

**テルモンのマイルストーン、「レゼルヴ・ド・ラ・テール」がシャンパーニュの未来を示す**  
**除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は一切不使用**  
**有機栽培の葡萄から造られる、光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュ**  
**【6月11日（火）から発売開始】**



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）とメゾン テルモンは、  
シャンパーニュの未来を示す「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を2024年6月11日（火）より発売開始  
いたします。

有機葡萄栽培は、メゾン・テルモンが3年前に開始した環境プロジェクト「母なる自然の名のもとに（In the name of Mother Nature）」の中核をなし、土壌の活力維持と生物多様性保護を進める上で不可欠です。シャンパーニュ地方では加速度的な有機栽培への転換が顕著に見られますが、現在までにオーガニック認定を受けた葡萄畑はわずか5%にすぎません。オーガニック認定には、オーガニック規制に基づき、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料の使用を完全に中止することが必要条件です。有機栽培への転換は、メゾン・テルモンが環境に最大の敬意を払いながら最高品質のシャンパーニュを生産することにつながります。レゼルヴ・ド・ラ・テールの64,800本のボトルが、持続可能性に関して妥協することなく最高のシャンパンを造ることができると証明しています。

テロワールの力強さと個性を最大限に表現したこのエクストラ・ブリュットのシャンパーニュは、ドサージュを抑えて（糖度2.5g/L）果実味を重視したシンプルで味わいで、葡萄畑の生命力、土壌のエネルギー、テロワールの活力を体現しています。レゼルヴ・ド・ラ・テールは古典的なシャンパーニュの規範を超え、有機栽培の葡萄が、太陽のエネルギー、精度、バランス、複雑さを持つキュヴェに生まれ変わりました。私たちのセラーで3年間熟成、3度の素晴らしい収穫年（2020年が70%、2019年が15%、2018年が15%）と3種の葡萄（ムニエ44%、シャルドネ34%、ピノワール22%）を完璧なバランスでブレンドしました。切れ味の鋭さと柔らかな味わい、シャープさとクリスピーさ、フレッシュさと熟した味わいを融合させたこのワインはパラドックスを超越しています。

「今回発表するオーガニック・キュヴェは私にとって非常に大きな勝利です。長年にわたる有機葡萄栽培への取り組みと、テロワールと葡萄への敬意と愛情が身を結んだのです。まさにテルモンのマニフェストを反映するキュヴェであり、燦然と輝く生命にあふれています。」

#### **ベルトラン・ロピタル（メゾン・テルモン セラーマスター兼葡萄栽培責任者）**

「シャンパーニュ テルモンは、グローバルに適用可能な方法で土壌の恵みを享受する方法を示しました。生物多様性の保全を唱えるだけでなく実践しているのです。」

#### **アジャンス・ピオ（ディレクター ロール・ベルドー）**

「レゼルヴ・ド・ラ・テールは、転機となるでしょう。このキュヴェは、生物多様性を尊重するだけでなく、さらにその先を目指すことができるという実例です。また、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、その他の化学肥料を使用しないことで、『母なる自然の名のもとに』オーガニックと品質のエクセレンスの融合も実現しています。」

#### **ルドヴィック・ドウ・プレシ（メゾン・テルモン CEO）**

「新たなキュヴェ『レゼルヴ・ド・ラ・テール』、有機農業が土壌やワイン醸造家、そして何よりもワインそのものにとって恩恵であることは、このシャンパーニュが証明しています。まさに未来を予感させる味わいです。」

#### **レオナルド・ディカプリオ（メゾン・テルモン出資者）**

ノーズに感じられる柑橘類とアニスのアロマが瑞々しい白系果実の香りとバランスよく調和しています。口中に含むと、爽やかな青リンゴとミネラル感、そして肉厚感が、柚子の皮のような一風変わった趣のある多様な風味へと進化します。きめ細やかな泡が口中にあふれ、ほのかにスモーキーなノートが、ワインに骨格とバランス、まばゆいほどの活力などあらゆる要素をもたらします。ぴりっとした鋭さのあるフィニッシュが長い余韻へと導き、生き生きとほとばしるような活気を感じられます。レゼルヴ・ド・ラ・テールは、骨格のあるボディと驚くべき軽やかさと快活さという、メゾン・テルモンならではのパラドックスを完璧に体現しています。最初から最後まで風味が途切れることなく続き、優美で繊細かつエレガントな泡と、このうえなく軽やかなフィニッシュへと向かいます。



- ・商品名：テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）
- ・度数：12%
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：12,600 円（税抜）
- ・販売：全国百貨店 他

### **期間限定 テルモンが「CIRTY CAFÉ」とコラボレーション**

有機栽培の葡萄から造られる光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュをバイザグラスにてお楽しみいただけるコラボレーションが決定。TENOKA 代官山では、都市から、持続可能性を想い、サーキュラー（循環）に関する取り組みの実践・情報発信を軸とした「CIRTY（サーティー）」という活動を行っています。その中で、「サーキュラー／ローカル／フレッシュ」をキーワードに、食の循環をつくる実践とチャレンジを続けている『CIRTY CAFE』にて 6/12（水）～6/30（日）まで期間限定のコラボレーションが決定しました。「サーキュラー」な素材・生産方法を選び、エネルギー消費を抑えて近隣・関東近郊と「ローカル」という視点を持ち、屋上菜園を活かした「フレッシュ」な店産店消スタイルを目指す、代官山 CIRTY CAFE が考案したマリアー・ジュフードと共に、100%オーガニック認証の「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」をお楽しみください。

