



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

## EDITO

Chers Amis et Amateurs de Champagne,

L'année 2024 a été marquée par des défis significatifs pour la filière champenoise, tant au niveau de la viticulture que des ventes.

Les expéditions de champagne ont atteint 271 millions de bouteilles en 2024, enregistrant une baisse de 9,2 % par rapport à 2023. Cette diminution s'explique par une conjoncture économique morose, marquée par l'inflation, des conflits internationaux et des incertitudes politiques, notamment aux États-Unis et en France, deux marchés clés pour le champagne. Avec 20% des Français qui ne consomment plus de vin, l'heure devient moins festive.

En dépit d'un contexte économique incertain, la maison JM Gobillard & Fils a su faire preuve de résilience en 2024, en parvenant à maintenir ses ventes au même niveau que celui de 2023, malgré un contexte très défavorable liée aux fluctuations du marché.

Les vignobles de Champagne ont affronté des conditions météorologiques défavorables en 2024. Un hiver doux et humide a été suivi d'un printemps frais et pluvieux, entraînant des épisodes de gel tardif en avril. Ces conditions ont favorisé le développement du mildiou dès le début de l'été, nécessitant une vigilance accrue des vignerons.

Malgré ces défis, la maison JM Gobillard & Fils a su faire preuve de rigueur, d'adaptabilité et de savoir-faire pour garantir une vendange saine et de grande qualité. Grâce à un travail minutieux dans les vignes, à une surveillance constante des parcelles et à des choix stratégiques lors des vendanges, nous avons pu récolter des raisins à maturité optimale et d'une belle acidité préservant ainsi l'équilibre et l'élégance qui font la signature de nos champagnes. Le quotate des 10 000 Kg/ha a été atteint ce qui est assez rare cette année.

Cette réussite est le fruit d'un engagement sans faille envers l'excellence et d'une passion transmise depuis des générations. Malgré les aléas de la nature, la qualité reste notre priorité, et nous avons hâte de vous faire découvrir les cuvées issues de cette récolte.

La maison JM Gobillard & Fils souhaite exprimer sa plus profonde gratitude à tous ceux qui nous accompagnent et nous soutiennent jour après jour. Grâce à votre fidélité et votre confiance, nous avons pu traverser cette année avec passion et engagement, en continuant à partager avec vous notre amour du champagne. Que ce soit à travers vos visites, vos dégustations, vos partages ou vos messages, vous êtes les véritables ambassadeurs de notre savoir-faire et de notre tradition.

Merci pour votre soutien et votre passion, et à très bientôt pour de nouvelles bulles d'exception !

THIERRY GOBILLARD

CHAMPAGNE  
JM. GOBILLARD & FILS  
A HAUTVILLERS - FRANCE



Le Champagne Blanc de Blancs de notre maison JM Gobillard & Fils a récemment été couronné meilleur champagne par le magazine 60 Millions de Consommateurs, une distinction qui met en lumière son excellence et son remarquable rapport qualité-prix.

Élaborée exclusivement à partir de Chardonnay, cette cuvée incarne toute la finesse et l'élégance des grands Blancs de Blancs champenois. Avec ses notes florales et d'agrumes, sa belle minéralité et son effervescence délicate, il séduit aussi bien les amateurs que les connaisseurs. Issu en partie des vignobles de Hautvillers, berceau historique du champagne, ce vin reflète le savoir-faire familial et l'engagement de la maison Gobillard dans la production de champagnes d'exception. Son prix accessible, 24.80 €, en fait une référence incontournable, prouvant qu'un champagne d'excellence n'a pas besoin d'être hors de portée pour briller.

Cette reconnaissance confirme ainsi la place du Champagne JM Gobillard & Fils parmi les maisons qui comptent dans le paysage champenois.

VU SUR LA TOILE!



Saint-Valentin  
2024



Notre  
Blanc de Noirs



Vendanges  
2024



Remise médailles  
au personnel de la Maison

**Notre Champagne dans le monde !** 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 – Pologne – Portugal – Roumanie – Russie – Rwanda – Saint-Martin – Singapour – Suède – Suisse – Tahiti – Tchèque – Togo – Turquie – Ukraine – U.S.A - Ile Maurice - Mongolie - Tunisie.





## Le Champagne JM Gobillard & Fils Sponsor Officiel de Miss France pour la Deuxième Année !



Nous avons eu l'honneur d'être le champagne officiel de l'élection de Miss France ! Une collaboration prestigieuse qui célèbre l'élégance, le raffinement et l'excellence, des valeurs chères à notre maison.

À cette occasion, nous avons eu le plaisir d'accueillir Miss France 2024 Eve Gilles, au sein de notre domaine pour une soirée exceptionnelle. Un moment unique, placé sous le signe du partage et de la convivialité, où nous avons pu lui faire découvrir notre savoir-faire et déguster ensemble nos cuvées d'exception. Nous sommes fiers de renouveler ce partenariat et de continuer à faire rayonner notre champagne aux côtés de Miss France !

## Carnet Rose de la Famille



**Aline, Julian et Nathan**  
sont heureux de vous annoncer  
la naissance d'**Andréa**  
le 13 Juin 2024



**Geoffrey et Florie**  
sont heureux de vous annoncer  
la naissance de **Capucine**  
le 28 Décembre 2024

## Les visites gourmandes à Hautvillers

Au départ de notre caveau de Dégustation, nous vous guiderons au cours d'une marche de 2 km dans le vignoble pour vous faire partager la passion et le savoir-faire qui les animent. Nous vous initierons aux secrets de fabrication de nos grands Champagnes. Vous profiterez de cette visite pour admirer nos coteaux, s'en suivra une dégustation gourmande et commentée de quatre de nos cuvées. Visites conviviales et personnalisées proposées uniquement en français et **sur réservation**.  
[caveau@champagne-gobillard.com](mailto:caveau@champagne-gobillard.com)



**Vendredi 2 Mai**  
**Samedi 3 Mai**  
**Samedi 10 Mai**  
**Vendredi 30 Mai**  
**Samedi 31 Mai**

### 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 : 35 € par personne, paiement à la réservation.  
Pour d'autres dates (minimum 10 personnes), nous consulter. Pas de visite en août.

## Venez déguster au caveau de dégustation



Venez découvrir les différentes cuvées dans notre caveau de dégustation situé en face de l'Abbaye d'Hautvillers !

### • 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 13h et de 14h à 17h30.

Fermé : 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

Possibilité de recevoir les groupes sur RDV.

[caveau@champagne-gobillard.com](mailto:caveau@champagne-gobillard.com)

### CAVEAU DE DÉGUSTATION :

38, rue de l'Église  
51160 HAUTVILLERS

Tél. du caveau : (+33) 03 26 59 44 20  
[caveau@champagne-gobillard.com](mailto:caveau@champagne-gobillard.com)

## NOS RÉCOMPENSES !



### BRUT TRADITON

87/100 Wine Enthusiast USA 2024

Médaille d'Argent International Wine Challenge Londres 2024

88/100 Médaille d'Or International Gilbert et Gaillard 2024

89/100 Decanter Worl Wine Awards USA 2024

### BRUT ROSE

86/100 Wine Enthusiast USA 2024

89/100 Médaille d'Or International Gilbert et Gaillard 2024

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2024

### BRUT BLANC DE BLANCS

15,5/20 : Meilleure note de la dégustation sur 15 champagnes à l'aveugle 60 Millions de Consommateurs

90/100 : Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs de Strasbourg 2024

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

### BLANC DE NOIRS

Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2024

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

### BRUT GRANDE RESERVE 1<sup>ER</sup> CRU

91/100 Wine Enthusiast USA 2024

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2024

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2024

Médaille d'Or International Wine Challenge Londres 2024

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

89/100 Decanter Worl Wine Awards USA 2024

### EXTRA BRUT ELOGE DU TERROIR PUR MEUNIER

Médaille Grand Or Citadelle du Vin 2024

88/100 Médaille d'Or International Gilbert et Gaillard 2024

### CUVEE PRESTIGE Millésime 2018

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2024

Médaille d'Or Vinalies Internationales 2024

Médaille d'Argent International Wine Challenge Londres 2024

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

91/100 Decanter Worl Wine Awards USA 2024

### PRIVILEGE DES MOINES

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

### CUVEE PRESTIGE ROSE Millésime 2019

Double Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

CHAMPAGNE

**J.M. GOBILLARD & FILS**  
A HAUTVILLERS - FRANCE



**BUREAUX ET CAVES (semaine) 8h - 12h/14h - 17h30**

Zone artisanale- Allée du Relais - 51530 DIZY

Tél : (+33) 03 26 51 00 24 - [contact@champagne-gobillard.com](mailto:contact@champagne-gobillard.com)

[www.champagne-gobillard.com](http://www.champagne-gobillard.com)