

# DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

---

## Millésime 2010

### Allen Meadows

#### **Ladoix rouge « Le Clos Royer » 2010 : 87-89/100**

Ce Pinot noir révèle un nez frais et floral avec des nuances de terre qui donnent des saveurs bien précises, tout en rondeur et une bonne tenue énergique offrant une belle longueur et une finale sèche et croustillante.

#### **Savigny-les-Beaunes 1er Cru « Les Serpentières » 2010 : 87-89/100**

Voilà une belle association aromatique de fruits rouges gourmands et de l'odeur forte de la terre de Savigny qui donne à ce vin des arômes tout en souplesse et en rondeur qui, associés à une bonne maturité phénolique, apportent une finale d'une exceptionnelle longueur.



#### **Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2010 : 88-91/100**

Un nez sensiblement plus mûr, en quête d'élégance, composé d'arômes de terre, d'infusion de cassis, de gibier. En bouche, on retrouve des saveurs riches et corsées sur une belle concentration et de la puissance, nous conduisant vers une finale longue et délicate. En conclusion, ce vin aux tanins mûrs, présente un très bel équilibre et de la matière.

#### **Aloxe-Corton 2010 : 87-90/100**

Le nez complexe se traduit par la richesse de la palette aromatique : menthe, terre, gibier et fruits rouges. Beaucoup de puissance et de volume en bouche avec des saveurs gourmandes qui la tapissent. J'apprécie l'équilibre et la longueur de ce vin qui gagnera à passer six à huit ans en cave.

# DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

---

## Millésime 2010

### **Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2010 : 86-90/100**

Vin riche d'une belle intensité dont la complexité et la rondeur apporte une bonne concentration malgré une légère amertume sur la finale qui est due au bois. Cette finale s'avère un peu sèche et on peut s'interroger sur l'origine de cette sensation, soit une mauvaise phase du vin ou des tanins boisés un peu verts. Je reste prudent et pour apprécier ce vin, il faudra le boire jeune ou l'encaver si la finale évolue bien.

### **Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2010 : 89-91/100**

Présence d'une note boisée qui dévoile des arômes tout en maturité, de prune, violette et cassis. Le côté rustique lié à la terre donne des parfums structurés intenses et délicieux qui, associés à des tanins très fermes apportent cette belle longueur. Un exemple du caractère raffiné et puissant de l'Aloxe.

### **Corton Grand Cru « Le Rognet » : 2010 : 90-92/100**

Tout d'abord, on découvre des arômes de fruits violets matures associés à ceux de la terre et du gibier, le tout dans une belle puissance et concentration du fruit avec des tanins bien mûrs. Globalement, ce vin a des similitudes avec les Maréchaudes mais il a plus de longueur et de profondeur.

### **Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2010 : 90-92/100**

Malgré un nez marqué par le bois fumé et un peu de réduction, la palette aromatique riche et pleine de maturité est confirmée par le milieu de bouche tout en rondeur et en souplesse avec une finale ferme, longue et équilibrée.



# DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

---

## Millésime 2010

### **Corton Grand Cru « Les Renardes » 2010 : 91-93/10**



Le caractère giboyeux qui fait la célébrité des Renardes est un peu réduit sur cette cuvée mais elle conserve une belle fraîcheur et une certaine vivacité grâce à la présence d'arômes puissants et musclés. En milieu de bouche, on retrouve une concentration, une maturité phénolique constante avec des tanins bien présents compensés par un extrait sec abondant pour une finale sur le gras. Un Renardes classique.

### **Guide Hachette 2015**



### **Corton Grand Cru « Les Renardes » 2010 \* :**

Michel Mallard agrandit dans les années 1950 le domaine familial, repris depuis par son fils Patrick et son petit-fils Michel. Un domaine de 12,5 ha aujourd'hui, qui se distingue régulièrement pour ses Ladoix, Aloxe et Corton. Situé sous le Corton, autour de 300 m d'altitude, ce climat repose sur un sol de calcaires bruns et de marnes rougeâtres dont la forte teneur en potasse contribue à la typicité des vins. Ici, un Corton racé et harmonieux, ouvert sur le cassis mû et les fruits rouges soulignés de notes fumées. On retrouve ce mariage heureux du fruit et du merrain dans une bouche élégante, ample, fine et soyeuse, qui se conclut sur une jolie note poivrée.

Garde : 2017-2024

Accord : Volaille truffée

### **Corton Grand Cru « Le Rognet » 2010 \* :**

Un fruité généreux et compoté de pruneau et de cassis relayé par une bouche ample et veloutée, épaulée par un bon boisé.

DOMAINE  
MICHEL MALLARD *et Fils*

---

**Millésime 2010**

**Jancis Robinson**



Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

- **Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2010 : 15,5/20**
- **Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2010 : 16/20**
- **Corton Grand Cru « Le Rognet » : 2010 : 16,5/20**