



Champagne JM Gobillard Privileges des Moines brut - 75 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & zacht

Privilège des Moines: enige Gobillard-champagne op eik, vinueus en gastronomisch.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van vanille, toast, rook, hazelnoot en wit fruit, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich vol, rond, rijk, complex, fris en vol, rond, complex, rijk, fris, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een vole afdrank en een bewaarpotentieel van 5–8 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: foie gras, Kreeft, Gevogelte in roomsaus, Tarbot

Wijndetails

WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	8–10°C
BEWAARPOTENTIEEL	5–8 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Vol, Rond, Complex, Rijk, Fris
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle, barrique (frans eiken). rijping 1 jaar houtopvoeding + flesrijping. 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 fundamenteën 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.

Privilège des Moines — Brut

Privilège des Moines is de meest atypische cuvée van Gobillard en de enige champagne van het huis die een volledig jaar op eikenhouten fust rijpt, met meerdere bâtonnages. Het resultaat is een champagne met een geheel eigen, vinueuze en ronde signatuur — duidelijk anders dan de overige cuvées, en een knipoog naar de monniken van de abdij van Hautvillers, die mee aan de wieg van de champagne stonden.

Herkomst en terroir

De druiven komen van de krijtrijke terroirs rond Hautvillers in de Vallée de la Marne. De *craie* — de zuivere kalk-krijt-ondergrond van de streek — levert de frisse, rechte mineraliteit die in deze cuvée onmisbaar is: zij houdt de houtopvoeding in balans en voorkomt dat de wijn ooit zwaar of mollig wordt.

Het hoge aandeel Chardonnay (70%) versterkt die frisse ruggengraat, terwijl Pinot Noir de vinositeit en de body aanbrengt waarop het hout zijn werk kan doen. De combinatie van fûtopvoeding en bâtonnage — het regelmatig oproeren van de fijne gistdroesem — geeft de champagne textuur, breedte en een romige diepte.

Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; met bijzondere zorg gevinifieerd en één jaar opgevoed op eikenhouten fust met meerdere bâtonnages
- **Dosage:** Brut (6 g/l)
- **Élevage:** één jaar houtopvoeding met bâtonnage, gevolgd door flesrijping



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Proefnotities

Een fijne, complexe neus die zich geleidelijk opent. De mond is fijntjes en beschaafd houtgelagerd, met een dominantie van vanille en van geroosterde en licht gerookte tonen, zonder dat het hout het fruit overstemt. Een zeer ampele cuvée met een mooie rondheid, opmerkelijk versmolten, waarvan de vinositeit perfect in balans wordt gehouden door een frisse, verkwikkende finale. Een champagne die meer als een grote witte wijn dan als een klassieke bubbel drinkt.

Aanbevolen bij

Een uitgesproken gastronomische champagne voor aan tafel: foie gras, kreeft, gevogelte in roomsaus, tarbot of een kalfsbereiding met een romige saus. De houtopvoeding maakt deze cuvée bestand tegen rijke, gestructureerde gerechten waar een klassieke champagne het tegen zou afleggen.

Serveeradvies

Schenken op 8 tot 10°C in een witte-wijn glas, dat de houttonen, de vinositeit en de rondheid volle ruimte geeft — een flûte zou deze cuvée onderbenutten. Geleverd in individuele etui. Bewaarpotentieel: 5 tot 8 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