



Champagne JM Gobillard Prestige Rose Brut - 2015 - 150 cl

JM Gobillard & Fils · Frankrijk · Champagne · AOC Champagne

Mousserend & fris

Rosé de macération-prestige cuvée: gastronomisch, met rood fruit en rechte spanning.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van framboos, aardbei, rood fruit en bloesem, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich fris, fruitig, fijn, elegant en fris, fijn, fruitig, elegant, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een frise afdrank en een bewaarpotentieel van 8-12 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij: Aperitief Charcuterie Fruitedesserts Gevogelte

Wijndetails

JAAR	2016
WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir
KLEUR	Rosé
INHOUD	150 cl
SCHENKTEMPERATUUR	8-10°C
BEWAARPOTENTIEEL	8-12 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Fijn, Fruitig, Elegant
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 — 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 wijnstokwekerij, 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 wekerij 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.

Cuvée Prestige Rosé — Millésimé 2015

De Cuvée Prestige Rosé is de millésime-rosé van het huis Gobillard: een fleuron dat exact dezelfde strenge parcellaire en blinde selectie ondergaat als de Prestige Blanc, maar dat daar de charme, de kleur en de gastronomische souplesse van een rosé de macération aan toevoegt. Geen lichtvoetige terras-rosé dus, maar een serieuze champagne met een roze kleed.

Herkomst en terroir

De druiven komen van oude wijnstokken met een natuurlijk lage opbrengst, de best geëxposeerde percelen op mi-coteau, op de krijtbodem (*craie*) van de Champagne. Net als bij de Prestige Blanc volgt een strenge parcellaire selectie en een blinde proeftest vóór een cuvée de naam Prestige mag dragen.

De roze kleur ontstaat hier niet door versnijding maar door *macération*: een gecontroleerd contact van de most met de schillen van de blauwe druiven. Die werkwijze geeft niet alleen kleur maar ook structuur en een echte rode-fruitsignatuur.

Druivenrassen en vinificatie

- **Druivenrassen:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
- **Jaargang:** millésime 2015
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; lichtroze kleur verkregen door maceratie van de druivenschillen met de most (rosé de macération)
- **Dosage:** Brut (7 g/l)
- **Élevage:** minimaal vijf jaar *sur lattes* vóór dégorgement



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

Proefnotities

Een licht zalmkleurig kleed met een fijne, levendige mousse. De neus is fijn en expressief en draait om rood fruit — framboos, aardbei — met een florale toets en een lichte brioche-toon op de achtergrond. De mond is fris, fijn, vlezig en krachtig tegelijk: een subtiele harmonie waarin de delicate tonen van rood fruit door een rechte zuurgraad rechttop worden gehouden. Een gastronomische rosé met diepgang. Millésime 2015 was een warm, rijp en genereus jaar in de Champagne — een jaargang die deze cuvée gulheid en ronding meegeeft.

Aanbevolen bij

Als aperitief met allure, maar vooral sterk aan tafel: fijne charcuterie, gevogelte, een tartaar of carpaccio van rund, geglazuurde eend of een dessert op basis van rood fruit. Een van de meest veelzijdige champagnes voor een volledig menu.

Serveeradvies

Schenken op 8 tot 10°C in een flûte of, voor de gastronomische inzet, een witte-wijn glas. Bewaarpotentieel: 8 tot 12 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