

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2009

Allen Meadows

Corton Grand Cru « Le Rognet » : 2009 : 92/100

La maturité est présente au nez mais il reste cependant un peu fermé et ne révèle que timidement une note de terre et des arômes sauvages de baies noires. La bouche est puissante et concentrée avec des saveurs riches, corsées et suaves qui dévoilent une touche de boisé sur une finale qui a de la mâche mais qui offre de la longueur.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2009 : 90/100

Des arômes de groseilles et de framboise un soupçon réduits mais qui dévoilent de subtiles nuances de terre et d'épices. Tout en rondeur, moyennement corsé avec du volume ainsi qu'une pointe de bois et de tanin qui déséquilibrent un peu l'ensemble. Compte tenu de sa maturité et de sa bonne acidité, quelques années en cave lui seront bénéfiques. À surveiller et vérifier.

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2009 : 93/100

Des trois grands crus du millésime 2009, celui-ci est le plus complexe. Au nez, on perçoit une bonne maturité sur des notes marquées de prune, de terre âcre, de gibier, de cerise noire et de violette. En bouche, on découvre un vin corsé, tout en séduction qui glisse vers une finale équilibrée sur une note de moka. Superbe vin de garde, tout en maturité et une belle harmonie. Excellent.



DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2009

Guide Hachette 2013

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2009 ** coup de cœur au Guide Hachette 2013 :

Ce domaine de 13 ha, situé sur la route des Vins au cœur de Ladoix, retrouve la plus haute marche déjà obtenue avec son Clos Royer 2006. Ici, un 1er cru La Corvée drapé dans une robe sombre, couleur cerise noire, qui respire le fruit (cassis, mûre, framboise), mâtiné de notes de café torréfié. Corsetée par des tanins souples et élégants, la bouche, ample et charnue offre un fruité tout aussi généreux et légèrement vanillé. De l'élégance à revendre et beaucoup de gourmandise dans ce vin déjà fort aimable mais apte aussi à une garde de trois ou quatre ans. Le 2009 rouge Clos Royer obtient une étoile. Ses arguments ? Fruits noirs et violette au nez, trame tannique serrée, belle fraîcheur en soutien et boisé vanillé qui doit encore se fondre.



Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2009 :

Ce climat au nom particulier mérite une explication. Première originalité, il est situé sur la commune de Ladoix-Serrigny mais classé en appellation Aloxe-Corton. Les terres autrefois mises en jachère étaient appelées « toppes » ou « topes ». « Au vert » vient de la couleur du sol de ce lieu humide situé en bas de coteau. Associant vendange entière et vendange égrappée à parts égales, ce 2009 à la robe cerise noire dévoile un nez élégant de cassis et de mûre, soutenu par une touche de fût de chêne. En bouche, il est dominé par une agréable impression de douceur et de maturité, qui donne envie de le boire dans sa jeunesse, mais il pourra aussi attendre deux ou trois ans. On le verrait bien sur une viande en sauce, un paleron au vinaigre par exemple.

DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2009

Magazine : Vigneron n°15, page 134

Corton Grand Cru « *Le Rognet* » 2009 :

Voici le Bourgogne tel qu'on le souhaite sur un terroir exemplaire, par un vigneron méconnu qui fait pourtant de belles choses et dans un millésime superbe. Je dois me retenir pour ne pas le boire dès maintenant.

Serge DUBS