



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】  
報道関係各位

2024年10月16日  
レミーコアントロージャパン株式会社

## シャンパーニュの祭典 NOËL À LA MODE ノエル・ア・ラ・モード テルモン スペシャルポップアップ BAR が登場

期間：10月23日（水）～10月28日（月）10:00～20:00

エムアイカード会員さま特別ご招待日：2024年10月23日（水）1日限り [午前10時～午後8時]

※ご入場の際は、お一人さまにつき1枚のエムアイカード(家族カードを含む本人名義)をご提示ください。

一般会期：2024年10月24日（木）～10月28日（月）[最終日午後6時終了]

場所：伊勢丹新宿店 本館6階 催物場（東京都新宿区新宿3丁目14-1）



**“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、伊勢丹新宿店にて年に一度開催される国内最大級のシャンパーニュの祭典「NOËL À LA MODE ノエル・ア・ラ・モード」（期間：2024年10月24日・木～10月28日・月）に、テルモンのスペシャルポップアップBARが登場します。**

“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続けるメゾン・テルモン。この度、毎年秋に、定番のものからこのために用意された貴重なシャンパーニュまで一堂に介する「ノエル・ア・ラ・モード」に、ここだけでお楽しみいただける特別な体験をご提供します。テルモンのブースでは、メゾンのシグネチャースタイルを体現する「テルモン レゼルヴ・ブリュット」や、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は一切不使用の、有機栽培の葡萄から造られた「テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%のプレスティージュ・キュヴェ「ブラン・ド・ブラン ヴィノテック 2006」も今回特別にグラスでお楽しみいただけます。また、太陽のエネルギーと輝きをまとい、生き生きとした果実味が特徴の「テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」とオーガニックのキウイフルーツのペアリングも登場。

「ノエル・ア・ラ・モード」にて、テルモンが紡ぎ出す自然豊かなシャンパーニュの味わいをご堪能いただきながら、華やかなホリデーシーズンのシャンパーニュをお選びください。

### 【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 ジャパン株式会社マーケティング部

TEL：03-6441-3025 MAIL：RCJ\_PR@remy-cointreau.com

### 【「ノエル・ア・ラ・モード」開催概要】

会期：■伊勢丹エムアイカード会員様限定特別招待

10月23日（水）10:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

■一般

10月24日（木）～10月28日（月）10:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

（最終日 18:00 終了、ラストオーダー 17:30）

会場：伊勢丹新宿店 本館 6階 催物場 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3丁目 14-1

### 「ノエル・ア・ラ・モード」テルモン スペシャルポップアップ BAR

開催：会期中、11:00～ 各回 45分限定（最終日ラストオーダー17:30）

内容：

- テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール とキウイフルーツのオーガニックペアリング・・・ 1,800円
- テルモン シャンパーニュ バイ・ザ・グラス（1杯各 60ml）
  - ・テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール・・・ 1,500円
  - ・テルモンレゼルヴ・ブリュット・・・ 1,200円
  - ・テルモンレゼルヴ・ロゼ・・・ 1,300円
  - ・テルモン ブランド・ブラン・・・ 2,200円
  - ・テルモン ブランド・ノワール・・・ 1,900円
  - ・テルモン ブランド・ブラン ヴィノテーク 2006・・・ 3,300円

### ◆メゾン テルモンについて

1912年創業のシャンパーニュ『メゾン・テルモン』は、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にあります。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、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。4代目にあたるセラ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「美しい地球を守ることがおいしいシャンパーニュ造りに繋がる」という信念を掲げ、2017年に一部の区画で初のAB（有機農業）認証を取得し、レミーコアントロー・グループが株式の過半数を取得した後、2021年に「母なる自然の名のもとに」という環境プログラムを開始しました。この目的は、環境への影響を最小限に抑えながら、極めて高品質なシャンパンを生産することです。自社農園およびワイン生産パートナーの区画 100%を有機栽培農地転換、生物多様性の保全、二酸化炭素排出量の大幅削減に関する活動を行っています。すでに実施中の、ギフトボックスやその他の不必要な包装の廃止、ボトルの軽量化、リサイクルガラスではない透明ボトルや特殊ボトルの廃止、ボトルの航空輸送の完全停止、再生可能エネルギー使用などの取り組みは、今後も拡大予定です。またテルモンは、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の実現を目標に掲げています。爽やかかつ骨格のあるスタイルはテンションとフレッシュさはさまじくあり、繊細ながらもバランスの取れた酸味が特徴のメゾンのワインは、印象的な余韻が続きます。そしてメゾンのシャンパーニュは、華美すぎず、シンプルすぎず、しっかりとした構成で、親しみやすく、洗練されたテルモンの骨格のあるボディと際立った軽さ、というパラドックスが特徴の独特の存在感を放っています。

●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>

