

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
ネオライン
Neoline社と提携を決定、米国向け輸出で初の風力輸送を開始
ネオライナー
世界初の風力貨物船「Neoliner」を活用し、脱炭素化を推進



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）が扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、航空輸送を完全に廃止し、ナントに本拠を置く海運会社 Neoline(ネオライン)との提携により、2025 年までに風力海上輸送による北米市場への輸出を開始することを表明。従来の海上輸送に切り替えたテルモンは、更なる一歩を踏み出します。

“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。5,300 トンのロールオン・ロールオフ式帆走貨物船「ネオライナー・オリジン」が、サン＝ナゼールとボルチモアを結ぶ初の大西洋横断航海に出航し、その船内にはテルモンの Balthazar（12 リットルボトル）が 2025 年の 10 月 16 日に積載されました。従来の海上輸送と比較して航海あたりの CO₂排出量を 80%削減するネオライン社との戦略的提携は、2050 年までにネットゼロを達成するという当メゾンが掲げた目標達成の一環となります。

この船の進水式典が 10 月 13 日に執り行われ、米国航路の正式就航が宣言されました。式典では、船の錨にシャンパーニュ テルモンの Balthazar（12 リットルボトル）を注ぐという儀式が行われました。これは、「地球環境を保護するため商業活動における脱炭素化を目指す」という共通の志で結ばれた、二つの先見性ある企業間の提携を象徴するものとなりました。

「ネオラインは輸送分野における革新的な存在であり、テルモンは待望のこの提携を通じて、パイオニア精神を実践してまいります。ブドウ畑からグラスに至るまで、輸送を含むシャンパーニュ製造プロセス全体のあらゆる工程において、より環境に配慮した取り組みを進めています。一步一步、ネットゼロ達成という目標へと近づいています。母なる自然の、そして、海の名のもとに！」

－ メゾン テルモン社長 ルドヴィック・デュ・プレシ

「これまで風力による海上輸送は限られた物量しか運べませんでした。ネオラインは全てを変えます。コンテナ全体を帆走で輸送可能となり、重油推進の貨物船に代わる具体的かつ拡張性のある選択肢を提供します。環境への取り組みが我々と同じ考えを持つ、メゾン テルモンのような先見性ある企業と提携できることを大変嬉しく思います。共に、新たなモデルがすでに始動していることを実証しようとしているのです。」

－ ネオライン社長 ジャン・ザヌッティーニ

◆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、トランジションガラスの採用（ガラスの色調は段階的に透明へと近づきますが、そのトランジションの際に生成されるガラスの再生使用）、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、環境保護をめぐる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・デュ・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 テルモンは有機栽培のブドウのみから造られ、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料不使用の、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 2023 年に発売して以来、毎年このキュヴェをリリースしています。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