



# Champagne JM Gobillard Elogé du Chardonnay Brut - 2011 - 75 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & elegant

*Millésime-Blanc-de-Blancs Élogé: rijp, complex en zeldzaam, op zijn hoogtepunt.*

## Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van exotisch fruit, brioche, hazelnoot, honing en citrus, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich rijk, complex, krachtig, fris, fijn mousserend en rijk, krachtig, complex, fris, elegant, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een rijke afdrank en een bewaarpotentieel van 8-12 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij: Kreeft Tarbot Risotto Gevogelte

## Wijndetails

JAAR	2011
WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	8-10°C



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

BEWAARPOTENTIEEL	8-12 jaar
OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Rijk, Krachtig, Complex, Fris, Elegant
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle. rijping min. 8 jaar 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 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.

### Éloge du Chardonnay — Millésimé 2011 — Extra Brut

Éloge du Chardonnay is, zoals de naam letterlijk zegt, een lofrede op de Chardonnay: de millésime-Blanc-de-Blancs van het huis Gobillard, gemaakt uit één uitzonderlijk oogstjaar en gerijpt met een geduld dat zeldzaam is, zelfs in de Champagne. Het is een prestige-cuvée voor de echte liefhebber, waarin het huis bewust kiest voor diepte en rijping boven onmiddellijke toegankelijkheid.

## Herkomst en terroir

De basiswijnen komen uit een strikt parcellaire selectie van de beste Chardonnay-terroirs van het eigen domein, uitsluitend uit jaren die als uitzonderlijk worden beoordeeld. Alleen de meest geslaagde percelen halen deze cuvée; in mindere jaren wordt er simpelweg geen Éloge gemaakt.

De krijtbodem van de streek geeft Chardonnay haar rechte mineraliteit; de extreme rijping van minimaal acht jaar *sur lattes* bouwt daar geleidelijk een rijke, betoverende complexiteit overheen, zonder de frisse kern aan te tasten. Het is die spanning tussen rijpheid en frisheid die de cuvée definieert.

## Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 100% Chardonnay
- **Jaargang:** millésime 2011
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; parcellaire selectie uit uitzonderlijke oogsten
- **Dosage:** Extra Brut (4 g/l)



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

- **Élevage:** minimaal acht jaar *sur lattes* vóór *dégorgement*; het lange gistcontact ontwikkelt rijke tertiaire aroma's

## Proefnotities

Een champagne met opmerkelijk bewaarde frisheid die zich ontvouwt als een betoverende, ampele, rijke en krachtige wijn. Delicate aroma's van exotisch fruit — mango, passievrucht — verweven zich met elegante briochetonen, geroosterde hazelnoot en een vleugje honing. De zeer lage dosage houdt het geheel strak en zout in de afdronk, terwijl de lange gisting voor diepgang en gelaagdheid zorgt. Een Blanc de Blancs op zijn hoogtepunt. Millésime 2011 was een vroeg en wisselvallig champagnejaar; de lange kelderrijping bij Gobillard heeft de cuvée alle tijd gegeven om finesse en evenwicht te vinden.

## Aanbevolen bij

Een gastronomische champagne voor aan tafel: kreeft, tarbot, langoustines, een fijne risotto met truffel of edel gevogelte met een romige saus. Krachtig en complex genoeg om een volwaardig hoofdgerecht moeiteloos te dragen.

## Serveeradvies

Schenken op 8 tot 10°C in een witte-wijn glas, dat de complexiteit en de tertiaire aroma's alle ruimte geeft — een flûte zou deze cuvée tekortdoen. Geleverd in individuele etui. Bewaarpotentieel: 8 tot 12 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