



CHAMPAGNE
TELMONT
MAISON FONDÉE EN 1912

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年10月22日
レミーコアントロージャパン株式会社

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くテルモン
“こころと身体が元気になる温泉宿 江田島荘”
WORLD LUXURY HOTEL AWARDS 2024 受賞記念！
テルモンを風光明媚な瀬戸内の風景と共にウェルカムサービスにて堪能
【期間：11月1日（金）よりスタート、場所：江田島荘(江田島市能美町中町 4718)】



“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、江田島荘（広島県江田島市／総支配人 阿部直樹）が「WORLD LUXURY HOTEL AWARDS 2024」にて 3 冠受賞の快挙、かつ世界最高位を受賞したことを記念し、期間限定にてウェルカムシャンパーニュとしてお楽しみいただけ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、瀬戸内に浮かぶ風光明媚な江田島に佇む、こころと身体が元気になる温泉宿「江田島荘」とのコラボレーションが決定。「江田島荘」は、地元の生産者の方々と協力し、農産物や海産物を積極的に取り入れることで、地域の経済発展に貢献することを目指しています。環境への負荷を軽減しながら地域の魅力を最大限に引き出し、持続可能な取り組みを続ける「江田島荘」とテルモンが描く哲学や信念が共鳴し、この未来へのヴィジョンをお伝えすべく、ゲストの皆さまにウェルカムシャンパーニュと振る舞う他、地元の旬の食材をふんだんに使った「えたじまフレンチ」にてハウスシャンパーニュとしてご堪能いただけます。

「優れたワインは自然からの贈り物であり、大切に守るべきもの」と考えテロワールを重視するテルモンと、温暖な気候が育む風光明媚な景観に江田島荘が贈る本取組にご期待ください。

【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

【開催概要】

- 開催：2024年11月1（金）から開催
- 場所：江田島荘（広島県江田島市能美町中町 4718）
- ウェルカムにて提供予定のテルモン：
テルモン レゼルヴ・ブリュット
レゼルヴ・ドラ・テール

◆江田島荘について

瀬戸内海に浮かぶ「江田島」は、美しい自然景観や歴史的な名所が多く、観光地としても知られています。こうした地域に位置する「江田島荘」は2021年7月に「こころと身体が元気になる温泉宿」として新規開業しました。都会の喧騒や日頃の煩雑さから少し距離を置き、ゆったりと配した全32室のお部屋からは風光明媚な瀬戸内の風景をお楽しみいただけます。ご家族やお友達、大切な方と過ごす特別な場所になるよう日々スタッフが工夫を凝らしております。

また、日本国内にあるラグジュアリーホテルが集結するブランディングマガジン「ジャパnbrandコレクション」にて、2024年まで3年連続で「名誉ある全国の旅館・ホテル100選」に選出されております。（2022、2023年は広島県で唯一の選出）「World Luxury Hotel Awards 2024」では、【Luxury Small Hotel 部門】〈アジア大陸最高位〉、【Luxury All Inclusive Hotel 部門】〈アジア大陸最高位〉、【Luxury Hot Spring 部門】〈世界最高位〉を受賞。

◆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代目にあたるセラー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>

