

Le Champagne J.M. GOBILLARD ET FILS

Salué Dans La Presse, Concours Et Guides Renommés...

BRUT TRADITION :



Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2015 et 2014

Médaille d'or Concours Gilbert et Gaillard 2015 : 86/100

Médaille de Bronze Decanter 2016

Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2016

89/100 au Wine Enthusiast 2015

90/100 au Wine and Spirits 2014 (USA)

90/100 au Wine Spectator 2013

Robe or clair. Nez expressif dominé par le fruit (fruits rouges, agrumes), touche d'amande. La bouche privilégie vinosité, corpulence, sensation équilibrée par une texture fondue et une pointe de fraîcheur.

Un Brut chaleureux de bonne tenue.

BRUT ROSÉ :



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 87/100

87/100 au Wine Enthusiast 2015

89/100 Wine & Spirits décembre 2014 (USA)

89/100 Tasting Panel USA 2014

Robe rose pâle saumoné. Nez précis et gourmand à la fois, de petits fruits rouges frais. Attaque ample dont la vinosité est équilibrée par la finesse et la vivacité. Le caractère fruité est bien présent, persistant, attachant en finale une discrète pointe de fermeté.

Médaille d'Or Chardonnay du Monde 2015

Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 : 90/100

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2016 et 2015

Médaille de Bronze Decanter 2016

90/100 au Wine Enthusiast 2015

90/100 au Wine Spectator 2015

Recommandé par l'International Wine Challenge 2015 et 2016

Médaille de bronze Decanter 2014

1 Étoile Guide Hachette 2013 - Recommandé par Decanter 2013

Robe jaune clair. Nez délicat s'ouvrant sur des fleurs blanches et des fruits à chair blanche. Attaque ample, texture et bulles fines, évolution vive où le caractère fruité s'enrichit d'une dimension crayeuse. Belle longueur, idéal pour l'apéritif.

BRUT BLANC DE BLANCS



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 91/100

Robe or pale. Nez profond évoquant la chair de raisin noir, la prune. Bouche corpulente et charnue, affichant un bel équilibre, vinosité, fraîcheur et une élégante précision aromatique. Un modèle de Blanc de Noirs.

1 étoile au guide Hachette 2016

Médaille d'argent aux vinalies internationales 2016

Guide des vins 2016 89/100

Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 91/100

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015 et 2016

Médaille d'argent à l'International Wine challenge 2015

91/100 au Wine Spectator 2015

Médaille de bronze Decanter 2016, 2015, 2014 et 2013 et International Wine Challenge 2016

Médaille d'Or Vinalies 2014

Robe jaune clair. Nez fin et friand privilégiant la chair de poire et autres fruits à chair blanche. La bouche séduit par son ampleur, son fondu, sa bulle fine. Le fruit est mis en valeur par une fraîcheur qui persiste. Un Brut de belle facture.

BRUT BLANC DE NOIRS



BRUT GRANDE RESERVE

1ER CRU



Médaille d'Argent au Wine Challenge GB 2014

Médaille de bronze Decanter 2014 et 2013

91/100 au Wine Spectator 2013 - 90/100 Guide Gilbert et Gaillard 2014

Robe jaune clair, limpide. Nez fruité plutôt fin, développant des parfums de fruits blancs avec une touche florale. En bouche, un Champagne vif, charnu, équilibré. Le fruit est bien présent et ponctué en finale d'une note grillée. Une Cuvée festive.

92/100 Guide Gilbert et Gaillard 2015 session hiver : médaille d'or

Médaille d'or aux Vinalies Internationales 2016

Médaille de Bronze Decanter 2016

Recommandé par l'International Wine Challenge 2016

Robe jaune or clair. Nez élégant associant caractère floral (violette) et fruité (fruits rouges). La bouche combine volume, vivacité, tension, structure, persistance. On retrouve la palette aromatique du nez sur une jolie longueur. Belle cuvée.

CUVÉE PRESTIGE

MILLESIMÉ 2008



Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 89/100

Robe saumonée. Nez fin, précis évoquant les fruits rouges (framboise). Attaque ample, riche, opulente, sur les mêmes

arômes fruités contrastant avec une évolution et une finale plus vive presque un peu fermes. Un Rosé plaisant à apprécier dès l'apéritif.

Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 92/100

Médaille de Bronze Decanter 2011

Robe jaune clair, reflets verts. Nez fin mêlant fruits à chair blanche, noisette fraîche et subtile note de chêne frais. Bouche harmonieuse à la fois charnue et soyeuse, ample et aérienne, à la fraîcheur persistante. Une grande Cuvée élégante et précise.

CUVÉE PRESTIGE

MILLESIMÉ 2010



CUVÉE PRESTIGE ROSE

MILLESIMÉ 2011



PRIVILEGE DES MOINES



87/100 au Tasted 100% Blind 2015 (commentée par Andrea Larsson)

Ici une couleur plutôt jeune, paille pâle, avec une nuance verte. Bulles jeunes et animées. Bonne pureté au nez. Plutôt floral, avec des notes de fleurs blanches. Le fruit est modérément mûr, comme la pomme jaune, poire. Nette note de minéralité également. Je pense qu'il a quelques notes de pierre à fusil. Bonne adhérence au palais, distincte. Très sec, probablement un extra brut. Assez jeune, pas de manière négative. Fruits croquants et épicés avec des arômes de citron vert, de citron, de pomme verte, poire. Bon accent sur la minéralité et assez long en bouche.

CUVÉE 5

