



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.

**Portes
Ouvvertes 2021** Comme chaque année,
nous organisons des Portes Ouvvertes les 19 et 20 juin.
N'hésitez pas à passer nous rendre visite !

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**.



Vendredi 14 Mai
Samedi 15 Mai
Dimanche 23 Mai
Samedi 29 Mai
Samedi 12 Juin
Samedi 3 Juillet
Samedi 17 Juillet
Samedi 24 Juillet

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 - Kenya - Lichtenstein - Lituanie - Luxembourg - Niger - Nigéria - Norvège - Malaisie - Mexique - Pérou - Pologne - Portugal - Roumanie - Russie - Rwanda - Saint-Martin - Singapour - Suède - Suisse - Tahiti - Tchèque - Togo - Turquie - Ukraine - 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 !



La famille GOBILLARD



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

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

champagne &
émotions

AVRIL 2021
N°21



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

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

POUR 2021 PRÉFÉRONS VOIR LE VERRE À MOITIÉ PLEIN !

Les ventes de champagne dans le monde ont reculé de 18% en 2020 avec la pandémie de la Covid19, 245 millions de bouteilles expédiées : une année noire. Le champagne J.M GOBILLARD & FILS a fait mieux que le marché grâce à vous et nous nous en réjouissons.

Néanmoins, le pire a été évité en limitant les rendements à la vendange pour écarter une surproduction.

2020 a été sans surprise une année moins festive, sans tourisme..., avec l'épidémie et toutes ces mesures de confinements, de couvre-feu et d'interdits.

Le moral en berne des consommateurs mondiaux contraste fortement avec l'image du champagne principalement un vin de fête, de célébration heureuse, le compagnon de tous les moments extraordinaires, joyeux et importants de la vie.

Résultat, le secteur a la gueule de bois et en fait les frais.

Après la mise au point d'une vaccination massive anti COVID 19 qui portera ses fruits, il est permis d'espérer que dans les mois à venir nos vies reprendront progressivement un cours normal.

Les hôtels, les restaurants, les frontières vont réouvrir, le tourisme et le secteur évènementiel reprendront, les réunions familiales, le retour à la convivialité, les bons moments entre amis, les mariages reviendront à l'ordre du jour.

Le monde entier attend avec impatience cette situation et voudra fêter cette sortie de crise, cette victoire sur la Covid comme la fin d'une guerre en renouant sans limite avec les bulles de champagne, breuvage par excellence des grands moments, des bonnes nouvelles et le symbole universel du bonheur !

Nous risquons de vivre une reprise de consommation très forte, voir inespérée. Le champagne a connu par le passé bien d'autres crises et s'est toujours relevé.

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 indéfectible soutien durant cette période difficile que nous venons de vivre.

A votre santé !
Thierry GOBILLARD



CUVÉE PRESTIGE
MILLÉSIME 2014



Le nouveau Millésime
Cuvée Prestige 2014 du
Champagne JM GOBILLARD & FILS
arrive !

Cette Cuvée aux qualités rares, composée de 60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot Noir pérennise le style de la Maison JM GOBILLARD & Fils en laissant s'exprimer le caractère exceptionnel de l'année.

Sa robe est jaune clair, le nez fin évoque les fleurs blanches et développe des arômes de fruits secs. La bouche est ample, légèrement vineuse, charnue, le tout porté par sa fraîcheur dans un bel équilibre. Le fruit est bien présent, précis et persistant.

Sa fin de bouche est soyeuse et laisse disparaître ces arômes petit à petit sur une belle longueur et une très fine bulle.

Un Champagne Millésimé pour fêter les grands moments extraordinaires et importants de la vie.

Thierry GOBILLARD



CERTIFICATION

Haute Valeur Environnementale
RÉUSSIE !

Cette fois c'est acquis, le vignoble JM Gobillard et Fils a obtenu sa certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Suite au départ en retraite de mon père il y a deux ans, l'un de mes objectifs était d'obtenir le label H.V.E pour notre vignoble. Cette certification est l'aboutissement logique de l'évolution des pratiques culturales engagées durant ces dix dernières années. Mais celle-ci est aussi le fruit du travail d'une jeune équipe dynamique, en particulier Geoffrey, mon cousin avec lequel je co-dirige le vignoble, Yan notre tractoriste et Lucile notre Responsable Qualité et Œnologue qui gère la traçabilité.

Mais qu'est-ce que l'H.V.E ?

La certification Haute Valeur Environnementale, c'est la promesse de pratiques plus vertueuses pour toutes les productions agricoles et viticoles.

L'obtention de la mention H.V.E atteste que notre vignoble :

- Respecte la Biodiversité via la conservation ou l'implantation de haies, via le respect des espaces enherbés aux abords de nos parcelles.
- Préserve la vie des sols en apportant des fertilisants respectueux de l'environnement tout en veillant à la fertilité de nos parcelles.
- Favorise le développement d'une faune utile en respectant les auxiliaires de culture tels que les pollinisateurs et les insectes prédateurs, en ayant recours à l'installation de diffuseurs de phéromones afin de limiter l'emploi d'insecticides.
- Diminue la pression sur l'Environnement en limitant l'usage d'intrants phytopharmaceutiques au bénéfice de la généralisation du travail du sol et de l'utilisation de biocontrôles.

Pour moi cette certification n'est pas juste environnementale, c'est avant tout le respect de l'héritage des générations précédentes que nous transmettrons à nos enfants.

Alexandre GOBILLARD

NOUVEAU

Procédé d'étiquetage

Dans le souci de toujours mieux vous servir et vous satisfaire, nous sommes ravis de vous faire part des améliorations techniques de l'année 2021 au sein de notre Maison.

Déjà modernisée en 2014 pour l'étiquetage de nos formats spéciaux, demies et magnums, notre ligne d'habillage de bouteilles standards se transforme à son tour en système adhésif.

Grâce à cette nouvelle installation, nos habillages seront davantage soignés.

La pose sera plus précise et l'adhérence parfaite pour une excellente tenue au seau à glace !

Installation prévue :
Été 2021



Zoom Cuvées !

Nouveauté...
PUR MEUNIER
Eloge du Terroir - Extra Brut

Après le 100% Chardonnay, avec le Blanc de Blancs, le 100% Pinot avec le Blanc de Noirs, vous pourrez découvrir **dès Septembre 2021, le 100% Meunier avec le PUR MEUNIER** en complément de notre gamme.

Commentaire de dégustation : Robe d'un beau jaune doré. Nez profond, flatteur et expressif sur des notes de fruits blancs et de fruits compotés. La bouche est souple, fruitée, persistante, avec de légers arômes de prunes et de pêches blanches. Ce champagne harmonieux, rond et plus sauvage vous charmera.

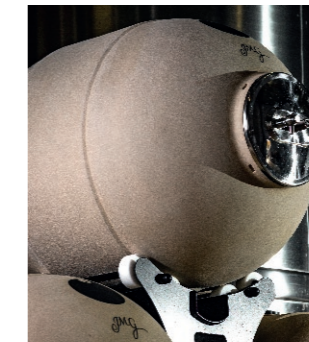
« LES COUTURES » Premier Cru

Une cuvee parcellaire,
l'empreinte d'un terroir

JM GOBILLARD ET FILS se développe dans l'art du parcellaire, à l'image de la Bourgogne, afin de magnifier ses propres vignes. Après l'Eloge du Chardonnay, vous allez avoir la chance de déguster à partir de 2022 notre nouvelle cuvée : **Les Coutures 1^{er} cru**.

Provenant de vieilles vignes exposées de manière optimale sur un terroir ancestralement reconnu, cette nouvelle cuvée issue de la récolte 2020 est aujourd'hui en élevage dans nos cuves en grés pour développer sa complexité, sa profondeur aromatique et vous éblouir par sa souplesse, sa rondeur et sa fin de bouche soyeuse.

Disponible à partir de 2022



2020 UNE VENDANGE EXCEPTIONNELLE

Ne garder en mémoire que le meilleur

La récolte 2020 est la plus précoce de l'histoire de la Champagne.

Premier coup de sécateur le 21 Août chez JM Gobillard et fils, elle s'inscrit dans une année marquée par une crise d'une ampleur sans précédent.

Une vendange masquée à cause des mesures de sécurité sanitaire liées à l'épidémie COVID 19, certes mais une récolte superbe, la seule chose à ne pas oublier de l'année 2020 pour nous Viticulteurs.

La sécheresse du mois de juillet nous a donné des grappes d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un état sanitaire parfait. La maturité des raisins était exceptionnelle. Les moûts étaient équilibrés, fruités avec une très belle fraîcheur et une grande richesse aromatique (10° à 11° GL naturel).

Pour faire face à la crise, la raison l'emporte face à cette magnifique vendange, l'Appellation AOC Champagne commercialisable est fixée à 8000kg/ha + une libération de 400 kg en Février de manière à couvrir les sorties globales 2020 de 245 millions de bouteilles et à ne pas recharger les stocks d'un niveau déjà très important.

Depuis novembre, Jérôme, Lucile et moi-même garants du style de la maison Gobillard dégustons les vins clairs, suivons leur qualité afin de les marier harmonieusement pour préparer nos assemblages.

Oui 2020 après 2019 et 2018 sera un troisième grand millésime de suite, c'est un atout que nous offre la nature, nous pouvons nous réjouir de disposer dans nos chais pour les années à venir, de grands Champagnes autant pour les bruts sans année que pour les trois derniers millésimes, de quoi voir l'avenir avec sérénité et régaler vos papilles gustatives lors de vos moments les plus extraordinaires, les plus joyeux et importants de la vie.

Thierry Gobillard



NOS RÉCOMPENSES !



BRUT TRADITION :

90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
Médaille de Bronze Decanter World Wine Award 2020
87/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020
Médaille d'Argent concours Mondial de Bruxelles 2020
Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2020
Médaille d'Argent concours Mondial de Bruxelles 2019
Cité au Guide Hachette 2019

BRUT ROSÉ :

90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

BRUT BLANC DE BLANCS :

Médaille d'Or au Chardonnay du Monde 2021
91/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020
Médaille Argent Chardonnay du Monde 2020

BRUT BLANC DE NOIRS :

92/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
89/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

BRUT GRANDE RESERVE 1^{er} CRU :

Une étoile Guide Hachette 2020
90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020
Médaille d'Or concours Mondial de Bruxelles 2020
Médaille d'Argent International Wine Challenge 2020
Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2020
Médaille d'Or concours Mondial de Bruxelles 2019

CUVÉE PRESTIGE MILLESIME 2014 :

93/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

CUVÉE PRESTIGE ROSE MILLESIME 2015 :

90/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

PRIVILEGE DES MOINES :

93/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2021
91/100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

ELOGE DU CHARDONNAY 2011 :

91 /100 International Challenge Gilbert et Gaillard 2020

Carnet de Naissance
de la Maison



Clarisse, Julien et Noé
ont la joie de vous annoncer
la naissance d'**ÉLOI**,
né le 10 Mai 2020.



Anastasia et Arthur
ont la joie de vous annoncer
la naissance d'**ÉMILE**,
né le 28 Octobre 2020.

