

メゾン初のシングル・ヴィンヤード・キュヴェが約 200 本限定で日本上陸 「テルモン リュー・ディ ダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012」新発売 ～2023年12月1日（金）より順次～



“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 ザビエ・タロ）が展開するシャンパーニュブランド テルモンは、この度、メゾン初となるシングル・ヴィンヤード・キュヴェ、「テルモン リュー・ディ ダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012」を12月1日（金）以降、順次数量限定発売いたします。

1912年設立、フランスシャンパーニュ地方のヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の美しく自然の豊かなダムリー村に位置するメゾン・テルモン。その哲学は「アルチザン（職人による伝統的な製法での少量生産）」と「サステナビリティ」という2つの大きな柱から成り立ち、小規模ながらもプレステージ・シャンパーニュ・メゾンとして確固たる地位を築いています。

今回発表するダムリー スー・アデュリアン区画から生まれた2012年のヴィンテージ・キュヴェ「テルモン リュー・ディ ダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012」は、すべてはテロワール（土壌）から始まるという理念をさらに推し進めるために、メゾン・テルモンのワイン造りの原点ともいえる要素、パーセル（畑の区画）に立ち返ることから生まれました。「リュー・ディ」は単一区画のヴィンテージ・キュヴェの結晶であり、単一年の個性を表現する時代の潮流と土地が融合した姿を見事に具現化しています。「テルモン リュー・ディ ダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012」は、南面の肥沃な土壌に恵まれた畑、しかも2012年という優良年という理想的な条件が重なったことにより誕生した傑出したキュヴェ。ワイン造りの技法を総動員し、大型のオーク樽での発酵、マロラクティック発酵を行わずコルク栓による打栓、セラーで約10年間にわたる熟成、手作業による動瓶と澱抜きという、格調高く伝統的なワイン醸造技術を駆使し、全世界で約700本のみという希少なキュヴェを紡ぎだしました。

テルモンの本拠地を代表するブドウ品種であるムニエが奏でる、優美なローズが際立つ淡いゴールドのローブを思わせる色と、次々と現れる独特な香りとお口当たり、繊細な泡、スターアニス、ペッパーベリー、ジンジャーブレッドなどのスパイシーな香りが融合したアロマ、そして驚くほど爽やかなミネラル感をあますことなくご堪能ください。

【商品概要】

- 商品名：テルモン リュー・ディ ダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012
(英語表記：TELMONT LIEUX-DITS - DAMERY PARCELLE SOUS ADRIEN)
- 概要：メゾン初となるシングル・ヴィンヤード（単一区画から収穫した葡萄のみを使用）の特別な2012年
ヴィンテージ。2012年は並外れた品質の葡萄が収穫された奇跡的な年です。「スー・アデュリアン」の区画で
栽培されたムニエ100%。ダムリー西部に位置する粘土石灰質の区画、そして美しい南向きの土地がもたらした
自然からの贈り物です。はじめにラズベリーの種を思わせる果実香、次に刈りたての草、果実と蜂蜜とシナモン
が絶妙に調和した香り続きます。口に含むと、スターアニス、胡椒の実、ジンジャーブレッドのスパイス香が混
ざり合い、弾けるようなフレーバーに。フィネスを備えた、ボリューム感、上品さを感じさせるフィニッシュです。
- 収穫年：2012年
- 瓶詰：2013年
- セラーでの貯蔵期間：9年
- 葡萄品種：100% ムニエ
- デゴルジュマン：2022年
- ドザージュ：5.0 g/L
- 製法詳細：コルク栓を使用した熟成
マロラクティック発酵なし
- 価格：40,700円（税込）
- 販売開始：12月1日（金）以降順次
- 販売：ホテル、レストラン、ワイン専門店等



■メゾン 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続けてきました。“母なる自然の名のもとに（In the name of Mother Nature）”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。

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://jp.champagne-telmont.com/>
- 公式インスタグラム：https://www.instagram.com/champagnetelmont_japan/
- 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：fujioka@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・ジャパン株式会社マーケティング部

TEL：03-6441-3025 MAIL：RCJ_PR@remy-cointreau.com