

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2012

Allen Meadows

Ladoix rouge « Le Clos Royer » 2012 : 87/100

Sensation sucrée à la dégustation avec des arômes de cerise rouge et de framboise. Vin généreux, riche et charnu, délicieux, agréable et facile à apprécier malgré une longueur et une profondeur moyenne.

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2012 : 88/100

Ce vin présente un nez plus élégant de notes florales qui enrichissent les notes de groseille et d'épices douces et de terre. La palette de saveurs est riche, ample et moyennement corsée. La finale présente une pointe d'amertume qui disparaîtra après quelques années en cave grâce aux tanins qui semblent mûrs.

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2012 : 88-91/100

Au nez, marqué par le terroir, on découvre une superposition de notes fruitées, groseille, baies noires 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. On retrouve souvent cette caractéristique sur le Valozières, ce vin pourra vieillir en cave quelques années.

Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2012 : 91/100

Présence d'une note boisée qui dévoile des arômes de fruits noirs de terre et de notes sauvages. Ce vin minéral est riche et volumineux, un peu sec au palais avec une finale ferme et austère.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2012

Corton Grand Cru « *Le Rognet* » : 2012 : 93/100

La présence discrète du bois génère un mélange d'arômes profondément marqués de prune, de violette, de gibier, de terre et d'humus. En bouche, on retrouve des saveurs pleines de volume, riches, gourmandes et rondes avec une présence d'extraits secs qui compensent la base tannique et ferme de la finale modérément rustique. Contrairement au Maréchaudes, voici une cuvée typique du Corton aux saveurs robustes et musclées.



Corton Grand Cru « *Les Maréchaudes* » 2012 : 92/100

Conformément à sa réputation de vin très raffiné, avec les Maréchaudes, nous sommes en présence d'une cuvée élégante et très aromatique sur des notes de fruits rouges accompagnés de fleurs séchées, d'épices et de terre. On retrouve cette sensation de raffinement en bouche avec une pointe de minéralité. Avec ce Corton lisse et bien proportionné, on retrouve une finale bien équilibrée et très persistante.

Corton Grand Cru « *Les Renardes* » 2012 : 93/100

Juste un soupçon de bois pour laisser se développer les arômes de terre, de baies noires accompagnées de notes florales, de gibier et d'humus. En bouche, la présence en abondance de l'extrait sec donne une texture séduisante qui enveloppe le palais et qui repousse les tanins fermes pour favoriser une finale équilibrée d'une impressionnante longueur. La matière du vin plus fine que celle du Rognet contribue à le rendre moins rustique.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2012

Ladoix 1er Cru « *Les Gréchons* » 2012 : 89/100

Avec cette cuvée, on peut s'attendre à un vin plus complexe notamment au nez où l'on découvre une palette aromatique composée de notes d'épices, de zestes de citron, de poires et de fleurs. En bouche, on perçoit la minéralité et une belle présence des arômes bien définis pour aller vers une finale sèche, bien équilibrée et persistante. Joli vin.



Corton Charlemagne Grand Cru 2012 : 90-93/100

La présence d'une note de pain grillé en arrière-plan révèle la fraîcheur des arômes de pomme verte, de fleurs blanches, de pierres mouillées ainsi que des notes d'épices douces. En bouche, on distingue parfaitement toutes ces saveurs très présentes. Une pointe de minéralité donne à la finale une note saline tout en équilibre et énergie. Ce vin me plaît et profitera d'une garde à moyen terme.

Jancis Robinson

- **Ladoix « *Le Clos Royer* » 2012 : 15/20**
- **Ladoix 1er Cru « *La Corvée* » 2012 : 15,5/20**
- **Aloxe-Corton 1er Cru « *Les Valozières* » 2012 : 16 /20**
- **Aloxe-Corton 1er Cru « *La Toppe au Vert* » 2012 : 16 /20**
- **Corton Grand Cru « *Le Rognet* » : 2012 : 16,5/20**
- **Corton Grand Cru « *Les Maréchaudes* » 2012 : 16,5/20**
- **Corton Grand Cru « *Les Renardes* » 2012 : 17/20**
- **Corton Charlemagne Grand Cru 2012 : 16,5/20**