



# Champagne JM Gobillard Prestige Blanc Brut - 2019 - 75 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 8-12 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij:

Kreeft

foie  
gras

Tarbot

Gevogelte

## Wijndetails

JAAR	2018
WIJNHUIS	JM Gobillard & Fils
LAND	Frankrijk
STREEK	Champagne
APPELLATIE	AOC Champagne
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir
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	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 — 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 Prestige Blanc — Millésimé 2019

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 2019
- **Vinificatie:** méthode traditionnelle; strenge parcellaire en blinde selectie
- **Dosage:** Brut (7 g/l)



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

- **Élevage:** minimaal vijf jaar *sur lattes* vóór dégorgement; lang gistcontact voor tertiaire aroma's

## 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 2019 gaf geconcentreerde wijnen met lage opbrengst en hoge kwaliteit; een jaargang die deze cuvée intensiteit en lengte schenkt.

## 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: 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