これ以上に喜ばしいことがあるでしょうか」

メゾン・テルモン社長 ルドヴィック・ドゥ・プレシのコメント：

「テルモンとカンヌ国際映画祭の間に、美しい物語が紡がれています。カンヌへの参加は、私たちにとって神聖とも言える出来事です。映画祭が再びテルモンを選んくださったこと、それによって私たちの取り組みに光が当てられ、より広く人々の目に触れる機会をいただけることに、深く感謝しています」



■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表現しています。



【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@remy-cointreau.com

【ご参考】

“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きみを推し進めます。

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。



●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/>



【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@remy-cointreau.com