



Le caveau de dégustation, on vous attend !

Florence et Anastasia seront heureuses de vous recevoir et vous faire déguster nos différentes Cuvées dans notre 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.



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

Les visites gourmandes à Hautvillers

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 et sur réservation.



Dimanche 21 avril
Mercredi 1^{er} mai
Samedi 4 mai
Samedi 11 mai
Vendredi 31 mai
Samedi 1^{er} juin
Dimanche 9 juin
Dimanche 30 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 – Italie – Irlande – Japon – Lichtenstein – Lituanie – Luxembourg – Niger – Nigéria – Norvège – Malaisie – Mexique – Pérou – Pologne – Portugal – Roumanie – 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 !



Hélène Daroze et Sandrine Gobillard

CHAMPAGNE
JM. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE

CAVEAU DE DÉGUSTATION :

38, rue de l'Église
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

champagne & émotions

MARS 2019
N°19



CHAMPAGNE

JM. GOBILLARD & FILS
À HAUTVILLERS - FRANCE

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

Les Français font-ils toujours la fête ?

Dans un contexte économique difficile entre gilets jaunes, baisse du pouvoir d'achat, baisse de la croissance et une Europe qui ne fait plus rêver personne avec le Brexit, les temps sont plutôt compliqués pour le commerce du Champagne. Pourtant, avec sa victoire à la coupe du Monde de Football 2018, tout était bien parti avec une France en liesse et euphorique pour la consommation de champagne dans l'hexagone.



A l'heure où j'écris ces quelques lignes, les chiffres ne sont encore pas officiels. La Champagne aurait expédiée **302 millions de bouteilles** contre **307 millions en 2017** soit 5 millions de bouteilles en moins (-1.7%). Pour la première fois depuis les années 30, le marché français est passé sous la barre des 50% en volume avec -4.3%. Un coup dur pour les vignerons dont c'est le principal marché. Les Français ne font plus la fête ou bien s'agit-il d'un problème de pouvoir d'achat ?

Dans un contexte de légère baisse de consommation, les prix du raisin à la vendange 2018 **auraient dû se stabiliser**, il n'en est rien puisqu'une nouvelle fois les plus grandes maisons, pour alimenter leurs ambitions, ont créé comme l'année dernière une nouvelle augmentation artificielle des prix du raisin (+3% à +5%).

Toujours le même but, déstabiliser puis éliminer une partie des concurrents qui n'ont pas les mêmes moyens financiers, rien à voir avec **la qualité du produit** c'est ce qui est le plus navrant.

Fort heureusement pour les maisons familiales comme JM Gobillard et Fils, **notre passion** pour nos vignes et l'élaboration de nos vins nous permettent une gestion plus **traditionnelle** et plus **authentique** de notre domaine que toutes ces entreprises financières. Nos ventes en sont d'ailleurs le reflet puisque nous sommes **en progression de +1.5% sur 2018**.

Philippe et Marie France viennent de prendre leur retraite, la jeune génération qui leur succède devra poursuivre et adapter notre entreprise aux futures orientations viticoles, continuer à viser la **certification environnementale** de notre propre vignoble.

Cette année nos investissements ont été ciblés sur le dégorgement et la cuverie, avec toujours le même objectif, **la qualité, la régularité, l'excellence et l'authenticité** de notre gamme de champagnes.

L'accent a également été mis sur le robotisme de manière à améliorer la pénibilité de certains postes de travail pour nos salariés. Pour les années à venir, nous étudions la création de nouvelles micro cuvées basées sur notre propre vignoble comme la cuvée Eloge du Chardonnay 2009 que nous venons de mettre en vente. Ce travail devrait être facilité cette année grâce à l'exceptionnelle vendange 2018 qui nous a permis d'élaborer de très grands vins. On notera pour 2018 la **première récolte** de notre vigne spécialement plantée en Pinot Blanc qui viendra enrichir et transformer notre cuvée 5 en cuvée 6 pour l'avenir. Toutefois, il faudra vous armer de patience pour déguster ce nouvel assemblage qui actuellement est élevé en barrique pour lui donner plus de complexité. Il sera commercialisé en 2023 date à laquelle il aura atteint son **plein apogée**. En attendant vous pourrez déguster et découvrir au fil des années notre gamme habituelle de champagne.

Nous sommes 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 indéfectible soutien qui nous va **droit au cœur**.

Thierry Gobillard.



ZOOM SUR...



Vendange 2018, exceptionnelle !

Par Thierry Gobillard

« Tous les superlatifs sont réunis pour qualifier cette vendange 2018, totalement hors normes : une précocité assez rare, une quantité de raisins magnifiques et abondants, une qualité extraordinaire, tous ces éléments n'avaient encore jamais été rencontrés de cette façon de mémoire d'anciens.

Après un hiver exceptionnellement arrosé, la météo s'oriente dès le mois d'avril vers un temps sec et une forte insolation avec des températures largement supérieures aux 10 dernières années.

Grâce à des conditions climatiques idéales, il y aura peu de maladies cryptogamiques, la vigne va évoluer rapidement et sans encombre, pas de problème de gel de printemps, une floraison rapide et réussie. Une maturation optimale s'enchaînera et à l'heure de la vendange, l'état sanitaire des grappes est parfait avec des richesses en sucre et une palette aromatique exceptionnelle.

Le quota de récolte AOC commercialisable de 10800 kg/ha sera atteint dans tous les secteurs de la champagne. Fidèles à nos exigences œnologiques, les vinifications des moûts issus de ces magnifiques vendanges furent réalisées à basse température. Tout a été mis en œuvre pour que le fort potentiel qualité des grappes soit transmis en intégralité à nos vins de base.

Les vins clairs sont bien équilibrés, tendres, fins avec une belle richesse aromatique, une belle droiture et une belle structure. Les premiers assemblages confirment ce que nous pensions, 2018 sera un grand millésime et laissera son empreinte positive comme l'une des meilleures récoltes du siècle que chaque vigneron rêve de vivre au moins une fois dans sa carrière. »

Un film sur la Maison à découvrir !

Notre métier est un métier de patience qui vit au rythme de la nature...

Chaque étape du process d'élaboration demande savoir-faire et précision et même si nous prenons toujours un véritable plaisir à vous les expliquer lors de nos rencontres, il manque toujours un point ou deux à évoquer. Pour remédier à cela, nous avons pris la décision de faire un film sur la Maison.

Les premières prises de vue réalisées par un drone vous permettront de survoler les vignes qui cernent notre village et notre chai. Ce voyage aérien vous emmènera au cœur de notre terroir tel un oiseau.

Nous avons bien-sûr profité des vendanges pour tourner des scènes de cueillette très sympas qui reflètent l'ambiance de ce moment unique, puis nous avons filmé le pressurage et le travail de la cuverie avec notamment l'arrivée des moûts, prêts à entamer la première fermentation. Tout le monde s'est d'ailleurs fait plaisir à jouer les acteurs d'un jour avec beaucoup de joie et d'application !

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



L'agenda

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

- **Samedi 30 et Dimanche 31 mars** de 10h30 à 18h00 à la salle communale de **Saint-Jean-des-Vignes (69380)**, face à la Mairie.
- **Vendredi 12 avril** de 15h à 19h30 et **Samedi 13 avril** de 10h à 12h et 14h30 à 19h au **Domaine Jean-Jacques Girard**, 16 rue des Citeaux, **21240 Savigny-les-Beaune**.
- **Vendredi 26 avril, Samedi 27 avril et Dimanche 28 avril** de 10h30 à 19h au **Domaine Saint-Pierre, 84140 Bonpas-Avignon**.
- **Visites gourmandes** : voir dates au dos.

Portes Ouvertes au Domaine

Le 22 et 23 juin 2019 venez profiter de nos 2 journées Portes Ouvertes au Champagne J.M Gobillard & 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

Deux départs en retraite bien mérités !

2018 sera une année dont la famille Gobillard se souviendra, puisqu'en effet deux de ses membres, Marie-France et Philippe, après de longues années de bons et loyaux services ont fait valoir leurs droits à la retraite.

Philippe est entré très tôt dans la vie active à 14 ans, pour apprendre avec son père Jean-Marie, sa mère Françoise et ses grands-parents, le beau métier de vigneron. Il fut rejoint en 1974 par Marie-France, sa jeune épouse pour travailler dans les vignes, dans les caves ainsi qu'à l'atelier de greffage : « Il fallait savoir tout faire, être polyvalent pour être à la hauteur de ce superbe patrimoine » précise Philippe.

En 1982 Jean-Marie le fondateur de la maison de champagne décède dans un accident de la route, cette tragédie les conduit en 1983 avec ses frères et sœur à créer la société L'Altavilloise au capital de 20 000 Francs pour regrouper le vignoble familial. A partir de cette date, le vignoble et les ventes ne cessent de se développer. En plus de la passion de la vigne, Philippe prit en charge le remuage et le dégorgement dans la production de nos champagnes, pendant que Marie-France gérait le caveau de dégustation à partir de 2002.

Aujourd'hui, il restera une part d'eux au sein de la Maison Gobillard, car Alexandre, leur fils et Florence leur fille, reprennent leurs places avec la même joie et la même passion, tels des « enfants de la balle ».

« C'est sur cette vendange 2018, étonnante par sa précocité et sa qualité que nous prenons notre retraite... C'est ainsi et non sans une petite larme au coin de l'œil que le couple a annoncé son départ.

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 : « Nous serons toujours très heureux de continuer à tous les rencontrer lors des différentes manifestations organisées par la Maison Gobillard ».



NOS RÉCOMPENSES !

BRUT TRADITION :

Guide Hachette 2019
Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2019
87/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019

BRUT ROSÉ :

90/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019

BRUT BLANC DE BLANCS :

89/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019
Médaille d'Argent Chardonnay du Monde 2017
Médaille de Bronze International Wine Challenge 2017

BRUT BLANC DE NOIRS :

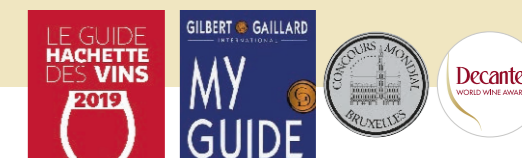
92/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019

BRUT GRANDE RESERVE 1er CRU :

89/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019
Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2019
Guide Hachette 2018
93/100 Decanter 2018
60 Millions de Consommateurs Décembre 2018
Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2017

PRIVILÈGE DES MOINES :

92/100 Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2019



EN BREF ! EN BREF !



LA CUVÉE 5 en rupture, elle prépare son retour.

Victime de son succès, notre Cuvée 5 sera de retour dès septembre 2019...

Encore un peu de patience !

ÉLOGE DU CHARDONNAY, un hommage aux raisins blancs.

Elaborée pour célébrer et magnifier le Chardonnay, cette cuvée spéciale est le fruit d'une sélection parcellaire lors de récoltes exceptionnelles sur les meilleurs terroirs du domaine.

Cette cuvée à la fraîcheur préservée révèle un vin envoûtant, ample, riche et puissant où se mêlent avec élégance des arômes délicats de fruits exotiques sur des notes de brioche.

Généreux, frais et raffiné à la fois, ce Blanc de Blancs sera l'hôte de charme d'un apéritif ou d'un repas composé de poissons et crustacés. Il offre un moment de dégustation unique et inoubliable.

Cuvée vendue avec son étui.