



Champagne JM Gobillard Brut Tradition - 75 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & fris

Klassieke huiscuvée Brut Tradition: soepel, evenwichtig en herkenbaar uit Hautvillers.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van wit fruit, citrus, bloesem en brioche, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich fris, fruitig, elegant, fijn mousserend en fris, elegant, evenwichtig, fruitig, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een frise afdrank en een bewaarpotentieel van 3–5 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Aperitief Schaal- & schelpdieren Charcuterie Sushi

Wijndetails

WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	6–8°C
BEWAARPOTENTIEEL	3–5 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Muselet
KARAKTER	Fris, Elegant, Evenwichtig, Fruitig
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle. rijping min. 24 maanden sur lattes. wijnbouw volgens duurzaam principes.</p>

Verhaal van deze wijn

Champagne JM Gobillard & Fils — Hautvillers, Champagne

Het verhaal van Champagne JM Gobillard & Fils begint in 1933, wanneer Gervais Gobillard met zuurverdiende centen één hectare wijngaard koopt in Hautvillers — het emblematische dorp waar dom Pérignon in de abdij de fundamenten van de champagnemethode legde, en dat sinds 2015 op de Werelderfgoedlijst van UNESCO staat. Gervais geeft zijn passie door aan zijn zoon Jean Marie, die samen met zijn echtgenote Françoise het domein uitbouwt en, dankzij een eigen wijnstokkwekerij, perceel na perceel verwerft.

Na het plotse overlijden van Jean Marie in 1982 nemen zijn kinderen — Philippe, Jean François, Thierry en Sandrine — de fakkel over onder de vennootschap L'Altavilloise, met Dizy als tweede thuishaven. Vandaag bewerkt de vierde generatie een wijngaard van 33 hectare, gecertificeerd HVE niveau 3, met Alexandre in de kelder, Jérôme aan de cuverie, Julien in de kwekerij en Geoffrey in de wijngaard. Vier generaties later staat het huis qua kwaliteit en bekendheid tussen de grote namen van de Champagne — zonder ooit de familiale schaal en zorgvuldigheid los te laten.

Brut Tradition

De Brut Tradition is de visitekaartjes cuvée van Champagne JM Gobillard & Fils en de wijn waaraan het huis zich het scherpst laat aflezen. Het is een klassieke assemblage van de drie grote champagnedruiven, opgebouwd rond een ruime kern reservewijnen, en net die ruggengraat aan oudere jaargangen geeft de cuvée haar herkenbare constante: soepel, evenwichtig en toegankelijk, zonder ooit aan finesse in te boeten. Een champagne die de stijl van Hautvillers in zijn meest gastvrije vorm vertaalt.

Herkomst en terroir

De druiven groeien op de krijtbodems van de Champagne rond Hautvillers, in het hart van de Vallée de la Marne — het dorp waar dom Pérignon in de zeventiende eeuw aan de fundamenten van de champagnemethode werkte. Die typische *craie*, een zuivere kalk-krijt-ondergrond, werkt als een natuurlijke waterbuffer en weerkaatst het licht naar de druiventrossen. Ze geeft de wijnen van de streek hun rechte mineraliteit en hun frisse, verticale spanning.

De Vallée de la Marne is bij uitstek het terroir van Pinot Meunier: de druif die soepelheid, fruit en een vlotte toegankelijkheid brengt. Samen met de structuur van Pinot Noir en de frisheid van Chardonnay vormt ze het evenwicht dat deze cuvée typeert.

Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; 30% reservewijnen in de assemblage voor een constante huisstijl jaar na jaar
- **Dosage:** Brut (7 g/l)
- **Élevage:** minimaal twee jaar rijping *sur lattes* in de kelder vóór dégorgement



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Proefnotities

Een helder goudkleurig kleed, gekroond door een fijne, aanhoudende mousse en een sierlijk belletjessnoer. De neus is fijn en elegant en ontvouwt zich op witte vruchten — peer, appel — met citrustoetsen en een discrete, beschaafde brioche-toon die het gistcontact verraad. In de mond is de champagne soepel en evenwichtig: rijp en mooi versmolten fruit, een zachte parelende textuur en een frisse, uitnodigende afdronk die netjes en helder uitklinkt. Een champagne zonder hoeken, maar met onmiskenbaar karakter.

Aanbevolen bij

De ideale aperitiefchampagne, die een tafel of receptie meteen op niveau brengt. Aan tafel een veelzijdige metgezel bij schaal- en schelpdieren, gerookte zalm, fijne charcuterie, sushi of een plateau van milde kazen. Zijn evenwicht maakt hem ook geschikt als doorloopchampagne bij een licht voorgerecht.

Serveeradvies

Schenken op 6 tot 8°C in een flûte of, voor wie de aroma's voller wil, een ruime witte-wijnglas. Niet te koud serveren — onder de zes graden verdwijnt de fijne aromatiek. Drink bij voorkeur binnen 3 tot 5 jaar.

Over JM Gobillard & Fils

J.M. Gobillard biedt echte Champagne uit Hautvillers met familiaal karakter, goede prijs/kwaliteit en een breed gamma voor aperitief, feest en gastronomie.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco