
**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
テロワールに育まれ、太陽の輝きをまとった力強いキュヴェ
「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」を発表**



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、ブランド初のオーガニック・ロゼ「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」を 9 月 18 日（金）よりリリースします。

“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。除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料を不使用の有機栽培の葡萄のみで造られた「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」で、オーガニックシャンパーニュのラインナップを拡大します。

メゾンを代表する「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」に続く、「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」の発表は、テルモンが有機再生農業による葡萄栽培へ全面的に移行する上での新たな節目となります。合成化学物質を一切使用していない、この活力ある土壌に育まれた力強いシャンパーニュにブレンドされているヴィンテージは、収穫量は多くなかったものの卓越した葡萄品質となった 2021 年（45%）と、品質が際立つ恵み豊かなヴィンテージとなった 2020 年（55%）の 2 種類にて構成されています。

ロゼ・ダサンブラージュである「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」は、シャルドネ（38%）、ムニエ（27%）、ピノ・ノワール（35%）の 3 種類の葡萄品種が使われており、ピノ・ノワールで有名なテロワールであるコート・デ・バール産の赤ワインを 15%ブレンドすることで、生命力と複雑さのバランスがとれた繊細な味わいとなりました。有機栽培の葡萄がはつらつとした味わいをもたらし、ノーズにはトースト香が混じるザクロやレッドカラント。また、口に含むと華やかなフローラルが広がり、チェリーやオレンジの皮の風味、そしてスパイスが繊細に香る塩気を含んだ長い余韻のフィニッシュへと続きます。

「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）」は、透明ガラスというこれまでの常識を覆し、グリーンガラスのボトルを採用している点でも特異な存在といえます。この選択は、環境に対するテルモンに取り組みに沿って行われたもので、グリーンガラスの 87%がリサイクル材料です。リサイクル材料 0%の透明ガラスと比べ、環境フットプリントを大幅に下げることができました。



「互いに補完し合う 2 種類のヴィンテージの調和から生まれたテルモン初のオーガニックのロゼは、私たちのクラフツマンシップの証しです。レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）は果実感を上品に表現しています。おおらかでありながらも力強く、卓越した生命力を感じさせます。この輝きが、有機農業による葡萄栽培の恵みとは何かを見事に体現しています。」

メゾン テルモン セラーマスター兼醸造責任者 ベルトラン・ロピタル

「レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）が表しているのは、ゆるぎない信念と攻めの姿勢です。テルモンは、その想いと大地に根ざした信念-有機栽培と持続可能性-は、優れたシャンパーニュ造りを目指し、卓越性を極めるための真の取り組みだと信じています。このロゼは、そのひたむきさを示す力強い証しです。」

メゾン テルモン CEO ルドヴィック・ドゥ・プレシ

商品概要

- ・商品名：レゼルヴ・ド・ラ・テール・ロゼ（オーガニック）
（英語表記 TELMONT RÉSERVE DE LA TERRE ROSÉ (ORGANIC) ）
- ・希望小売価格：14,500 円 （税抜）
- ・容量：750ml
- ・葡萄品種：シャルドネ 38% /ピノ・ノワール 35%/ムニエ 27%
- ・ドザージュ：6.4G/L
- ・セラーの貯蔵期間：3 年
- ・製法詳細：100%オーガニック認証、ブレンドロゼ、マロラクティック発酵
- ・出荷開始：2025 年 9 月 18 日（金）

テイastingノート

色合い：ピンクがかった銅色のロゼ

香り：レッドカラン、ザクロ、ラズベリー

味わい：チェリー、オレンジゼスト、ドライフラワー

おすすめのペアリングメニュー：エビと柑橘類のリゾット



◆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(In the Name of Mother Nature)」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 100%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」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/>
- 公式インスタグラム：[@champagnetelmont](https://www.instagram.com/champagnetelmont)
- オフィシャル画像：<https://x.gd/>



【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