



CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年10月17日
レミーコアントロージャパン株式会社

テルモン× 高野山麓の隠れ宿「山荘天の里」 一夜限りのエクスペリエンスディナーを開催

開催日：2024年11月9日（土）

場所：「山荘天の里」（和歌山県伊都郡かつらぎ町下天野 1620）



“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、高野山の麓に佇む隠れ宿「山荘天の里」にて11月9日（土）に一夜限りのエクスペリエンスディナーを開催することが決定しました。

“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。この度コラボレーションを行う「山荘天の里」は、四季が織りなす自然に恵まれた山里に佇み、近くには世界文化遺産「丹生都比売神社」が鎮座する1日8組限定の隠れ宿です。宿泊ゲストのみならずご利用可能なレストラン ヴェルナタールは、“フレンチと和食の融合”をテーマに、高野山の麓の恵みを生かした旬の素材を使った目にも鮮やかな料理の数々を、ゆったりとした空間でお楽しみいただけます。

エクスペリエンスディナーでは、天の里のシェフが海、山の幸をふんだんに使用し、テルモンとの調和を追求した料理の数々に腕をふるいます。ご提供するテルモンは、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）」をはじめ、甘さと酸味、印象的な成熟度と複雑なアロマを表現した非常に希少なプレステージ・キュヴェ「ヴィノテック 1996」、柑橘類を基調とした心地よいクリスピーな味わいが特徴の、デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 2024 プラチナ賞を受賞した数量限定「ブラン・ド・ノワール 2015」など6種類をご堪能いただける貴重な機会となります。また、当日はテルモン ブランドアンバサダーからのテルモン プレゼンテーションも開催予定となります。

テルモンと奏でる、口の中で極上の瞬間を生み出す一夜限りのエクスペリエンスディナーにご期待ください。

【開催概要】

開催日：2024年11月9日（土）

※ご予約は18時開始から承ります。

場所：「山荘天の里」レストラン ヴェルナタール（和歌山県伊都郡かつらぎ町下天野1620）

TELMONT Dinner Menu

キャビア レットパプリカのムース 天野産そば粉のブルニ

高野山富貴松茸と天野米のフリット 竹炭風味

北海道産毛ガコと甘藍のルーロー

地元産富有柿とあんぼ柿 9ヶ月熟成生ハム

紀ノ川香り鮎のリエット 茸のサブレ添え

厚岸産牡蠣のデグリネゾン

地元産鹿ロースの低温調理 タルトタタン仕立て

和歌山産活け伊勢海老のポッシェ ソース テルモン

熊野牛フィレ肉の紀州備長炭焼き ソース ペリガール

カンパーニュとバケット

地元産栗とテルモンシャンパンのマリアージュ

小菓子

コーヒーまたは紅茶



■テルモン6種■

テルモンの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のはざまにあり、繊細ながらもバランスの取れた酸味が特徴で、印象的な余韻が続きます。華美すぎずシンプルすぎずしっかりとした構成で、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放つ、独特かつ洗練された存在感をご堪能ください。

レゼルヴ・ド・ラ・テール TELMONT Reserve de la Terre

サン・スフル 2013 TELMONT Sans Soufre 2013

レゼルヴ・ロゼ TELMONT reserve rose

ブラン・ド・ブラン 2014 TELMONT Blanc de Blancs 2014

ブラン・ド・ノワール 2015 TELMONT Blanc de Noir 2015

ヴィノテーク 1996 TELMONT Vinotherapie 1996

ブランドアンバサダーによるプレゼンテーション

テルモン ブランドアンバサダーによる、ブランドの取り組みや、この一夜限りのコース料理とのマリアージュ、さらには各キュヴェについてご説明します。ぜひ、お好みのペアリングを見つけてください。

ブランドアンバサダー 佐々木 由美

シャンパーニュのメゾン・ドメーヌを50軒以上訪問した、自他共に認めるシャンパーニュラヴァー。

WSET, WSGなどで見識を深める中、5年間某大手メゾンのブランドマネージャーを務め、現在に至る。アロマセラピーや環境カオリストなどの資格を有し、シャンパーニュ・テルモンの歴史やフィロソフィの他同メゾンが展開するグリーン活動の普及にも注力している。2023年シャンパーニュ騎士団ダムシェヴァリエ叙任。



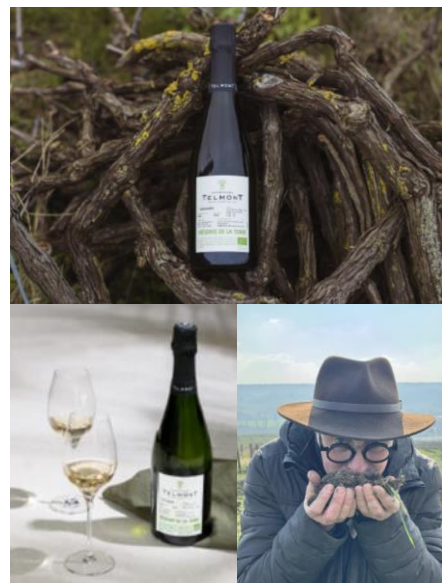
◆山荘 天の里について

高野山の麓、世界文化遺産「丹生都比売神社」が鎮座し、新緑の緑にホテルの乱舞、鮮やかな紅葉に静かな雪景色と、四季折々の自然の美しさに恵まれた山里・天野。「山荘 天の里」は、その長い歴史と恵まれた自然の風景の中に佇んでいます。紀州の杉や桧を用いた建築は、自然の中にゆったりと間隔を開けて建ち、時間とともに変化する天野の緑と光と風を感じていただけます。

自然と調和する、静かで贅沢な館内は、間隔を開け佇む、プライベート感を重視したコテージタイプのラグジュアリールームに、空間を贅沢に使っています。材木には紀州の杉や檜をふんだんに使用し、心を穏やかにする木の香りやあたたかみに触れながら、時間と共に変化する天野の自然を感じる、静かで贅沢な空間は、日常を忘れて極上のひと時をお過ごしいただけます。

◆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のはざまにあり、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>

【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