

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Allen Meadows

Chorey-les-Beaune 2014 : 86-89/100

Un nez tout en fraîcheur et sur le fruit avec des notes de terre et de groseille qui introduisent des saveurs gourmandes, vives et profondes et une finale tout en longueur. On pourra apprécier ce vin délicieux dans sa prime jeunesse si tel est votre souhait.

Ladoix « Le Clos Royer » 2014 : 88-90/100

Un nez bien ancré dans le terroir développant des notes de prune, de terre âcre et des parfums doux de violette. On découvre une texture suave et veloutée, du volume avec des saveurs douces et une finale pleine et entière. Selon votre goût, ce vin pourra se boire rapidement après un ou deux ans de bouteille.



Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2014 : 89-91/100

Au nez, ce vin est réduit et difficile à déchiffrer. Même s'il est moins volumineux et moins riche que les vins précédents, sa palette aromatique est fine et moyennement corsée, sa finale est élégante, ferme et bien présente. Par comparaison avec les deux vins précédents, une garde de plusieurs années sera bénéfique.

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2014 : 89-91/100

Un soupçon de réduction prive le dégustateur des notes d'arômes floraux et de fruits rouges. Ce vin a du volume, de la richesse même si on ne trouve pas le même raffinement que précédemment dans ces délicieuses saveurs. En revanche, les tanins sont plus fermes sur la finale qui est bien équilibrée et légèrement rustique. Pour arrondir la structure qui a un peu de mâche, ce vin à la belle complexité nécessitera de plusieurs années de garde.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2014 : 89-92/100

Au nez, beaucoup de fraîcheur, très floral et épicé, on découvre aussi des notes de fruits rouges et des effluves de terre. Ce vin a de la vivacité et est soutenu par des saveurs vigoureuses, bien identifiables, marquées par une minéralité sous-jacente que l'on retrouve dans la finale droite et un peu austère. Pour bien l'apprécier, ce vin robuste et puissant devra attendre au moins cinq ans en cave.

Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2014 : 90-93/100

Les arômes de fruits sous-jacents, sont masqués par une pointe de réduction ferme. Cependant, la fraîcheur et la vigueur contribuent à offrir des saveurs nettes et moyennement corsées. Il est un peu sur la retenue mais la pointe de minéralité équilibre le tout pour une finale très complexe. Pour apprécier la longueur impressionnante de ce vin très ferme, il faudra attendre au moins cinq ans.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2014 : 91-93/100

Marqué par des notes très florales, le nez développe aussi une palette aromatique où l'on trouve des épices, la terre, de la tisane et un éventail de parfums de fruits rouges et noirs. Pour un Corton, le milieu de bouche s'ouvre plutôt sur la souplesse des saveurs dont la précision est impressionnante. Mais la finale apparaît plus tendue, très persistante avec un caractère poussiéreux et salin. Ce vin ferme et d'une belle complexité nécessitera sept à huit ans de vieillissement pour être bien apprécié.



Millésime 2014

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2014 : 92-94/100

Ici, on est en présence d'un nez moins expressif dont la composition est similaire aux Maréchaudes avec une influence florale qui le rend plus complexe. En milieu de bouche, les saveurs sont riches, puissantes avec du volume et de la précision donnant lieu à une finale tout en textures. Vin très impressionnant qui nécessitera de nombreuses années de garde avant d'être dégusté.

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2014 : 92-95/100

Au nez, ce vin est bien serré avec un nez timide de groseille, d'épices, de terre et d'arômes très marqués par un caractère sauvage. En bouche, on découvre beaucoup de vivacité et de puissance avec des saveurs précises et très présentes qui montent vers une finale tendue, bien faite, tout en équilibre et longueur. Son style est très proche de la vieille école et il faudra attendre au moins dix ans pour ouvrir une bouteille.

Bourgogne Chardonnay 2014 : 87/100

Une palette aromatique pointue composée de résine, de paille, de pommes et d'agrumes créant des saveurs vives, intenses, précises et de bonne texture. La finale est nette et sèche marquée par les notes d'agrumes et dont la longueur et la profondeur est supérieure à la moyenne des vins de cette catégorie. Un vin blanc qui mérite de vieillir.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Ladoix Blanc 2014 : 89/100

Un superbe nez, tout en fraîcheur qui associe des notes de citron, des nuances florales et des parfums de fruits blancs du verger. En bouche, les saveurs sont relativement corsées, bien texturées et elles délivrent une finale fraîche avec une belle longueur. Ce vin bien fait est très bon, sa valeur et sa qualité méritent de s'y intéresser.

Ladoix « Le Clos Royer » 2014 : 90/100

Une petite touche d'exotisme donne du volume au nez qui offre un éventail d'arômes de pêche blanche et de zeste d'agrumes. En bouche, on trouve une belle texture, des saveurs riches, souples qui développent une belle onctuosité en milieu de bouche. La finale est complexe, délicieuse, bien équilibrée et persistante. Pour un Ladoix de niveau Villages, c'est un vin de très belle qualité qui vaut le détour.

Ladoix 1er Cru « Les Gréchons » 2014 : 91/100

Le nez est frais et parfaitement net avec une note de fumée séduisante accompagnée d'arômes de pomme verte, de zestes d'agrumes et de douces senteurs florales. En bouche, on perçoit le caractère pierreux des saveurs plus raffinées que celles du Clos Royer et cela est confirmé par une belle longueur et une profondeur supérieures. Ce vin mérite toute notre attention.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Corton Charlemagne Grand Cru 2014 : 92-94/100

Cette cuvée n'est pas en bouteille, ce qui explique peut-être cette sensation de réduction qui pourra se dissiper lors du processus de la mise en bouteille et de l'aération dont il bénéficiera. En revanche, on perçoit une superbe intensité avec des saveurs puissantes et bien présentes, renforcées par une belle minéralité et des extraits secs ainsi qu'une finale très longue où apparaît une note de citron dotée d'une pointe d'amertume. C'est un vin qui bénéficie d'un très bon potentiel de garde, il pourra vieillir plus de dix ans.



The Wine Advocate - Robert Parker

Ladoix « Le Clos Royer » 2014 : 85-87/100

Lors de la dégustation au Domaine, le Ladoix Le Clos Royer 2014 présentait une légère réduction. Le nez offre cependant des notes de fruits rouges raffinées. Après une attaque un peu rustique, on perçoit une pointe de salinité, des notes de fruits rouges et une finale puissante. Agréable, mais je pense qu'il sera surpassé par d'autres cuvées du Domaine.



Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2014 : 89-91/100

Bien pinoté, un nez bien défini et net, le Ladoix 1^{er} Cru Les Joyeuses 2014 donne un palais précis, très lisible dans les détails avec une acidité bien présente qui offre une finale élégante et équilibrée marquée par le pinot. Un vin à recommander, ce Ladoix est élaboré par un des meilleurs vignerons du village.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2014 : 88-90/100

Le Ladoix 1er Cru La Corvée 2014 a vieilli en fût de chêne dont 50% de fûts neufs. Le bouquet sur la fraîcheur est composé d'odeurs de gibier et des arômes de fruits rouges. Le palais, moyennement corsé, découvre des tanins soyeux bien mûrs et une bonne profondeur. Sans avoir le charme émouvant du Joyeuses, on est en présence d'un Ladoix bien fait qui vieillira bien.

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2014 : 86-88/100

Voici un Aloxe-Corton 1er Cru Les Valozières 2014 au nez frais, composé de notes de framboises, de fraises des bois et de pétales de roses séchés. En bouche, le vin est moyennement corsé mais il est dense et soyeux. On ressent bien la prédominance du chêne sur la finale ce qui nécessitera un vieillissement de un à deux ans pour une intégration totale.



Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2014 : 89-91/100

Au nez, c'est la vivacité qui caractérise cet Aloxe-Corton 1er Cru La Toppe au Vert 2014 ainsi que des parfums de baies et de pierre froide bien nets. En bouche, on retrouve un bel équilibre, une bonne structure et une texture un peu crayeuse. Cependant la finale est plus harmonieuse que celle du Valozières. Cet Aloxe-Corton a de la classe. Vivement recommandé.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2014 : 91-93/100

Le bouquet de ce Corton Grand Cru Les Maréchaudes 2014 est net et précis, il présente des touches minérales raffinées et le chêne neuf présent à 80% est bien intégré au fruit permettant ainsi au terroir de se fondre. En bouche, on découvre la fraîcheur du vin, de la précision et une harmonie impressionnante confirmées par l'énergie développée sur la finale. Délicieux Corton bien élaboré par Monsieur Mallard.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2014 : 90-92/100

Le Corton Grand Cru Le Rognet 2014 est plus sur la retenue que le Corton Les Maréchaudes 2014. Un peu effacé et toujours sur la réserve. En bouche, on découvre la présence marquée du chêne, probablement un peu obstruée par la vinification mais je pense que la mise en bouteille résoudra ce problème car la base est honnête. À conserver quatre à cinq ans.

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2014 : 91-93/100

Ce Corton Grand Cru Les Renardes 2014, qui s'ouvre à merveille dans le verre a un bouquet complexe, précis et concentré empreint de notes de sous-bois et de fruits rouges. En bouche, le vin est moyennement corsé avec des tanins mordants, une sensation crémeuse liée à l'utilisation de chêne mais le fruit bien présent prédomine. C'est un Corton à boire sur le long terme, probablement le vin le plus séduisant de Michel Mallard sur ce millésime.



Corton Charlemagne Grand Cru 2014 : 92-94/100

Voilà typiquement un Corton Charlemagne Grand Cru 2014 qui présente une des meilleures palettes aromatiques que j'ai goûté sur ce domaine. Sa minéralité bien présente est une des plus belles expressions des vins de cette appellation. La bouche est harmonieuse, on y retrouve le chêne délicatement intégré, l'acidité est naturelle et agrmente bien la finale. C'est un merveilleux Corton Charlemagne que je me ferai un plaisir d'aller acheter moi-même.

DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2014

Tim Atkin MW Special Report

Ladoix « *Le Clos Royer* » 2014 : 90/100

Ladoix 1er Cru « *Les Joyeuses* » 2014 : 91/100

Ladoix 1er Cru « *La Corvée* » 2014 : 93/100

Aloxe-Corton 1er Cru « *Les Valozières* » 2014 : 92/100

Aloxe-Corton 1er Cru « *La Toppe au Vert* » 2014 : 93/100



Corton Grand Cru « *Le Rognet* » 2014 : 95/100

Chez les Mallard, on a l'art et la manière d'extraire le meilleur pour produire de beaux Cortons tout en évitant d'en montrer les lacunes. Ce vin est délicieusement stylé, les tanins sont fins, l'acidité est franche et le nez développe des notes de clous de girofles et de baies rouges.

Corton Grand Cru « *Les Renardes* » 2014 : 95/100

Ce très bon Corton issu de trois parcelles orientées à l'est, a d'expérience, de très belles capacités de garde. Floral, épicé et dévoilant de la sève due à l'incorporation de 30% de grappes entières, c'est un délicieux Corton buvable maintenant qui développe des nuances de cerise rouge et de framboise.

Corton Charlemagne Grand Cru 2014 : 94/100

Michel Mallard est le jeune vigneron du Domaine d'Eugénie, qui élabore aussi ses propres vins sur le vignoble de la Côte de Beaune. Ce Corton-Charlemagne issu d'une parcelle orientée sud de 0,1 hectare présente des saveurs de miel, de poire et de vanille avec une belle texture et une jolie minéralité.