



Champagne JM Gobillard Blanc de Blancs Brut - 75 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & strak

100% Chardonnay-champagne: strak, krijtachtig mineraal en kristalhelder van spanning.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van citroen, witte bloesem, mineraal en krijt, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich mineraal, fris, citrus, elegant en mineraal, fris, elegant, floraal, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een mineraale afdronk en een bewaarpotentieel van 3-6 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Aperitief Oesters Witvis Schaal- & schelpdieren

Wijndetails

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



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Muselet
KARAKTER	Mineraal, Fris, Elegant, Floraal
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle. rijping min. 30 maanden sur lattes. wijnbouw volgens duurzaam principes.</p>

Verhaal van deze wijn

Champagne JM Gobillard & Fils — een familiehuis in Hautvillers

Champagne JM Gobillard & Fils is geworteld in Hautvillers, het dorp waar dom Pérignon werkte en waar de wieg van de champagne staat — sinds 2015 erkend als UNESCO-Werelderfgoed. Het huis ontstond in 1933 toen Gervais Gobillard zijn eerste hectare wijngaard verwierf. Zijn zoon Jean Marie en diens vrouw Françoise breidden het domein gestaag uit via een eigen pépinière viticole, een wijnstokkwekerij die toeliet om generatie na generatie te investeren.

Sinds het verlies van Jean Marie in 1982 dragen zijn kinderen Philippe, Jean François, Thierry en Sandrine — verenigd in de vennootschap L'Altavilloise — het huis verder, met een tweede vestiging in Dizy. De wijngaard telt vandaag 33 hectare, gecertificeerd HVE niveau 3, en wordt mee bewerkt door de vierde generatie. Talrijke bekroningen — Concours Mondial de Bruxelles, Chardonnay du Monde, Vinalies Internationales — bevestigen jaar na jaar de plaats van het huis tussen de gerenommeerde champagnehuizen.

Brut Blanc de Blancs

De Blanc de Blancs is de ode van Gobillard aan de Chardonnay: een champagne die het champenoise terroir blootlegt in zijn meest pure, kristallijne en minerale vorm. Waar de assemblagecuvées op rondheid en gulheid mikken, kiest de Blanc de Blancs voor rechtheid en precisie. Het is een stijl die het huis al jaren beheerst — bekroond met onder meer een Coup de Cœur in de Guide Hachette en goud op Chardonnay du Monde.

Herkomst en terroir

De Chardonnay komt grotendeels van de wijngaarden rond Hautvillers, aangevuld met druiven uit de Vitryat en de Haute Vallée de la Marne. De krijtrijke bodems van deze terroirs — de befaamde *craie* van de Champagne — zijn als geknipt voor Chardonnay: de kalk drukt zich rechtstreeks uit in het glas, als mineraliteit, rechtheid en een kristalheldere zuurgraad.

Chardonnay is bovendien de druif die het best ouder wordt: de lange rijping op de gist, hier minimaal dertig maanden, bouwt geleidelijk een romige textuur en briochetonen op zonder ooit de frisse kern te verdoezelen.

Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 100% Chardonnay
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle, uitsluitend uit Chardonnay
- **Dosage:** Brut (6 g/l)
- **Élevage:** minimaal dertig maanden rijping *sur lattes* vóór dégorgement

Proefnotities



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België

BE0416608664

Een groengouden kleed met een lichte, levendige en zeer fijne mousse. De neus opent op florale en citrustonen — witte bloesem, citroenzeste — onderbouwd door een uitgesproken, bijna krijtachtige mineraliteit. In de mond toont de champagne zich strak, zuiver en verfrissend, met een rechte, mineraal-zilte afdrank die de signatuur van het champenoise terroir trouw en zonder omwegen weergeeft. Een Blanc de Blancs die spanning verkiest boven gulheid.

Aanbevolen bij

Een uitgelezen aperitiefchampagne, en aan tafel een prachtige partner voor oesters, fijne witvis, sint-jakobsschelpen, sushi en sashimi of een verse geitenkaas. De minerale rechtheid maakt hem bij uitstek geschikt voor zilte en jodiumrijke gerechten.

Serveeradvies

Schenken op 6 tot 8°C in een flûte of witte-wijn glas. Een iets hogere temperatuur opent de florale neus; te koud serveren verstoort de mineraliteit. Drink bij voorkeur binnen 3 tot 6 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