



## Champagne JM Gobillard Prestige Blanc Brut - 2016 - 150 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & elegant

*Millésime-prestige cuvée 60% Chardonnay en 40% Pinot Noir: gastronomisch en complex.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van amandel, hazelnoot, gedroogd fruit, brioche en citrus, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich complex, elegant, verfijnd, krachtig, fris en complex, elegant, verfijnd, krachtig, fris, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een complexe afdrank en een bewaarpotentieel van 10–15 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij:

Kreeft

foie  
gras

Tarbot

Gevogelte

### Wijndetails

JAAR	2016
WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir
KLEUR	Wit
INHOUD	150 cl
SCHENKTEMPERATUUR	8–10°C



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

BEWAARPOTENTIEEL	10–15 jaar
OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Complex, Elegant, Verfijnd, Krachtig, Fris
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van krijt. vinificatie in méthode traditionnelle. rijping min. 5 jaar 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.

### Cuvée Prestige Blanc — Millésimé 2016

De Cuvée Prestige is het vlaggenschip van het huis Gobillard en de cuvée waarmee het zich op het hoogste niveau van de Champagne plaatst — meermaals bekroond, met onder meer een Grande Médaille d'Or op het Concours Mondial de Bruxelles en een notering bij de tien beste mousserende wijnen ter wereld. Een millésime-champagne van uitgesproken connaisseursniveau, alleen gemaakt in jaren die het verdienen.

## Herkomst en terroir

De druiven komen van oude wijnstokken met een natuurlijk lage opbrengst, van de best geëxposeerde percelen op mi-coteau — halverwege de helling, waar drainage en zonligging optimaal zijn — op de krijtbodem (*craie*) van de streek. Die kalk-krijt is de motor achter de frisheid en de lange, rechte afdronk van deze cuvée.

Een eerste parcellaire selectie wordt nadien onderworpen aan een strenge blinde proeftest: alleen wijnen die deze test glansrijk doorstaan, mogen het etiket Prestige dragen. Een dominante Chardonnay tilt de finesse op, terwijl Pinot Noir de cuvée body en lengte schenkt.

## Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
- **Jaargang:** millésime 2016
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; strenge parcellaire en blinde selectie
- **Dosage:** Brut (7 g/l)
- **Élevage:** minimaal vijf jaar *sur lattes* vóór dégorgeement; lang gistcontact voor tertiaire aroma's



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

## Proefnotities

Een intense, complexe neus met mooie gelaagdheid, gedragen door accenten van gedroogde vruchten — amandel, hazelnoot — boven een fijne brioche- en citrustoon. De mond is krachtig, ampel en bijzonder lang, met een fijne parelende textuur en een rechte, frisse kern. Een fijne, zeer elegante en geraffineerde champagne, harmonieus van de eerste toets tot de slotnoot: een champagne voor de kenner die de tijd neemt. Millésime 2016 leverde na een uitdagend begin een klassieke, evenwichtige jaargang met mooie frisheid en bewaarpotentieel.

## Aanbevolen bij

Een gastronomische champagne voor de mooiste gerechten van het menu: kreeft, foie gras, tarbot, edel gevogelte of een verfijnde schaaldierbereiding. Krachtig en complex genoeg om als wijn aan tafel te fungeren, van voorgerecht tot hoofdschotel.

## Serveeradvies

Schenken op 8 tot 10°C in een witte-wijn glas, dat de complexiteit en lengte volle ruimte geeft. Bewaarpotentieel: 10 tot 15 jaar (magnumformaat). In magnumformaat rijpt deze champagne trager en harmonieuzer, met een navenant langer drinkvenster — bij uitstek een fles voor de mooie gelegenheid.

## 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