
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 有機栽培の葡萄のみを使用した「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」 2021 年ヴィンテージを使用した商品をリリース



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、ありのままのテロワールを表現する、輝きと生命力に満ちたシャンパーニュ「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」の 2021 年ヴィンテージを使用した商品をリリースいたします。

“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続けるメゾン テルモン。「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」は、メゾン・テルモンのマニフェストを具現化し、環境への影響を最小限に抑えた最高品質のシャンパーニュ生産を追求する環境プロジェクト「母なる自然の名のもとに」を象徴するキュヴェとなり、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料を一切使用せず、有機栽培の葡萄のみを使用して造られています。現在、シャンパーニュ地方でオーガニック認証を取得している葡萄畑は全体のわずか 5%です。その希少な畑で有機栽培された葡萄が、このキュヴェに唯一無二のエネルギーをもたらし、テロワールの活力に満ちた躍動感と凛とした味わいが際立つシャンパーニュが誕生しました。「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」を通じ、テロワールの個性をありのまま、飾り気なく表現します。その仕上がりは、まさに格別です。

今回の 2021 年ヴィンテージを使用したレゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）は、生きたシャンパーニュは、命が息づく土壌から、合成物質を完全に排除した方法によってしか造ることができず、みなぎる生命力こそ、真に優れたシャンパーニュの絶対条件であることを、改めて証明いたします。リジェネラティブ・オーガニック（再生有機）な葡萄栽培でのみ実現可能なのです。

この光り輝き生命力に満ちたシャンパーニュは、シャルドネ（44%）、ムニエ（33%）、ピノ・ノワール（23%）の 3 つの葡萄品種が調和を奏でながら互いの良さを引き立て、フレッシュさと成熟感を併せ持つワインが生まれました。ジャスミンのフローラルやスパイス、印象的なホワイトペッパー、エキゾチックな果実が繊細に影響を及ぼし合い、洗練されたエレガンスを紡ぎ出し、レゼルヴ・ド・ラ・テールに贅沢で優雅な風格をもたらしています。シャンパーニュ地方の 2021 年は雨や霜、雹が多い厳しい天候となり、収穫量は極めて少なかったものの、新鮮さが際立つ卓越した品質の葡萄が収穫できました。割合は少ないながら秀逸な 2001 年ヴィンテージと、濃厚さと成熟で知られる 2020 年ヴィンテージのブレンドが、独特の特別な個性をもたらしています。

「この発表ができることは、この上ない喜びです！有機栽培の葡萄が与えてくれる優れた原材料によって、シャンパーニュ造りはテロワールを際立たせる芸術へと昇華されます。瑞々しさ、成熟、複雑さ、洗練。最終的にすべての要素が顕在化し、調和します」

ベルトラン・ロピタル
メゾン・テルモン セラーマスター／葡萄栽培責任者

「卓越とは、突きつめれば常識的な感覚から生まれるのです。真に優れたシャンパーニュを造るには、葡萄が育つ土地、土壌の活力、生物多様性に真摯に向き合い、敬意を払わなければならないことは、葡萄生産者の誰もが知るところです。それを可能にするのが、リジェネラティブ・オーガニックな葡萄栽培です。レゼルヴ・ド・ラ・テールは『美しい地球を守ることにおいしいシャンパーニュ造りに繋がる』という私達の信念を優美に表現します」

ルドヴィック・ドゥ・プレシ
メゾン・テルモン社長

◆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ベ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、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。

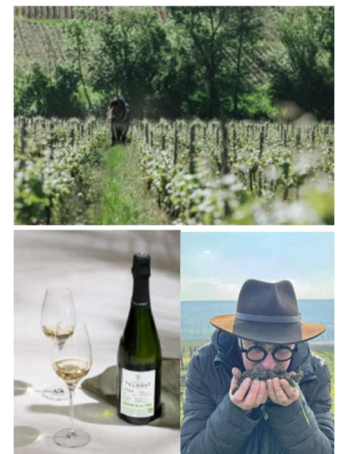
これまでも、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800 グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900 グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました。

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・テール（オーガニック）」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

【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