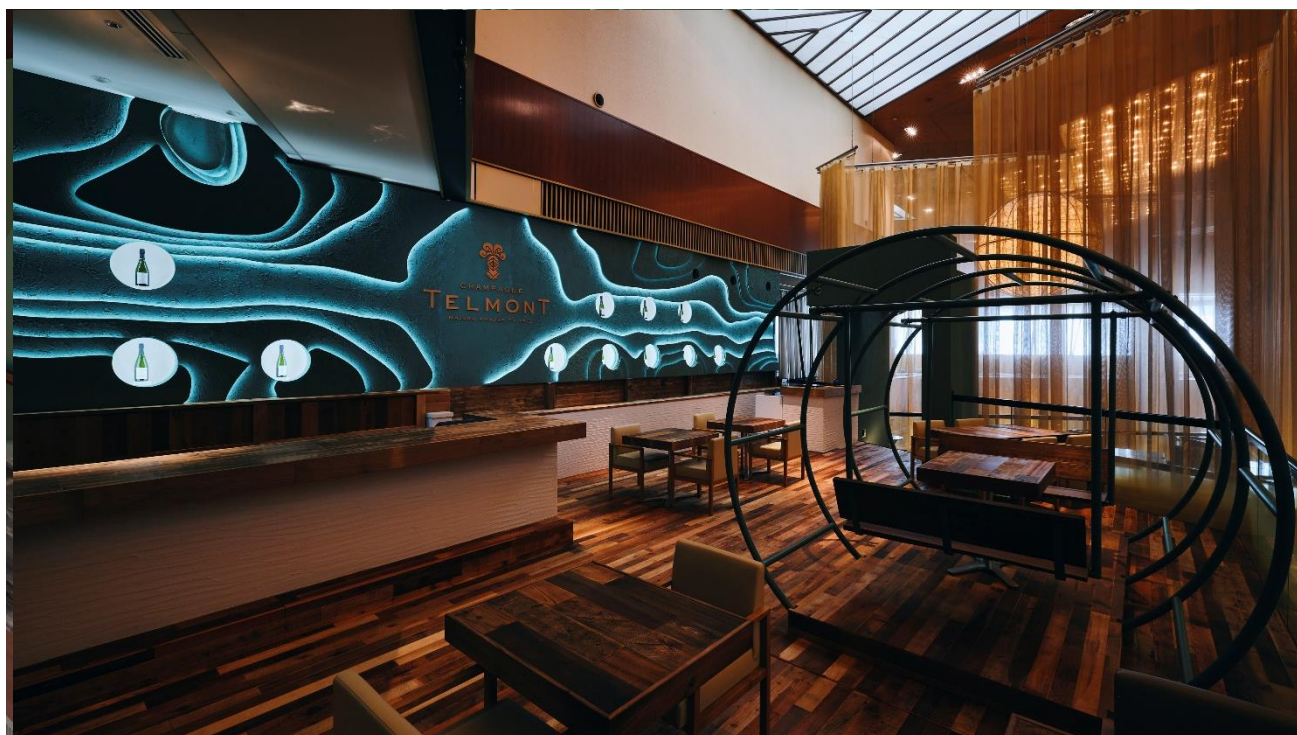


**サステナブルアプローチでシャンパーニュの新しい時代を切り開く『テルモン』
世界初となるシャンパンバー『TELMONT』を期間限定でオープン
2021年10月1日（金）から東京都内にて**



レミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役アントニー・グルメル）は、本年7月に、日本で販売開始したばかりのシャンパーニュ『テルモン』の企業理念である“サステナブル アプローチ”を体現した『シャンパン・バー by テルモン』を、本年10月1日から期間限定でANA インターコンチネンタルホテル東京（東京都港区）にて展開いたします。

“サステナビリティ”に対する揺るぎないコミットメント、そしてシャンパーニュが纏う誠実さと優雅さが評価され、第74回カンヌ国際映画祭の公式シャンパーニュに選ばれた「テルモン」。このたびオープンするシャンパン・バーは、「テルモン」が大切にしている倫理観や美意識が見事に造形化された、独創性にあふれた空間”です。

シャンパーニュ「テルモン」、そしてフランスのシャンパーニュ地方、ダイムリーにあるメゾン・テルモンの魅力や雰囲気 연출し、空間にストーリーを吹き込むのは日本の伝統的建材である木材や土壁。“テルモンは、母なる大地の名のもとに”をモットーに、次世代のために美しい自然を守っていくという目標を掲げるメゾンにとって、土壌（テロワール）は最も大切な要素のひとつです。そんなテロワールがもつ生命力、地形、色を、日本の伝統技術である土壁を使い、バーカウンターの背面に表現しました。

ブランドカラーのグリーンと木目でシンプル・モダンに仕上げ、環境にやさしい空間をデザインしたのは、東京を拠点とするクリエイティブスタジオLa Boite(ラ・ボワット)。ラ・ボワット、ローラン・グナシアをクリエイティブ・ディレクターに迎え、長野県を

拠点とするRebuilding Center Japan (リビルディングセンタージャパン)と東京都を拠点とする原田左官工業所にコラボレーションを依頼し、裏舞台でもサステナブルであることに専心しました。解体される古い家屋から可能な限り多くの資材を引き取り、再び世の中に循環させる活動をしているリビルディングセンタージャパンは、会場の施工に再利用の資材を使うだけでなく、床やテーブルなどに使用された古材の一つ一つがどの場所で使われていたか追跡可能にすることで、「テルモン」の5つのコアバリューのひとつである「透明性」※1を実現しました。また、テルモンの葡萄畑で実施している自家発電の取り組みを、バーの中に設置されたブランコで表現。ブランコのスイングによって発生する電力が壁面のメインディスプレイを照らす仕組みを構築し、利用者はユニークなエクスペリエンスを楽しみながら人力発電を体感することができます。

また、“サステナビリティ”を体現する当バーでは、シャンパーニュと相性の良いさまざまなお料理やスイーツとのペアリングメニューをご用意。葡萄が育まれる、シャンパーニュ地方の豊かなテロワールに思いを馳せながら、新生「テルモン」が紡ぐシャンパーニュの奥深い世界を心ゆくまでお楽しみください。

※1テルモンは経営方針から製品の中身まで、すべての行動において情報提供の強化に努めています。各ボトルにシリアル番号を表記することにより、生産工程のすべてが追跡できます。また、フロントラベルには、収穫時期や成分などの情報が表示されています。

【シャンパン・バー概要】

- ・名称：The Champagne Bar by TELMONT (シャンパン・バー by テルモン)
 - ・場所：ANA インターコンチネンタルホテル東京 3階（住所：東京都港区赤坂 1-12-33）
 - ・営業時間：水～日 17:00-21:00 / 定休日：月、火
- ※営業時間は状況により変更される可能性がございます。ご利用前に必ずホテルにご確認ください
- ・シャンパン・バーのご予約・お問い合わせ：03-3505-1185（レストラン予約）9時～21時
 - ・テルモン公式 HP: <https://rcjkk.com/telmont/>



<シャンパンメニュー（一例）>



- 「ナチュラル」
- シャンパーニュ「テルモン」に合わせたボックスセット
- 料金：5,594 円（税・サービス料込）

【デザイン・施工】

- La Boite <https://la-boite.org/>
- Rebuilding Center Japan <http://rebuildingcenter.jp/>
- 原田左官工業所 <https://www.haradasakan.co.jp/>

<商品概要>

<p>■レゼルヴ・ブリュット / RÉSERVE BRUT</p> <p>シャルドネ、ムニエ、ピノワールという3つの葡萄品種の繊細なリアージュが紡ぐ、フレッシュかつリッチな味わい。パナヤハニーの風味が絶妙なバランスで調和した、ブランドのフラッグシップアイテム。毎年の収穫とテロワールへの敬意を表しており、2017年をベースに7つの異なる年を用いたマルチヴィンテージです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・度数：12度 ・容量：750ml ・希望小売価格：7,200円（税抜）／7,920円（税込） ・販売：全国百貨店 他 		<p>■レゼルヴ・ロゼ / RÉSERVE ROSE</p> <p>フルボデイ、エレガントな存在感。葡萄のシンフォニーと評したいこの強い個性は、4つのヴィンテージ、つまり4年にわたる収穫と醸造が基礎となっています。年ごとに移り変わる自然がもたらす繊細な変化、それもまたテロワールの表現と言えるでしょう。淡く美しいロゼの色合いは、ロマンスやハーモニーをも呼び起こします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・度数：12度 ・容量：750ml ・希望小売価格：8,500円（税抜）／9,350円（税込） ・販売：全国百貨店 他 	
<p>■レゼルヴ・ド・ラ・テール / RÉSERVE DE LA TERRE</p> <p>10年にも及ぶ、夢、献身、先見性の集大成。「LA TERRE（大地）」という名を冠したこのシャンパーニュは、ユーロリーフ（EU産有機農産物マーク）認証を受けています。豊かな大地の恵みをそのまま反映し、「テルモン」の哲学を体現しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・度数：12度 ・容量：750ml ・希望小売価格：10,000円（税抜）／11,000円（税込） ・販売：全国百貨店 他 		<p>■ブラン・ド・ブラン ヴィンテージ / BLANC DE BLANCS VINTHÉQUE</p> <p>2005年ヴィンテージ、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ。パトナージュ（樽の中でワインをかき混ぜ、澱の風味を逃さない製法）を行い、ルミアージュ（動燻）も全て手作業。厳しい冬を経て爽やかな春夏が育んだ2005年の豊かな恵みが、熟練の職人による丁寧な手作業と長い熟成期間を経て、最高峰のシャンパーニュとして実を結びました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・度数：12度 容量：750ml ・希望小売価格：30,000円（税抜）／33,000円（税込） ・販売：全国百貨店 他 	

■テルモンとは

シャンパーニュメゾン『テルモン』は1912年、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリールに「J・ド・テルモン」として創業しました。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇気ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。現セラーマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルラン・ロピタルは、アンリから数えて4代目にあたります。テロワールへの敬意を貫くため、メゾンは環境保護に向けて過酷な手法に挑みました。2017年、所有畑に初めてオーガニック認証を取得。これは優れた葡萄づくりに注ぐ愛情と忍耐の成果であり、環境保護に寄せるメゾンの固い決意を改めて示しました。テルモンのこうした価値観に共感したレミー・コアントロー社が、2020年10月にテルモンの株式の大半を買取りました。2021年に「メゾン・テルモン」と改名したメゾンは、独自のスタイルを貫いています。軽やかでありながらしっかりとした構成、キリッとしたテンション、爽やかさ、そしてエレガンス。テルモンのシャンパーニュにはこれらの特徴が申し分なく調和されています。テルモンは、自然の様々な側面を明らかにする技術を駆使することにより、ワインを通じてテロワールの特徴を豊かに体現しているのです。



■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン株式会社 マーケティング部 03-6441-3025
 Mail: RCJ_PR@remy-cointreau.com