



# Champagne JM Gobillard Cuvee 6 Brut en Coffret - 75 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & strak

*Cuvée met de zes historische champagnedruiven: zeldzaam, verfijnd en mineraal.*

## Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van witte bloemen, wit fruit, citrus en mineraal, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich mineraal, fijn mousserend, fris, complex, elegant en mineraal, fijn, floraal, complex, elegant, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een mineraale afdrank en een bewaarpotentieel van 5–10 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij: Aperitief Oesters Kreeft Sushi

## Wijndetails

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



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Muselet
KARAKTER	Mineraal, Fijn, Floraal, Complex, Elegant
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle, deels barrique. rijping min. 5 jaar 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 wijnstokwekerij 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.

### Cuvée 6 — Premier Cru — Extra Brut

De Cuvée 6 is een zeldzame, ancestrale creatie van het huis Gobillard en het sluitstuk van een familieproject rond de historische druivenrijkdom van de Champagne. Ze volgt de Cuvée 5 op en werd verrijkt met Pinot Blanc, nadat het huis daarvoor speciaal een perceel aanplante op het 1er-cru-terroir van Hautvillers. Het resultaat is een assemblage van alle zes toegelaten champagnedruiven — een eerbetoon aan de voorouders en aan een ampelografische erfenis die vandaag bijna nergens nog volledig wordt benut.

## Herkomst en terroir

De druiven komen uitsluitend van eigen percelen op de Premier Cru-terroirs van Hautvillers, Cumières en Dizy. De krijtbodem geeft de wijn zijn minerale spanning; de zeer lage opbrengst van 40 tot 50 hl per hectare en de strenge selectie maken er een uitzonderlijke, in zeer beperkte oplage geproduceerde cuvée van.

Naast de klassieke Chardonnay, Pinot Noir en Meunier brengen de bijna vergeten rassen Arbane en Petit Meslier een kruidige spanning en een hoge zuurgraad, terwijl Pinot Blanc rondheid en bloemigheid toevoegt. Het is precies dat zeldzame samenspel dat de cuvée haar eigenheid geeft.

## Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Arbane, Petit Meslier en Pinot Blanc — de zes historische champagnedruiven
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; de basiswijn rijpt deels op eikenhouten fust, met een bewust beperkte *tirage*
- **Dosage:** Extra Brut (minder dan 5 g/l)
- **Élevage:** minimaal vijf jaar *sur lattes* vóór *dégorgement*; het lange contact met de gist ontwikkelt verfijnde tertiaire aroma's



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

## Proefnotities

Een uitzonderlijke cuvée met een zuivere, uitgesproken florale neus op tonen van witte bloemen, aangevuld met wit fruit en een fijne citruszeste. De mond is verfijnd en levendig, gebouwd op een rechte mineraliteit, met een spanning en precisie die de lage dosage volop laat spreken. De lange gisting voegt diepte en een subtiele brioche-toon toe zonder de frisheid te verzwaren. Een champagne die zijn zeldzaamheid in elk glas waarmaakt.

## Aanbevolen bij

Een aperitief van topniveau voor de fijnproever, of aan tafel bij oesters, kreeft, langoustines en verfijnde, pure visbereidingen. De extra-brut-stijl vraagt om gerechten met weinig suiker en veel finesse — een champagne om bewust en traag van te genieten.

## Serveeradvies

Schenken op 8 tot 10°C in een witte-wijn glas, dat de complexiteit en de zes-druivenpalet alle ruimte geeft. Geleverd als handgeëtiketteerde fles in een individuele houten coffret. Bewaarpotentieel: 5 tot 10 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