

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2006

Guide Hachette 2010



Aloxe-Corton 1^{er} Cru « Les Valozières » 2006 * :

« Verse-moi du Bourgogne car, s'il rougit la trogne, il met le coeur en feu. »
Tirée d'un chant Bourguignon populaire, cette phrase convient pleinement à ce vin de chasse issu d'un 1er cru dont la partie basse est classée en village. Proche du Corton Grand Cru « les Bressandes », ce 2006 n'en est pas loin, ici, par son intensité aromatique puissante de cassis, de fruits compotés et d'épices. L'harmonie règne entre les tanins volumineux et le fruité enrobé par un élevage boisé, fin et tendre. Dans deux ou trois ans, ce vin accompagnera un pavé de biche...

Le Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011



Corton Grand Cru « Le Rognet » 2006 :

Robe d'un joli rouge. Nez épanoui, fin, associant cerise et framboise confiturées, figue sèche. Très belle attaque, ample, fondue, aérienne, finale plus ferme marquée par une légère amertume. À ouvrir impérativement à table sur un rôti de biche. **90/100**

Decanter World Wine Awards 2008

- **Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2006. Médaille d'Argent.**
- **Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2006. Recommandé.**
- **Corton Grand Cru « Les Renardes » 2006. Médaille de Bronze.**



DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2006

Guide Bettane et Desseauve 2009

Corton Grand Cru « *Le Rognet* » 2006 :

Grande robe, texture de taffetas, tannin noble, vinification remarquable. Une révolution s'opère au domaine.

Corton Grand Cru « *Les Maréchaudes* » 2006 :

Joli nez floral et balsamique, texture fine, vin charnu et souple, tanin élégant, un corton de charme. **16/20**

Corton Grand Cru « *Les Renardes* » 2006 :

Un des Cortons les plus complexes de notre dégustation, aux arômes de fruits macérés avec une trace de cuir, typique des Renardes, généreux et long en bouche, vraiment réussi. **17/20**

