



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

【ニュースレター】  
報道関係各位

2024年12月24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  
**生成 AI とサステナビリティが会う瞬間**  
テルモンより「グッドニュース」ならぬ「グレープニュース」！



生成 AI の進化と活用が大きな注目を集めた 2024 年。その締めくりに、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）が取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、サステナブルな未来へ向けた新たなギフトについて、最新の AI にアイデアを求めました。

サステナビリティとの出会いにより生成 AI が導き出したその提案は、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料を一切使用しない有機栽培のシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を、環境負荷を最小限に抑えた形でお届けするというもの。そう、まさにメゾン テルモンがこれまで取り組んできたことだったので！

人類がコンピューターで生み出した知能も、最後には必ず自然の叡智にたどりつくのです。皆さま、素敵なホリデーシーズンをお過ごしください！

## ■環境配慮型パッケージングの先駆者として

シャンパーニュ業界では長年、贅沢な包装が当たり前とされてきました。しかし、メゾン テルモンは2021年6月、業界に先駆けて過剰包装とギフトボックスの廃止を決定。この革新的な取り組みにより、1本あたりの炭素排出量を8%削減することに成功しました。

この姿勢は国際的にも高く評価され、『The Drinks Business』誌主催のGlobal Wine Mastersでは2023年に「デザインおよび包装」カテゴリでゴールドメダルを獲得。さらに2024年には、環境に配慮した総合的な取り組みが認められ、Global Drinks Intel ESG Awards 2024において「年間最優秀サステナブルワイン生産」賞を受賞しました。

## ■「レゼルヴ・ド・ラ・テール」が体現する環境との調和

「レゼルヴ・ド・ラ・テール」は、テルモンの環境保護への強いコミットメントを体現したキュヴェです。有機栽培されたブドウから造られ、ドザージュを2.5g/Lに抑えたエクストラ・ブリュットは、テロワールの真髄を表現しています。

3年の熟成を経て、2020年（70%）、2019年（15%）、2018年（15%）の収穫年のブドウを、ムニエ44%、シャルドネ34%、ピノワール22%の絶妙なバランスでブレンドしました。

## ■「母なる自然の名のもとに」プロジェクトの展開

メゾン テルモンは、環境負荷削減を目指す「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを展開しています。具体的な取り組みとして：

- 有機農業への完全転換
- 生物多様性の保護
- 航空輸送の全面禁止
- 再生ガラスを使用した800グラムの超軽量ボトルの開発
- 再生可能エネルギーの積極的活用

を実施しています。

「私たちの仕事はシャンパーニュを造ることであり、ギフトボックスを作ることはありません。そこで今年もまた、手の込んだ包装ではなく比類ないシャンパーニュのボトルをお届けいたします。最高の包装は、包装がないことです。」

## ルドヴィック・ドゥ・プレシ テルモン CEO

テルモンの取り組みと「母なる自然の名のもとに」プロジェクトについては以下をご覧ください。：

<https://x.gd/Tv7jM>

## ◆メゾン テルモンについて

シャンパーニュ・テルモンは、シャンパーニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルネ近郊にあるダムリーで1912年に創業しました。それから百年以上にわたり、メゾンはシャンパーニュ業界のパイオニアでした。革新性と、メゾンが誇る卓越性という伝統の踏襲を両立させながら、テルモンは今、地球との関わり方に新たな革命を起こそうとしています。私たちは、サステナビリティを損なうことなく比類ないシャンパーニュを造るという、独自のビジョンを実践しています。このビジョンは、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて2021年から具体化されつつあり、メゾンとパートナー農家のブドウ畑を有機再生農業に転換する（現在、70%が有機認証済）、生物多様性を保護する、2050年までのネットゼロ達成に向け炭素排出量を大幅に削減するなどの取り組みを進めています。

これまでも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの



使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました\*。

テルモンは、環境保護をめぐり私たちと同じビジョンと信念を抱く4人の出資者に支えられています。創業者アンリの曾孫にして醸造責任者兼セラーマスターのベルトラン・ロピタルは、早くも1999年の時点で有機農業への転換に着手し、先祖のレガシーと伝統を今も引き継いでいます。ルドヴィック・ドウ・プレシは、メゾン テルモンのプレジデントです。テルモンの大株主であるレミー・コアントローは、サステナビリティとイノベーションに対するメゾンの取り組みを全面的に支持しています。そしてレオナルド・ディカプリオは、出資者であるだけでなく熱心な環境活動家でもあります。

メゾンのワインは、爽やかで骨格のあるスタイル、テンションとフレッシュさのバランス、繊細ながら均衡のとれた酸味が特徴で、印象的な余韻が長く続きます。骨格のあるボディと際立った軽さという、相いれない特徴が共存するパラドクスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは 2024年、有機栽培のブドウのみから造られた、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は不使用のままにテルモンのマニフェストを体現するキュヴェ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を発売しました。燦然と輝く生命にあふれたこのキュヴェは、メゾン テルモンの未来の象徴です。

●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](mailto: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](mailto:RCJ_PR@remy-cointreau.com)