

LE CAVEAU DE DÉGUSTATION



Florence et Anastasia seront heureuses de vous recevoir pour vous faire déguster nos différentes Cuvées dans notre Caveau de dégustation situé en face de l'Abbaye d'Hautvillers aux jours et horaires indiqués 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
- Fermé le 25 décembre et le 1^{er} Janvier.
Horaires d'ouverture : 10h à 12h30 et de 14h à 17h30.
Possibilité de recevoir des groupes sur rendez-vous.

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

38 rue de l'Église - 51160 HAUTVILLERS
Tél. (+33).3.26.59.44.20
caveau@champagne-gobillard.com
Coordonnées GPS : Lat : 49°04'35N - Lon : 3°58'00E

En semaine, s'adresser à nos bureaux et caves : Zone artisanale 51530 DIZY
Tél. (+33).3.26.51.00.24
Horaires : de 8h à 12h et de 14h à 17h30.



ŒNOTOURISME

Au départ de notre caveau de Dégustation, 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 sur réservation.

Programme

- Dimanche 08 Avril
- Dimanche 22 Avril
- Samedi 05 Mai
- Dimanche 20 Mai
- Samedi 02 Juin
- Samedi 16 Juin
- Dimanche 1^{er} Juillet
- Samedi 21 Juillet

Départ des visites à 9h45 du Caveau de dégustation situé 38 Rue de l'Église 51160 HAUTVILLERS.

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

Tarif : 20 € par personne paiement à la réservation

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

Le Champagne J.M. GOBILLARD ET FILS SALUÉ DANS LA PRESSE, CONCOURS ET GUIDES RENOMMÉS...

BRUT TRADITION



Cité au Guide Hachette 2017
86/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018
Médaille de Bronze Decanter 2016
Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2016
Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2015
89/100 au Wine Enthusiast 2015

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



89/100 : Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018
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.

BRUT BLANC DE BLANCS



Médaille Argent Chardonnay du Monde 2017
Médaille de Bronze International Wine Challenge 2017
89/100 : Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2018
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

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 NOIRS



92/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018

Robe or pâle. 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.

BRUT GRANDE RÉSERVE 1^{ER} CRU



Cité Guide Hachette 2018
Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2017
1 étoile au guide Hachette 2016
89/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018
Recommandé par International Wine Challenge 2017
Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015 et 2016
Médaille de bronze Decanter 2016, 2015, 2014 et 2013 et International Wine Challenge 2016

Mi-blancs mi-noirs les deux pinots à part égales, un brut au nez de fleurs blanches et de bonbon, alliant rondeur vineuse et élégance, de bonne longueur. Pour l'apéritif comme pour la table.

CUVÉE PRESTIGE MIL. 2010



Médaille d'or Vinalies Internationales 2016 - Médaille de Bronze Decanter 2016
92/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2017
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 MIL. 2011



Médaille d'argent International Wine Challenge 2017
Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles 2017
91/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018

Nez riche et complexe où le Chardonnay l'emporte. Note de torréfaction. Bouche ample et minérale avec une belle longueur.

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ 2012



92/100 Guide des vins Gilbert et Gaillard 2018

Nez précis s'ouvrant sur des petits fruits rouges, notes délicatement grillées, épices douces. Bouche à la fois pleine et aérienne dont on apprécie la texture fine, la fraîcheur, l'ampleur et la persistance.

PRIVILÈGE DES MOINES



91/100 Guide Gilbert et Gaillard 2018
Médaille de Bronze Decanter 2011

Robe jaune clair, reliefs 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 5



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 y 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.

CHAMPAGNE
J.M. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE

Suivez notre actualité sur notre blog d'information



38, rue de l'Église - CS 30301 - 51160 HAUTVILLERS - France
Tél. (+33).3.26.51.00.24 - Fax (+33).3.26.51.00.18
Email : contact@champagne-gobillard.com - Site : www.champagne-gobillard.com

01 Édito

02 Pourquoi le champagne augmente

03 Vers une viticulture durable

04 Agenda 2018
Carnet de la maison

05 Le caveau de dégustation
Œnotourisme

06 Salué par la presse

CHAMPAGNE EMOTIONS LETTRE D'INFORMATION

Mars 2018
N°18



EDITO

Dans un contexte toujours aussi difficile, malgré les signes de reprise économique annoncée par le gouvernement et les différents médias, la consommation de champagne est restée assez stable en 2017.

Les expéditions s'établissent à 307.3 millions de bouteilles (+0.4 %). Cette quasi-stabilité dissimule une forte disparité suivant les marchés. Le marché français recule de 2.5 %, la CEE baisse de 1.3 % et la consommation dans le reste du monde poursuit sa croissance dynamique de 8.8 %. **C'est la première fois que les ventes de champagne au Grand Export (77 millions de bouteilles) dépassent celles de la CEE.** Autre virage historique, la France ne représente plus que 50% de la consommation des vins de Champagne (par le passé, elle en représentait + de 60 %), la CEE 24.9 % et le reste du monde 25.1 %. **Pour JM Gobillard & Fils, nos chiffres sont meilleurs que ceux enregistrés par l'ensemble de la champagne (+3% en moyenne) surtout sur les marchés français et CEE qui sont en développement.**

L'année viticole champenoise 2017 a été caractérisée par 2 phénomènes différents, d'une part le gel de printemps qui a décimé en grande partie le cépage chardonnay sur certains secteurs. D'autre part, une attaque fulgurante de botrytis, les jours précédents les vendanges, sur les cépages Meunier et Pinot Noir, nous a contraint à un tri strict, sélectif et rigoureux lors de la cueillette, indispensable à la qualité de nos champagnes. Cela a engendré des pertes en volume très importantes.

Dans le cadre du respect de notre planète, 2017 a vu également une évolution de la méthode culturale de **notre propre vignoble vers une viticulture durable, plus écologique, avec toujours le même but : la préservation de l'environnement.** Cette année encore, ne manquez pas nos dégustations extérieures, nous nous déplaçons vers vous, n'hésitez pas à y participer et à échanger avec nous.

Nous sommes toujours heureux et fiers de constater votre attachement à notre marque de champagne et à notre famille. Un grand merci à tous pour votre fidélité et votre soutien qui nous encouragent à poursuivre notre quête de l'excellence.

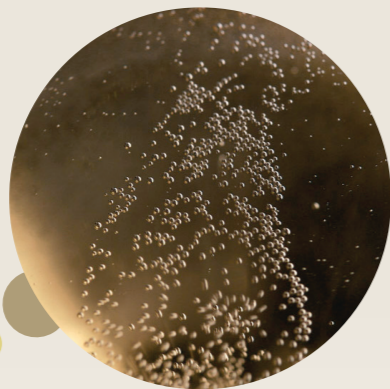
Thierry GOBILLARD

J.M. GOBILLARD ET FILS dans le monde

Afrique du Sud - Algérie - Allemagne - Autriche - 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 - Île de la Réunion - Italie - Irlande - Japon - Lichtenstein - Lituanie - Luxembourg - Niger Nigeria - Norvège - Malaisie - Mexique - Pérou - Pologne - Portugal - Roumanie - Saint-Martin - Singapour - Suède - Suisse Tahiti - Tchèque - Togo - Turquie - U.S.A. : Washington DC - Floride - Colorado - Texas - Indiana - Wyoming - Pennsylvanie Louisiane - Tennessee - Californie - Massachusetts - Connecticut - Maine Vermont - New Hampshire New Jersey - Maryland - Wisconsin



POURQUOI LE CHAMPAGNE AUGMENTE ?



JM Gobillard Et Fils dispose d'un vignoble familial de 30 hectares mais achète également à la vendange l'équivalent de 120 hectares de raisins auprès de vignerons rigoureusement sélectionnés.

Alors que les expéditions de champagne sont stables, aucun indicateur ne laissait présager une envolée du prix du raisin jusqu'à l'ouverture de la vendange 2017.

Généralement le prix du kilo de raisin augmente de 1 à 2 % chaque année. 2017 a vu les cours du raisin s'enflammer (+5 % à +8 % suivant les crus) sous

l'influence de l'insatiable appétit des grands acteurs champenois. (pour votre information, une bouteille de 0.75 cl nécessite 1.2 kg de raisin).

Pour conserver nos approvisionnements de raisin à la vendange, nous avons dû suivre cette hausse comme nos confrères champenois.

Nous sommes donc contraints de répercuter ces hausses sur notre tarif.

Le prix du champagne va donc augmenter substantiellement sur 2018 et 2019.

VERS UNE VITICULTURE DURABLE



Depuis plus de 70 ans, plusieurs générations se sont succédées à cultiver nos prestigieux côteaux. Pour certains, faute de moyen technique, la tâche était rude. Pour d'autres, l'arrivée de la mécanisation et des désherbants fut une révolution. Aujourd'hui une nouvelle ère commence, celle de la viticulture durable. Depuis plusieurs années, nous avons enherbé une partie de notre vignoble pour réduire le désherbage chimique. L'herbe est maîtrisée par une tonte régulière. Afin de respecter au mieux l'écosystème, nous avons progressivement recours au travail de la terre. Pour équilibrer nos sols en matières organiques, nous avons toujours procédé au broyage des sarments issus de la taille d'une part, et d'autre part, nos amendements

sont uniquement élaborés à base de substances végétales ou animales. Aucun engrais chimique n'est apporté à notre vignoble. La réduction des produits phytosanitaires est un grand sujet de la Champagne, dans lequel nous nous sommes engagés depuis plusieurs années. Philippe, Alexandre et Geoffrey privilégient les intrants employés en viticulture durable pour pouvoir récolter des raisins sains et de qualité tout en préservant notre vignoble. En respectant notre environnement et nos côteaux classés à l'UNESCO, nous protégeons les générations à venir.



La 4^{ème} génération de la Famille Gobillard se lance. Anastasia, Julien, Florence, Alexandre, Geoffrey et Jérôme viennent d'acquiescer une parcelle sur Hautvillers.

AGENDA



Chaque année, nous organisons des journées dégustation-vente dans différentes régions, n'hésitez pas à venir découvrir notre gamme. Nous serons les :

- **Samedi 24 mars et dimanche 25 mars** de 10h30 à 18h à la Salle Communale de Saint-Jean-des-Vignes 69380 (face à la Mairie).
- **Vendredi 6 avril** de 15h à 19h30 et **samedi 7 avril** de 10h à 12h et de 14h30 à 19h au **Domaine Jean-Jacques Girard**, 16 rue des Cîteaux, 21420 Savigny-les-Beaune.
- **Samedi 28 avril, Dimanche 29 avril, Lundi 30 avril et Mardi 1^{er} mai** de 10h30 à 19h au **Domaine Saint-Pierre** 84140 Bonpas.
- **Portes ouvertes les 23 et 24 juin**, Champagne J.M. Gobillard Et Fils, Zone artisanale, allée du Relais, 51530 Dizy.
- **Oenotourisme**, voir dates au dos.



PORTES OUVERTES

Le **23 et 24 Juin 2018**, venez profiter de nos 2 journées portes ouvertes au Champagne JM Gobillard et Fils. Deux possibilités s'offrent à vous : **découverte pédestre du vignoble ou découverte de notre cave traditionnelle à Hautvillers**. Visite de notre site de production suivie 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

PETIT RELOOKING

Dans le souci de toujours vous satisfaire, nous avons légèrement relooké notre gamme traditionnelle, habillage épuré, raffiné, plus lisible et plus moderne.



CARNET DE LA MAISON

Jérôme Gobillard, Hélène et Gabriel ont la joie de vous annoncer la naissance de **Blandine**, née le 27 Décembre 2017

27/12/2017

