

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2011

Allen Meadows

Ladoix rouge « Le Clos Royer » 2011 : 86/100

On trouve des notes de feuilles écrasées, de tisane et des notes fraîches de groseille et de terre. La bouche est séduisante et gourmande mais reste pleine de vivacité. La finale est un peu écourtée par une pointe d'acidité. Je suggère de boire ce vin jeune lorsqu'il est sur le fruit.

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2011 : 88/100

Même si on perçoit un nez un peu fermé, la maturité est là avec des notes florales, de fruits rouges et la présence de la terre. En bouche, on ressent une sensation de rondeur, de textures gourmandes qui séduisent jusqu'à une finale profonde et un peu rustique.



Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2011 : 88/100

Au nez, fraîcheur et maturité dominant et on découvre une superposition de notes fruitées, de groseille, de framboise et des notes de terre chaude avec une pointe animale. Malgré le volume et la puissance, le vin montre une complexité tout en rondeur, riche et gourmande avec une finale ferme et un tantinet rustique.

Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au vert » 2011 : 90/100

Pour libérer les arômes qui peuvent être timides, il est nécessaire d'aérer le vin en le faisant tourner dans le verre. On découvre alors une palette aromatique composée de fruits rouges, de notes florales et de gibier. En bouche, on retrouve de la richesse et du volume et une pointe de tension pour une finale ferme et équilibrée. Vin à retenir.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2011

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2011 : 92/100

Pour apprécier les arômes de baies noires, de fleurs séchées et son caractère sauvage, il faut aérer ce vin un peu fermé en le faisant tourner dans le verre. Très riche au goût, puissant et charpenté, il présente des saveurs corsées avec une finale profonde et équilibrée et particulièrement persistante. Il sera apprécié après six à huit ans de bouteille et atteindra une belle maturité à quinze ans.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2011 : 91/100

Au nez, c'est le caractère floral qui domine car on perçoit des notes de tiges suivies d'arômes bien mûrs et frais de baies rouges et noires avec une pointe de terre. Ce vin présente une richesse délicate, des saveurs aux différentes textures avec des tanins discrets mais présents et mûrs qui contribuent à offrir une finale délicieuse complexe et particulièrement longue. Selon les standards du Corton, comme pour le millésime 2012, ce n'est pas un grand vin mais j'apprécie la combinaison de la puissance et du raffinement.

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2011 : 92/100

Nez au caractère sauvage un peu trop marqué qui dévoile des arômes de baies rouges et noires ainsi que des notes florales, d'épices et d'humus. En bouche, on retrouve une sensation de saveurs puissantes aux textures différentes qui conduisent vers une finale gourmande intense et très équilibrée. Typé Corton mais pas excessivement rustique, il faudra l'attendre six à huit ans pour le déguster.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2011

Guide Hachette 2015

Aloxe-Corton 1^{er} Cru « La Toppe au Vert » 2011 *

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.

Le domaine cultive 43 ares de ce climat situé sous le grand cru Corton Les Vergennes. Le vin présente un nez fin et avenant de fruits rouges, framboise en tête. On retrouve le petit fruit, avec intensité, dans une bouche offrant une bonne mâche et de la concentration sans excès, soutenue par des tanins élégants. Une bouteille déjà harmonieuse, qui ne sera que meilleure après un peu de garde.

Garde : 2016-2020

Accord : Volaille farcie aux champignons



Jancis Robinson

- **Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2011 : 16/20**
- **Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2011 : 16/20**
- **Corton Grand Cru « Les Renardes » 2011 : 16,5/20**

