



Le caveau de dégustation, on vous attend !

Florence et Anastasia seront heureuses de vous recevoir et de vous faire déguster leurs différentes Cuvées dans leur caveau de dégustation situé en face de l'Abbaye d'Hautvillers aux jours et horaires ci-dessous :

• Janvier - Février :

Uniquement le samedi

• Mars - Avril - Mai - Octobre - Novembre - Décembre :

Vendredi, samedi, dimanche et jours fériés

• Juin - Juillet - Août - Septembre :

Ouvert tous les jours

Horaires d'ouverture :

de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Fermé : 25 décembre et 1^{er} janvier.

Possibilité de recevoir les groupes sur RDV.

caveau@champagne-gobillard.com



Attention ! Notez bien notre prénom, nous sommes plusieurs Gobillard à Hautvillers.

Les visites gourmandes à Hautvillers

Au départ de notre caveau de Dégustation, et suite au succès en 2019 de nos visites gourmandes, Jean-François, Thierry, Alexandre ou Geoffrey GOBILLARD vous guideront au cours d'une marche de 2 km dans le vignoble pour vous faire partager la passion et le savoir-faire qui les animent.

Ils vous initieront aux secrets de fabrication de nos grands Champagnes. Vous profiterez de cette visite pour admirer nos coteaux récemment classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. S'en suivra une dégustation gourmande et commentée de quatre de nos cuvées. Visites conviviales et personnalisées proposées uniquement en français et sur réservation.



Dimanche 12 Avril

Samedi 9 Mai

Vendredi 22 Mai

Samedi 23 Mai

Dimanche 31 Mai

Dimanche 7 Juin

AU PROGRAMME !

Départ des visites : 9h45 du Caveau de dégustation situé au 38 rue de l'Église 51160 Hautvillers.

Durée de la visite et de la dégustation gourmande : 2h00

Tarif : 25 € par personne, paiement à la réservation.

(Pas de visite en août - pour d'autres dates et pour un minimum de 10 personnes, nous consulter)

Rendez-vous sur notre site internet pour découvrir la vidéo !
www.champagne-gobillard.com

Notre Champagne dans le monde ! Afrique du Sud - Algérie - Allemagne - Autriche - Bahamas - Belgique - Burkina-Faso - Cameroun - Canada - Chine - Congo - Côte d'Ivoire - Danemark - Écosse - Espagne - Estonie - Finlande - France - Gabon - Grande-Bretagne - Guadeloupe - Guernesey - Guyane - Hollande - Hong-Kong - Ile de la Réunion - Îles Turques et Caïques - Italie - Irlande - Japon - Lichtenstein - Lituanie - Luxembourg - Niger - Nigéria - Norvège - Malaisie - Mexique - Pérou - Pologne - Portugal - Roumanie - Russie - Saint-Martin - Singapour - Suède - Suisse - Tahiti - Tchèque - Togo - Turquie - U.S.A : Washington D.C - Floride - Colorado - New-York - Texas - Indiana - Wyoming - Pennsylvanie - Louisiane - Tennessee - Californie - Massachusetts - Connecticut - Maine - Vermont - New Hampshire - New Jersey - Maryland - Wisconsin



VU SUR LA TOILE !



Jean-François GOBILLARD et David DOUILLET



Thierry GOBILLARD et Loïc VLIÉGEN (équipe WANTY)

CHAMPAGNE

J.M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE

CAVEAU DE DÉGUSTATION :

38, rue de l'Église - CS 30301

51160 HAUTVILLERS - FRANCE

Tél : (+33) 03 26 59 44 20

caveau@champagne-gobillard.com

BUREAUX ET CAVES (en semaine) :

Zone artisanale - 51530 DIZY

Tél : (+33) 03 26 51 00 24

contact@champagne-gobillard.com

8h - 12h et 14h - 17h30

www.champagne-gobillard.com

© COCHET CONCEPT - EPERNAV - LABIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'ABSTENIR DE CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE

J.M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE

champagne & émotions

MARS 2020

N°20



LA LETTRE D'INFORMATIONS DU CHAMPAGNE J.M GOBILLARD ET FILS

CHAMPAGNE 2019 : UNE CONSOMMATION EN LÉGÈRE BAISSÉ

Dans un contexte économique toujours aussi morose, avec les grèves interminables en France, le Brexit dans l'U.E. mais également la menace des USA de taxer les vins français, le Corona virus pour la Chine, les temps sont plutôt compliqués pour le commerce du Champagne. Les expéditions 2019 sont repassées sous la barre symbolique des 300 millions de bouteilles, à 297.4 millions soit une légère baisse de - 1.6 % au niveau mondial.

Cependant, cette situation ne frappe pas de la même façon tous les acteurs de la Champagne. En ce qui concerne le Champagne JM GOBILLARD et fils, de par le dynamisme de toutes nos équipes et l'attention constante que nous portons à l'élaboration de nos champagnes de qualité. Nous avons augmenté nos expéditions sur 2019 de 4 % grâce au développement de nos ventes sur les marchés à l'exportation.

Comme chaque année, voici le petit point sur le « Prix du kilo de raisins » : dans un contexte économique toujours en baisse, le prix du kilo de raisin à la vendange 2019, et cela, sans réelle surprise, a une nouvelle fois augmenté. Cette hausse de 2 à 3 % est toujours provoquée par l'ambition hégémonique des grandes Maisons de champagne.

Fort heureusement, la vendange 2019, malgré une météo très chaotique, s'est révélée exceptionnelle. Une récolte d'un haut niveau qualitatif : de grands vins de champagne en perspective, que vous pourrez apprécier dans quelques années.

L'an passé, nous évoquions la création de nouvelles micro cuvées basées sur notre propre vignoble. Nous sommes heureux de vous annoncer l'arrivée pour fin 2021, d'une Cuvée **100 % Meunier**. Un champagne tout en rondeur, puissant, gourmand, aux arômes de pêche blanche.

En 2022, **une première** pour **JM GOBILLARD & FILS**, nous allons vous proposer une Cuvée Parcelaire élaborée à partir des 3 cépages champenois Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay, issus de notre parcelle dite « Les Coutures », en appellation 1er cru. Une cuvée que nous souhaitons ample, puissante, riche, soyeuse, toute en harmonie.

Par ailleurs, dans le cadre de nos nouvelles orientations viticoles, le Champagne JM GOBILLARD & FILS va certifier son vignoble en **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTAL (H.V.E.)** à court terme.

Cette certification sera pour nous l'occasion de vous assurer le respect de l'environnement, de la biodiversité et l'authenticité de nos champagnes comme nous nous y attachons depuis plusieurs décennies.

C'est toujours un grand plaisir de vous recevoir dans nos caveaux de dégustation d'Hautvillers et de Dizy ainsi que lors de nos différentes journées Dégustation à travers la France et lors de nos portes ouvertes. Suite au succès en 2019 de nos balades gourmandes, nous avons le plaisir de vous proposer plusieurs dates en 2020. N'hésitez pas à y participer, notre famille sera heureuse de vous recevoir.

Nous en profitons pour vous remercier sincèrement de votre fidélité et de votre attachement à notre marque de champagne familiale, cela nous encourage à poursuivre notre quête de l'excellence.



EXTRA BRUT



Suite à un succès fulgurant, la Cuvée 5 est de retour avec une production très limitée à seulement 1975 bouteilles

LA CUVÉE 5

Tout a commencé en 2004 lors de la plantation de 12 ares de cépages oubliés : L'Arbane et le Petit Meslier.

Cette Cuvée unique en Champagne 1er Cru est issue de 5 cépages : l'Arbane, le Petit Meslier, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier. La cuvée 5 surprend par sa signature inattendue et racée.

Après un minimum de 5 années de vieillissement en cave et élevé partiellement en fût, ce champagne séduit à l'instant même où il effleure votre bouche en révélant Corpulence, Nervosité, Souplesse, Vivacité et Finesse.

Cette Cuvée d'exception est élaborée à partir de notre propre vignoble sur une sélection exclusive de villages célèbres pour leur qualité en 1er cru, notamment Cumières et Hautvillers.

L'Arbane et le Petit Meslier ont pratiquement disparu du vignoble champenois, nous ne pouvons les vendanger que les quelques rares années où ils atteignent une maturité absolue. Cette rigueur sur le choix des cépages pour son assemblage ancestral honore nos aïeux.

« Une Quintessence des plus rares jamais créée ».

Notre Secret : un univers familial où la création se conduit avec audace depuis 5 Générations. Entre Authenticité, Originalité et Excellence, la Cuvée 5 enflammera vos sens. Un véritable petit bijou à offrir ou pour se faire plaisir. Dosage : moins de 5 g.

Tarif : 59 €

VENDANGES 2019

L'année viticole 2019 n'a pas été de tout repos.

La météo a plutôt été fraîche jusqu'à la floraison avec des épisodes de gel printanier dans les parcelles les plus basses, pouvant engendrer des pertes de récolte importantes principalement sur les Chardonnays...

2019 sera marquée par deux épisodes de canicule en Juin et en Juillet (Jusqu'à 42 degrés dans les vignes). De la pluie autour du 15 août et à nouveau de fortes chaleurs jusqu'à la fin des Vendanges. Après une pression Oïdium importante sur le Chardonnay sans conséquence, l'échaudage restera un des faits les plus marquants de ces deux pics de canicule. Avec en moyenne une perte de récolte de l'ordre de 12%.

Il n'aura fallu que 81 jours (record battu) en moyenne entre la floraison et la récolte, contre les traditionnels 100 jours dont nous parlions autrefois.

2019 se caractérise par une vendange inespérée. L'état sanitaire des grappes est parfait, l'échaudage n'aura même pas affecté la vendange et aucun grain de botrytis n'est à signaler. La maturité des raisins est exceptionnelle, elle persistera jusqu'à la fin de la cueillette (plus de 12 degrés naturels en fin de vendanges). Les teneurs en sucres sont très hautes, les moûts sont puissants avec une belle palette aromatique. L'acidité reste forte caractéristique d'un futur grand millésime.

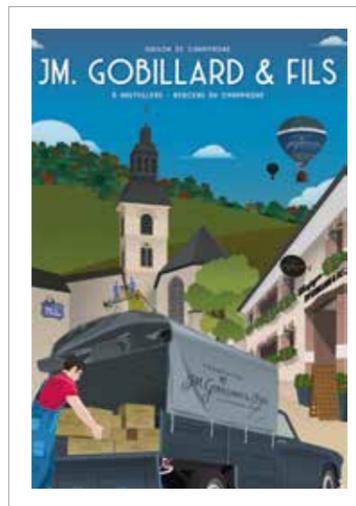
Le volume est moyen, l'ensemble de notre vignoble atteindra le quota fixé à 10 200 kg cette année (- 3% par rapport à 2018).

Fidèles à nos exigences œnologiques, les vinifications ont été réalisées à basse température. Tout a été mis en œuvre pour que le potentiel qualité élevé des grappes soit transmis en intégralité à nos vins de base.

La qualité de nos premiers assemblages nous ravit.

Avec 2018 et 2019, deux belles années de suite viennent de remplir nos caves et notre cuverie, avec des jus d'un haut niveau qualitatif, de quoi voir l'avenir de nos Champagnes avec sérénité. La question étant de savoir laquelle des deux années sera la plus cotée, réponse dans quelques années mon opinion personnelle pencherait sur 2019.

Thierry Gobillard



Une affiche originale et unique !

Nous cherchions cette année une idée originale pour faire une carte de vœux qui pourrait vous surprendre. Nous nous sommes ainsi rapprochés d'un concepteur local qui réalise de très belles affiches sur les villages de notre région et le projet était né !

La célèbre abbaye d'Hautvillers, en arrière-plan, la rue de l'église, notre salle d'accueil, la voiture du Grand-Père, quelques caisses de champagne JM. Gobillard, une montgolfière... Quelque points de trame bien placés et un style vintage affirmé et notre visuel prenait forme, ouvrant la porte à de multiples utilisations.

Cette affiche sera disponible à la propriété.

À l'ère des nouvelles technologies

A l'ère des nouvelles technologies, le champagne JM Gobillard et Fils tente de se mettre à la page, c'est pour cela que nous vous proposons de recevoir dès l'année prochaine nos actualités par mail. Pour cela rien de plus simple, il vous suffit juste de nous envoyer un mail avec votre Nom, Prénom et adresse à : contact@champagne-gobillard.com. Cette démarche plus écologique se déroulera en parfaite adéquation selon la loi RGPD qui vise à la protection de vos données.

Pour suivre en temps réel les actualités de notre Maison, vous pouvez nous retrouver sur Facebook (Champagne JM Gobillard et Fils) et Instagram (champagne_jm_gobillard_et_fils).



L'AGENDA

Comme chaque année nous venons à votre rencontre dans différentes régions. N'hésitez pas à passer nous voir !

- Samedi 28 et Dimanche 29 Mars de 10h30 à 18h00 à la salle communale de Saint-Jean-des-Vignes (69380), face à la Mairie.
- Vendredi 3 Avril de 15h à 19h30 et Samedi 4 avril de 10h à 12h et 14h30 à 19h au Domaine Jean-Jacques Girard, 16 rue des Citeaux, 21240 Savigny-les-Beaune.
- Vendredi 1^{er} mai, Samedi 2 mai et Dimanche 3 mai de 10h30 à 19h au Mas Gourmand, 3190 Route d'Avignon, 13160 Châteaurenard. Nouveau lieu de dégustation.
- Visites gourmandes : voir dates au dos.

Portes Ouvertes au Domaine

Le 20 et 21 juin 2020 venez profiter de nos 2 journées Portes Ouvertes au Champagne J.M Gobillard & fils !

Au programme, découverte du vignoble d'Hautvillers suivie de la visite de notre site de production et d'une dégustation de nos différentes cuvées. Un accueil convivial et champenois vous sera réservé. Possibilité de restauration sur place uniquement le midi. Consultez-nous dès maintenant pour réserver votre visite :

contact@champagne-gobillard.com

Après Philippe et Marie-France, 2019 est l'année du départ en retraite de Jean-François

Jean-François a étudié au lycée Viticole de Beaune en Bourgogne de 1972 à 1975 où il choisit la formation de Pépiniériste Viticole (élaboration des plants de vigne et commercialisation aux vignerons de Champagne) pour intégrer la maison Familiale en 1977 à la sortie de son service militaire.

Jean-Marie son père lui laisse les rênes de la pépinière Viticole Champenoise JM Gobillard et Fils avant son décès prématuré en 1982.

Beaucoup d'entre vous seront surpris d'apprendre que nous fabriquons et commercialisons des plants de vigne (Cépages, Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay en majorité), cette activité étant complémentaire à notre société de négociant en vins de champagne L'ALTAVILLOISE. Son épouse Catherine le secondera de longues années aux ateliers de la Pépinière avant de finir sa carrière dans les bureaux. Son décès en Mai 2016 laisse un grand vide.

La pépinière viticole étant une activité saisonnière, pour promouvoir notre champagne, dès l'âge de 19 ans avec son père, il est présent sur les foires commerciales d'Avignon, Montélimar, Aubenas, Châteaurenard, Saint-Jean des Vignes et Savigny les Beaune régions que nous connaissons bien grâce à ses relations avec les pépiniéristes viticoles. Une synergie entre nos activités de pépiniériste et de négociant en vins de champagne, nous a permis d'avoir de multiples contacts et connaissances pour développer nos deux activités (pépinière et champagne).

Son fils aîné Jérôme intègre L'ALTAVILLOISE en 2002 pour épauler son oncle Thierry dans l'élaboration de nos différentes cuvées. Il travaille sur la vinification et l'élaboration des vins en cuve de la Vendange jusqu'à la mise en bouteille et sur la conservation des vins de réserve en cuve.

Son plus jeune fils Julien intègre L'ALTAVILLOISE en 2006 pour secondar Jean-François à la pépinière viticole pour assurer la continuité de l'activité.

Cela sans oublier de saluer et remercier tous les clients et amis fidèles croisés au long de cette belle aventure professionnelle et familiale. Avant de conclure : « C'est avec plaisir que je continuerai à tous vous rencontrer lors de nos manifestations annuelles organisées par la Maison Gobillard ».

NOS RÉCOMPENSES !

BRUT TRADITION :

- Médaille d'Argent concours Mondial de Bruxelles 2019
- Cité au Guide Hachette 2019
- 87/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard Edition 2019
- Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2019
- Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2018

BRUT ROSÉ :

- 92/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard Edition 2019

BRUT BLANC DE BLANCS :

- Médaille Argent Chardonnay du Monde 2019
- 90/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard Edition 2019

BRUT BLANC DE NOIRS :

- 91/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard Edition 2019

BRUT GRANDE RESERVE 1^{er} CRU :

- Une étoile Guide Hachette 2020
- Médaille d'OR concours Mondial de Bruxelles 2019
- 90/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard Edition 2019
- Médaille d'argent International Wine Challenge 2019
- 60 millions de Consommateurs Décembre 2018
- 93/100 Magazine DECANTER Décembre 2018
- Cité Guide Hachette 2018
- Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2018

CUVÉE PRESTIGE MILLESIMÉ 2012 :

- Médaille d'OR Vinalies Internationales 2019
- Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2019
- Médaille d'argent International Wine Challenge 2019
- 90/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard Edition 2019

CUVÉE PRESTIGE ROSE MILLESIME 2014 :

- 93/100 Guide Gilbert et Gaillard Edition 2019

PRIVILÈGE DES MOINES :

- 92/100 Guide Gilbert et Gaillard Edition 2019

