



Champagne JM Gobillard Grande Reserve 1 Cru Brut

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & elegant

Champagne JM Gobillard & Fils — vier generaties in de Vallée de la Marne In Hautvillers, hét symbooldorp van de Champagne en sinds 2015 UNESCO-Werelderfgoed, bouwt de familie Gobillard sinds 1933 aan haar champagnehuis.

Proeven

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

Aanbevolen bij: Schaal- & schelpdieren Gevogelte Witvis Aperitief

Wijndetails

WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
KLEUR	Wit
INHOUD	37.5 cl
SCHENKTEMPERATUUR	6–8°C
BEWAARPOTENTIEEL	3–5 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Rond, Fruitig, Fijn, Evenwichtig, Elegant
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 — vier generaties in de Vallée de la Marne

In Hautvillers, hét symbooldorp van de Champagne en sinds 2015 UNESCO-Werelderfgoed, bouwt de familie Gobillard sinds 1933 aan haar champagnehuis. Het begon met één hectare van stichter Gervais Gobillard; zijn zoon Jean Marie en schoondochter Françoise lieten het domein groeien via een eigen wijnstokwekerij, een zeldzame troef die de gestage uitbreiding van het wijngaardbezit mogelijk maakte.

Na 1982 zetten de kinderen Philippe, Jean François, Thierry en Sandrine het werk voort onder de vennootschap L'Altavilloise, met Hautvillers en Dizy als dubbele thuishaven. Vandaag bewerkt de vierde generatie 33 hectare wijngaard, gecertificeerd HVE niveau 3 — een bewuste keuze voor een duurzame, respectvolle wijnbouw. Van instapcuvée tot millésime: elk Gobillard-etiket draagt dezelfde familiale signatuur van precisie en geduld.

Brut Grande Réserve — Premier Cru

De Brut Grande Réserve 1er Cru is een van de paradepaardjes van het huis Gobillard — meermaals bekroond, met onder meer een Coup de Cœur en een ster in de Guide Hachette. Het is een Premier Cru-assemblage die elegantie, rondheid en harmonie verenigt in één bijzonder toegankelijke, gastronomische champagne. Een cuvée die laat zien dat een hoog kwaliteitsniveau en een gulle drinkbaarheid elkaar niet hoeven uit te sluiten.

Herkomst en terroir

De druiven komen uitsluitend van Premier Cru-terroirs in de Vallée de la Marne: Hautvillers, Cumières en Dizy. De krijtrijke *craie*-bodems van deze hellingen — dezelfde kalk-krijt-ondergrond die Hautvillers wereldberoemd maakte — geven de wijn zijn fijne, aanhoudende bubbel, zijn frisheid en zijn minerale ruggengraat.

Het hoge aandeel Chardonnay (de helft van de assemblage) tilt de finesse op, terwijl Pinot Noir en Pinot Meunier de wijn body, fruit en rondheid schenken. Een aanzienlijk deel reservewijnen verzekert dat het huisprofiel jaar na jaar herkenbaar blijft.

Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; 30% reservewijnen voor een constante kwaliteit en smaak jaar na jaar
- **Dosage:** Brut (6 g/l)
- **Élevage:** minimaal dertig maanden *sur lattes* vóór dégorgement



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Proefnotities

Een lichtgoud kleed, gesierd door een fijne en regelmatige mousse. De neus is krachtig en elegant tegelijk, met wit fruit, een citrustoets, een fijne brioche-toon en een onderliggende kalkmineraliteit. In de mond toont de champagne zich rond, ampel, zijdezacht, fruitig en fijn — alles in harmonie, met de finesse van een Premier Cru en een gulle, breed toegankelijke afdronk.

Aanbevolen bij

Bijzonder veelzijdig: als aperitief met allure, bij schaal- en schelpdieren, bij gevogelte, bij fijne visbereidingen, bij een mild kaasplateau of zelfs bij lichte, romige voorgerechten. Verkrijgbaar van halve fles over magnum, jeroboam tot Mathusalem — een champagne voor elke gelegenheid, van een intiem etentje tot een groot feest, waar de grote formaten bovendien trager en harmonieuzer rijpen.

Serveeradvies

Schenken op 6 tot 8°C in een flûte of witte-wijn glas. Grote formaten — magnum en hoger — koel je het best langzaam in een emmer ijswater. 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