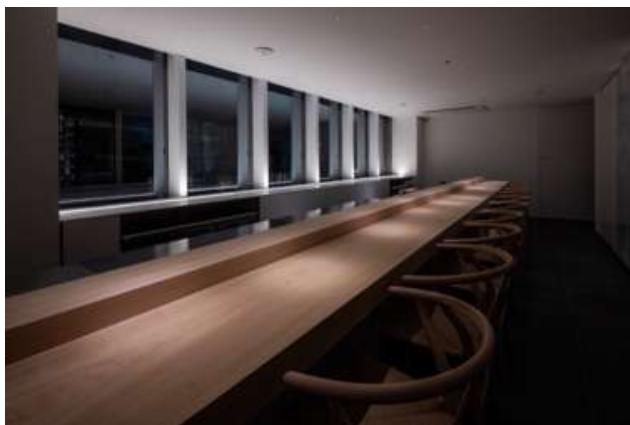


【プレスリリース】  
報道関係各位

2025年7月8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 「Cuvée J2 Hôtel Osaka」一夜限りのメーカーズディナーを開催



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、世界初のオフィシャル・シャンパン・ホテル『Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新（以下、Cuvée J2）』にて、稀有な熟成キュヴェの飲み比べが叶う一夜限りのメーカーズディナーを7月25日（金）に開催いたします。

“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を続けるメゾン テルモン。

『Cuvée J2』と奏でる一夜限りのディナーでは、15年間セラーにて熟成させたシャルドネ 100%で仕立てる特別なプレステージ・キュヴェ 2種をご堪能いただけます。ご用意するのは、厳しい冬からの爽やかな春夏が育んだ2005年の豊かな恵みが、熟練の職人の手と長い熟成期間を経た「ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク 2006」、そして、本年度お披露目となったセラーでの8年という長い貯蔵期間を経て卓越した優雅さをもって完成された「ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク 2013」です。異なる熟成期間が生み出す風味の違いを一度に味わえ、テルモンの熟成美を深く知ることができる貴重な一夜となります。プレステージ・キュヴェ含むテルモン5種の特別なマリアージュを提供するのは、素材、仕込み、味の探求、空間づくり、その細部に至るまで、こだわった鮨レストラン「AWA SUSHI 泡鮨」。当日はテルモン ブランドアンバサダー・佐々木由美氏も来館しメゾンのストーリーを語りながら、メゾン テルモンへの奥深い世界へと誘います。

テルモンが誇る稀有な熟成キュヴェと Cuvée J2 がご提供する、至高の熟成を愉しむ特別な一夜にご期待ください。

## 開催概要

●開催期間：2025年7月25日（金）18:30 受付 / 19:00 一斉スタート

●場所：Cuvée J2 Hôtel Osaka 2階「AWA SUSHI 泡鮨」  
(大阪府大阪市中央区南船場2丁目6-7)

●価格：**<メーカーズディナーのみご参加の場合>**

1名様あたり 50,000円（税込）

### **<宿泊プランの場合>**

2名様1室、1泊2食付き、1名様あたり 83,800円～（税込）

●ご予約：[食べログ](#)、[一休レストラン](#)  
[宿泊予約](#)

お電話：06-6262-3600（受付時間 11:00～20:30）

## **【ご提供テルモン】**

テルモン レゼルヴ・ド・ラ・テール

テルモン レゼルヴ・ロゼ

テルモン サン・スフル 2013

ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク 2006

ブラン・ド・ブラン・ヴィノテーク 2013

## **◆Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新について**

11の名門シャンパーニュ・メゾン（生産者）に働きかけを行い正式に許可を得た、世界初となるオフィシャル・シャンパン・ホテル。11のメゾンは、「ボランジェ」「シャルル・エドシック」「レア・シャンパーニュ」「テタンジェ」「ジョセフ・ペリエ」「ニコラ・フィアット」「ラリエ」「ジャン・ヴェッセル」「テルモン」「キュペルリー」「ドゥモアゼル」。11室ある客室全てをメゾンと共に造り上げており、世界的建築家・小川晋一氏が手掛けたミニマルで洗練されたデザインの客室では、各メゾンの歴史や想い、世界観、シャンパーニュ文化を体感いただけます。鮨とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみいただける、カウンター10席の鮨レストラン「AWA SUSHI 泡鮨」を併設。



## **◆テルモン ブランドアンバサダー 佐々木由美 氏**

シャンパーニュのメゾン・ドメーヌを50軒以上訪問した、自他とも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。シャンパーニュ テルモンの歴史やフィロソフィーのほか、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。



## **◆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畠を有機再生農業に転換する（現在、72%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。

これまでにも、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・ドゥ・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さ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・テーラ」を発売しました。燐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

担当・佐々木/Yumi.SASAKI@champagne-telmont.com