
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
セラーマスターにブリス・ブザンが就任
「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを推進



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）が取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンは、ブリス・ブザンをセラーマスター兼ブドウ調達責任者に任命したことを発表します。彼はこれまでベルトラン・ロピタルの補佐を務めており、後任となります。この人事は、継続性への取り組み、徹底したノウハウの継承、独自の醸造スタイルへの忠誠、そして環境への取り組みに対する長期的な献身を反映しています。尚、ベルトラン・ロピタルは引き続きメゾンの株主として在籍いたします。

シャンパーニュ地方出身のブリス・ブザンは、国家醸造学ディプロマを取得後、2015 年にカリフォルニアの銘醸地ナパヴァレーでキャリアをスタートさせました。ワイン醸造の核心を学び、地中海性の乾燥した気候の土地で気候変動の初期段階で現れた影響を目の当たりにしたブリスは、有機栽培、適切な水管理、持続可能なブドウ栽培といったワイン生産者たちの先駆的な取り組みに興味深く観察しました。カナダでの滞在中にはアイスワインの特性も学び、さらに専門知識を深めるためナパヴァレーに戻り、最終的にフランスへ帰国しました。ミネルヴォワで、そして 2018 年からはシャンパーニュ地方で、醸造技師、そして醸造責任者として次々に活躍の場を広げていきました。

2024 年、メゾン・テルモンのワイン造りの素晴らしさとテロワール保護への取り組みに惹かれたブリスは、テルモンに副醸造責任者として入社。シャンパーニュ地方における有機農法の支持者であるベルトラン・ロピタルの指導のもと、メゾンで実践される緻密な醸造技術の秘訣を学び、柔軟で大胆、そしてブレンドの可能性を無限に追求するワイン造りの哲学を身に付けていきました。

現在、新たなセラーマスターはテルモンのワインのアイデンティティである「バランスが取れ、骨格があり、繊細で優雅なスタイル」を完全に理解し、受け入れています。前任者と同じ大胆さをもって、ブリスはメゾンの評判を築いてきた伝統に忠実に「自身の」ワインを造り上げることを目指します。特に力を注いでいるのは、テロワールとの直接的な結びつきと、輝き、活力、そして明るい個性といった醸造学的品質の両面から、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料を一切使用しない有機栽培の恩恵をさらに明らかにしていくことです。ブリス・ブザンは、自らを緻密で意志の強い醸造家と表現します。彼は新世代の醸造家の象徴であり、伝統に深く根ざしつつも、より持続可能で環境に配慮したワイン造りの実践を推進するという強い意志を持って取り組んでいます。

「メゾン テルモンのセラーマスターに就任することは、この上ない栄誉です。熱意と謙虚さをもって、ベルトラン・ロピタルのバトンを受け継ぎます。メゾン独自のスタイルを継承しつつ、環境への取り組みを継続することに尽力してまいります。」

ー メゾン テルモン セラーマスター兼ブドウ調達責任者 ブリス・ブザン

「2024 年より、この引継ぎにむけてブリスを指導する喜びを感じてきました。彼の緻密さ、繊細さ、そしてテルモンのワインへの敬意は、メゾンの輝かしい未来を約束するものです。新たな役割での彼のさらなる成功を心から願っています！」

ー ベルトラン・ロピタル（元セラーマスター兼ブドウ調達責任者）

「ブリスの就任は、継続的变化を象徴しています。彼の専門知識、ワインへの情熱、そして環境問題への姿勢は、ブドウ畑からグラスに至るまで、品質と持続可能性に尽力する先駆的なシャンパーニュメゾンのヴィジョンに完璧に合致します」

ーメゾン テルモン社長 ルドヴィック・デュ・プレシ

◆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 (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。

これまでに、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・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ドッ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
- 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