

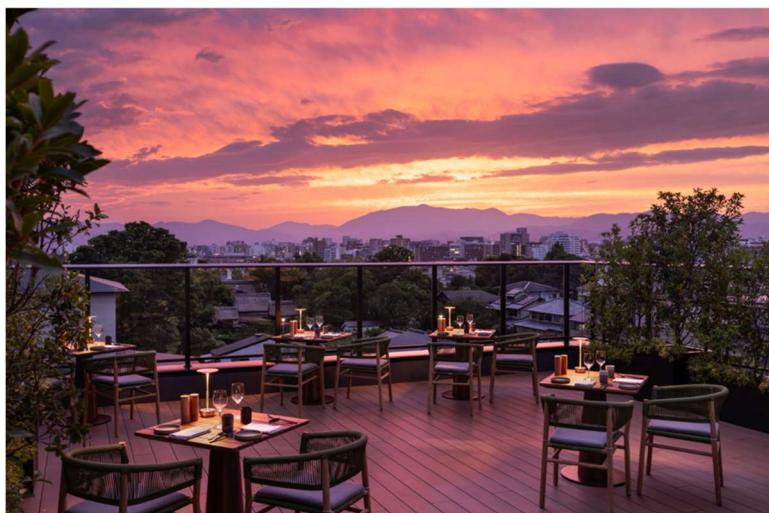
【プレスリリース】

報道関係各位

2025年9月11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
「シックスセンシズ 京都」にて京都の夕陽を眺めながら
シャンパーニュを楽しむバイザグラスキャンペーンを開始



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、自然と調和したウェルネス体験とサステナビリティを提供する『シックスセンシズ 京都』のルーフトップにてバイザグラスをお楽しみいただける特別なプロモーションを9月29日（月）より開始いたします。

“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。テルモンと自然派ラグジュアリーリゾート「シックスセンシズ 京都」、サステナブルな取り組みを推し進める2つのブランドの想いが共鳴し、プロモーションが実現します。

サステナビリティへの搖るぎない哲学を持つシャンパーニュ テルモンの中でも、特別な一本であるオーガニック認証を取得した「レゼルヴ・ド・ラ・テール（オーガニック）」と「レゼルヴ・ブリュット」をバイザグラスでご提供。会場となるのは、京都・東山にあるシックスセンシズ 京都。静謐と活気の狭間に住まう伝説の狐たちが夜な夜なお気に入りの酒を楽しむ隠れ家バー「Nine Tails」が、洗練された遊び心はそのままに、街を見渡すルーフトップへと舞台を変えます。古都の町並みと包み込むように燃える息をのむほど美しい夕焼けを眺める贅沢なルーフトップラウンジで、テルモンの特別なシャンパーニュを期間限定でお楽しみいただけます。

五感を研ぎ澄ませて、夕焼けの色彩や涼やかな風の感触をテルモンとご堪能ください。

プロモーション概要

- 開催期間：2025年9月29日（月）～10月12日（日）
- 開催時間：17:00～20:00
- 場所：シックスセンシズ 京都（Six Senses Kyoto）Rooftop Lounge（4階）
(〒605-0932 京都府京都市東山区妙法院前側町431)
- ご予約：[tablecheck.](#)
- お問い合わせ：075-531-0701（代表）
- ホームページ：<https://www.sixsenses.com/jp/kyoto>

【ご提供テルモン】

- ・レゼルヴ・ド・ラ・テーラ（オーガニック） 4,400円（15%サービス料、税込）
- ・レゼルヴ・ブリュット 2,900円（15%サービス料、税込）

※Rooftop Loungeにて提供の通常メニューもございます。

◆シックスセンシズ 京都について

京都・東山という歴史地区の中心部に佇むシックスセンシズ 京都は、総合的なウェルネス、サステナビリティ、そして非日常の体験を融合させた、都会にありながらも心安らぐ自然派ラグジュアリーリゾートです。館内のデザインは、日本独自の芸術文化がもつとも花開いた平安時代にインスピレーションを得ており、81室の客室とスイートにもモダンで遊び心あふれるタッチとともに、雅な物語が広がっています。シックスセンシズ スパは禅の哲学と現代科学を調和させ、ダイニング Sekki（節気）は日本古来の暦に基づき、環境に配慮した料理を提供します。アースラボとアルケミーバーは本格的でインタラクティブな体験を特徴としており、古都・京都でつながりと再生の旅へとゲストを導きます。

◆Rooftop Loungeについて

京都・東山、静謐と活気の狭間に住まう伝説の狐たちが、夜な夜なお気に入りの酒を楽しむ隠れ家バー「Nine Tails」。洗練された遊び心はそのままに、街を見渡すルーフトップへと舞台を変えます。

シックスセンシズ 京都の「Rooftop Lounge」は、空と風が交差する開放的な空間で、オリジナルカクテルや厳選されたワイン、繊細なノンアルコールモクテルなどを取り揃え、サンセットや街と山が織り成す京都の景色とともに味わう、非日常のひとときをご提供します。

◆メゾン テルモンについて

シャンパニユ・テルモンは、シャンパニユ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルヌ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、メゾンはシャンパニユ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ニユを造るという、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畠を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マ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・ブレシは、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/>

●公式インスタグラム：@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