

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 pale. 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 RESERVE

1ER 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 5les 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 MILLESIMÉ 2010



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

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 MILLESIMÉ 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 torrification. Bouche ample et minérale avec une belle longueur.

CUVÉE PRESTIGE ROSE MILLESIME 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.

PRIVILEGE DES MOINES



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

Robe jaune clair, reflets 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.

CUVEE 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 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.