

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2013

Allen Meadows

Ladoix « Le Clos Royer » 2013 : 87-89/100

Au nez, se développe une belle fraîcheur avec la présence de notes de baies rouges, de terre et un soupçon de touches florales. Une belle vivacité et du volume pour des saveurs bien texturées avec une solide complexité pour une finale longue, un tantinet poussiéreuse et rustique.

Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2013 : 89-91/100

Ce nez, très flatteur, propose des notes de terre, de groseille, de cerise et des notes florales tout en douceur. En bouche, on perçoit une sensation minérale, raffinée et gourmande avant de finir sur une note très équilibrée et longue. Si on le souhaite, ce vin peut être consommé jeune mais il gagnera en maturité après une garde de moyen terme.



Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2013 : 89-91/100

Celui-ci est plus marqué par le terroir que les Joyeuses mais en termes aromatiques, il présente des similitudes. On trouve plus de volume et de puissance dans les saveurs, ce qui donne à la bouche une sensation de velouté qui finit sans trop d'austérité sur une note saline.

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2013 : 90-92/100

La présence discrète du bois, un caractère plus terreux et ouvertement sauvage ne cachent pas les effluves de baies noires. La bouche est riche de saveurs corsées et vigoureuses, très concentrées avec une pointe de minéralité qui donne une finale équilibrée et persistante sans le caractère rustique habituel.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2013

Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2013 : 90-92/100

Avec ce vin, le bois développe des arômes élégants et frais de groseille, de fleurs, de thés asiatiques et de terre. En bouche, on retrouve des saveurs moyennement corsées, intenses et pleine de vivacité pour une finale assez complexe et bien équilibrée. Ce vin nécessitera quelques années de garde et il atteindra sa maturité après dix ans.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2013 : 91-93/100

Plus mature, il présente une belle fraîcheur et développe des arômes légèrement boisés de groseille, de terre et d'humus. La bouche est délicate et riche, tout en rondeur avec une minéralité qui offre une finale équilibrée mais puissante et superbement complexe. J'apprécie tout particulièrement l'équilibre et la concentration qui se développent en milieu de bouche.



Corton Grand Cru « Le Rognet » 2013 : 91-94/100

Une fois de plus, au nez, le bois révèle des notes sauvages composées de baies noires, de terre, de gibier, d'humus et de notes florales. On retrouve ce caractère terreux et sauvage en bouche où des saveurs corsées, intenses et vigoureuses construisent une finale longue tapissant la bouche. Pas rustique dans l'excès, typiquement Corton, il vous faudra de la patience car ce vin doit vieillir.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2013

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2013 : 92-94/100

(Parcelle de 0,75 ha) C'est la terre sous forme d'odeurs de taillis, de tapis forestier et d'humus que l'on retrouve dans ce vin. Les baies noires, complètent cette palette aromatique. D'une richesse et d'une concentration exceptionnelle, cette cuvée présente des saveurs corsées et intenses accompagnées d'une minéralité qui enveloppent le palais pour une finale très longue. Ferme et très structuré, ce grand Corton aura besoin d'une longue garde ce qui nécessitera de s'armer de patience.



The Wine Advocate - Robert Parker

Ladoix « Le Clos Royer » 2013 : 84-86/100

Élevé dans 40 % de fûts neufs, le Ladoix Le Clos Royer rouge 2013 développe un joli bouquet aux notes de fraise et de vanille. La bouche est légère, marquée par la cerise rouge et la finale est sans complexité. Mon choix se portera plus facilement sur le Clos Royer blanc plus séduisant de ce vignoble.



Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2013 : 87-89/100

Le Ladoix 1er Cru Les Joyeuses 2013 (issu d'un domaine dont on attend une grande qualité) présente un nez vif avec des parfums de fraise et de framboise, suivis de notes de zestes d'orange confits. En bouche, le vin est moyennement corsé et ses tanins sont fins. La salinité associée à une finale sèveuse appelle une nouvelle gorgée. À consommer à partir de trois à cinq ans.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2013

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2013 : 85-87/100

Le bouquet développé par le Ladoix 1er Cru La Corvée 2013 est légèrement ferreux mais il reste ouvert et complexe. Sensiblement plus rustique que le précédent, Les Joyeuses. Facile à boire, cette cuvée est moyennement corsée et harmonieuse mais propose une finale vive et pointue.

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2013 : 87-89/100

Avec l'Aloxe-Corton 1er Cru les Valozières 2013, on découvre la maturité du bouquet marquée par une note d'infusion de zeste d'orange tout en concentration et raffinement. Moyennement corsé en bouche avec une accroche souple, des tanins fins, la finale est marquée par des notes de ronce et de baies noires. Un vin à suivre.



Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2013 : 89-91/100

C'est la vivacité qui prédomine pour le bouquet de cet Aloxe-Corton 1er Cru La Toppe au Vert 2013 avec des parfums bien définis de fraise et de griotte. En bouche, les tanins sont soyeux, le palais moyennement corsé avec une pointe de salinité et une finale nette, minérale tout en vivacité. Un vin à suivre.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2013 : 87-89/100

Avec le Corton Grand Cru Les Maréchaudes 2013, on découvre un élégant bouquet de parfums purs de fraise, de marasquin (liqueur de cerise) et de fleur d'oranger. Tout en séduction mais malheureusement, en bouche, en raison des tanins un peu nerveux, l'harmonie fait défaut. Le vin est moyennement corsé et selon moi le résultat global manque d'équilibre. À ce stade, ma préférence va au Rognet et aux Renardes de Michel.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2013

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2013 : 90-92/100

Au nez, le Corton Grand Cru Le Rognet 2013 est plus développé que les Maréchaudes. On trouve ainsi des fruits noirs aux arômes plus marqués que le précédent Corton de Michel telles des notes de mûres, de confiture de mûre de Boysen et une pointe de cassis. Le palais est moyennement corsé avec des fruits noirs séveux, une acidité sur les agrumes et une finale bien lisible et longue. Excellent.

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2013 : 90-92/100

Ce sont les fruits rouges et une pointe de ronce que l'on retrouve dans ce Corton Les Renardes Grand Cru 2013 dotée d'une minéralité raffinée. Le palais est tendu et légèrement croquant, un peu plus de confit qu'attendu et une belle fraîcheur avec une acidité bien présente mais maîtrisée sur une finale de mûre séveuse. C'est un Corton tout en précision, bien élaboré et pinoté tel que nous l'aimons.

Corton Charlemagne Grand Cru 2013 : 92/100

Issu d'une parcelle de 0.11 hectares sur un terroir crayeux, le Corton-Charlemagne Grand Cru 2012 a un nez composé de notes de zestes d'orange confits, d'abricot accompagnées d'une touche de minéralité. En bouche, on perçoit la fraîcheur et la vivacité accompagnées d'une bonne acidité. Ce n'est pas le plus complexe Corton-Charlemagne dégusté mais il est plein de finesse et de délicatesse. Excellent.

