

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Allen Meadows

Côte de Nuits-Village 2016 : 88/2020+

Un nez, d'une fraîcheur exubérante, composé de notes de fruits rouges et de terre. Les saveurs mi-corsées, riches, rondes et veloutées, possèdent une texture séduisante et une structure juste assez solide sur la finale équilibrée pour nous inviter à le bonifier quelques années en bouteille. Charmant pour son niveau.

Chorey-lès-Beaune « Les Beaumonts » 2016 : 88/2021+

Ici aussi, le nez est une explosion de fraîcheur et de vivacité, quoiqu'avec un profil de fruit légèrement différent. En effet, se mêlent des notes de cerise noire et de bruyère, ainsi que beaucoup de terre et de sous-bois. Les saveurs caressantes sont amples et riches, n'exprimant qu'une pointe de rusticité sur la finale équilibrée et étonnamment longue. Un excellent choix pour garder et à avoir à la maison comme vin de tous les jours.

Ladoix « Le Clos Royer » 2016 : 89-91/2022+

Des arômes de framboise et de cerise, légèrement plus mûrs, liquoreux, mais toujours remarquablement frais. Ils sont entremêlés d'une touche d'épice et de terre. Des saveurs mi-corsées, tout à fait délicieuses, offrant une belle densité en milieu de bouche, caressent le palais. Le tout enveloppé d'une finale plus structurée laissant également transparaître une pointe de rusticité.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2016 : 89-91/2022+

Des arômes nettement plus élégants, aérés et frais aux essences de cerise épicée et de lavande introduisent des saveurs mi-corsées raffinées, pures et dentelées, pleines de punch et d'une discrète minéralité. Ils cèdent la place à une finale linéaire, équilibrée et précise. Un vin de dentelle et de grâce typique « des Joyeuses ».

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2016 : 89-92/2024+

Un nez plus profond combine des notes de prune, de cassis, de terre et de jolies nuances florales. Les saveurs mi-corsées qui, comme toujours, sont moins raffinées mais plus amples, puissantes et charpentées, possèdent une musculature ferme sur la finale solidement persistante bien que modérément rustique. Ce vin de garde nécessitera au moins quelques années de vieillissement en bouteille, car il est encore serré à l'heure actuelle.



Aloxe-Corton 1er Cru « Les Valozières » 2016 : 90-92/2026+

Une touche sauvage au nez plus discret mais d'une fraîcheur séduisante, révélant des notes de baies rouges, de terre piquante et un soupçon de gibier fumé. Sur cette cuvée, les saveurs structurées, sont comme d'habitude plus amples, plus musclées et puissantes. Elles offrent ici une excellente concentration en milieu de bouche et une longueur impressionnante sur la finale compacte, rustique et très sérieuse. Patience absolument conseillée.

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2016 : 90-93/2026+

Voici le premier vin à montrer une réduction appréciable, bien que je doute qu'elle persiste dans le temps. Sinon, les saveurs mi-corsées, lisses, intenses et vibrantes sont bien précises et dotées d'une belle minéralité. Elle se fait vraiment ressentir par une finale austère due à sa jeunesse, très complexe et magnifiquement persistante. Ce vin aussi est encore serré à l'heure actuelle et nécessitera au moins quelques années de vieillissement en bouteille pour s'épanouir davantage.

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2016 : 91-93/2028+

Un nez mûr et agréablement frais dévoile des arômes de violette, de groseille et de terre, le tout entrecoupé d'une pointe d'épice douce et de chêne. En bouche, les saveurs mi-corsées à corsées sont plus élégantes qu'à l'accoutumée, tout en offrant une très bonne, sinon une exceptionnelle profondeur et persistance en finale sur des notes de cerise amère. Cette cuvée solidement structurée devrait déjà bien se boire après 6 à 8 ans de garde, mais nécessitera bien 12 à 15 ans pour atteindre son plein épanouissement.

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2016 : 92-94/2031+

Un nez très intéressant avec une touche d'exotisme dont le bois de santal et la mandarine, accompagnés des notes plus typiques d'essence de groseille, de terre, d'épices et d'une grande influence florale. Les saveurs remarquablement équilibrées sont merveilleusement soyeuses, très concentrées en milieu de bouche, tout en faisant preuve d'une excellente persistance sur la finale aux arômes de cerise amère, qui finissent par envelopper tout le palais. Un vin à considérer, à condition d'avoir la patience de le laisser vieillir en cave pendant au moins 6 à 8 ans.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Corton Grand Cru « Les Renardes » 2016 : 91-94/2031+

(d'une parcelle de 0,75 ha). Un léger soupçon de bois met en valeur des notes légèrement plus fraîches que le vin précédent, plus animales, terreuses et florales, accompagnées de senteurs de cassis mûr et de cerise noire. Une merveilleuse fougue émane des saveurs franchement puissantes, intenses, amples et charpentées, culminant en une finale magnifiquement persistante, complexe et équilibrée. Un vin clairement construit pour la garde.

Ladoix « Le Clos Royer » 2016 : 89/2021+

Un discret boisé enveloppe des notes de pétrole, d'agrumes, de pomme verte et d'une pointe de poire. Les arômes racés, intenses et bien définis font preuve d'une profondeur et d'une tenue solides sur la finale rafraîchissante, propre et agréablement sèche. Un joli vin « Village » qui gagnerait avec quelques années de garde.

Ladoix 1er Cru « Les Gréchons » 2016 : 90/2022+

Une réduction modérée nécessitera une bonne aération si vous êtes tenté de le déguster jeune. Sinon, les saveurs d'une ampleur impressionnante sont délicatement riches, laissant apparaître une minéralité sur une délicieuse finale séveuse aux arômes d'agrumes. Comme le « Clos Royer », il devrait bien se boire jeune, mais mériterait également quelques années de garde.

Corton Charlemagne Grand Cru 2016 : 92/2024+

(de la parcelle Le Charlemagne). Un nez exubérant composé de notes de pomme verte, de zeste d'agrumes, de fleurs blanches, d'essence de poire et d'une pointe d'allumette. Les saveurs denses et puissantes reprennent les notes d'agrumes qui se reflétaient au nez et se prolongent sur une finale ferme, sèche et d'une austérité due à sa jeunesse.



DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

The Wine Advocate - Robert Parker by Neal Martin

Ladoix « Le Clos Royer » 2016 : 89-91/100

Le Ladoix « Le Clos Royer » rouge 2016 a, en prenant le temps de l'ouvrir dans le verre, une légère touche de réglisse. La bouche est mi-corsée avec des arômes de fruits rouges croquants, une texture crayeuse vers la seconde moitié du palais, une finale vive et minérale. Tout ce qu'on attend d'un Cru Village. (2019-2025)

Chorey-lès-Beaune « Les Beaumonts » 2016 : 88-90/100

Le Chorey-lès-Beaune « Les Beaumonts » 2016 offre au nez des senteurs très nettes de cerises rouges et de canneberge, le chêne étant très bien assimilé. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, pas un Chorey-lès-Beaune puissant mais assez raffiné et dans un style presque « aérien ». J'aime ici son acidité, un vin où le moins devient un plus. (2020-2030)



Côte-de-Nuits Village 2016 : 86-88/100

Le Côte-de-Nuits Village 2016 a un bouquet croquant de cerise rouge et de canneberge, simple mais efficace avec une belle tension énergique. La bouche est mi-corsée avec des fruits rouges croquants, de la salinité et une belle structure en finale. Pas mal du tout, mais je le boirais plutôt dans sa jeunesse. (2019-2023)

Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2016 : 90-92/100

Le Ladoix 1er Cru « Les Joyeuses » 2016 a un bouquet ouvert et expressif, plus floral que ses pairs, avec de belles senteurs de roses fanées s'ouvrant dans le verre. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, féminins et discrets, mais il y a ici une réelle longueur et de la précision. Pour cette appellation, c'est l'un des meilleurs millésimes que j'ai dégustés du domaine. (2020-2032)

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2016 : 91-93/100

Le Ladoix 1er Cru « La Corvée » 2016 a une couleur légèrement plus profonde que « Les Joyeuses ». Son nez est précis avec des notes de cassis et de myrtille, ainsi que des senteurs de violette émergeant avec le temps dans le verre. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, une trame d'acidité croquante et une touche d'orange sanguine et de marmelade sur la finale. Un Ladoix 1er Cru exceptionnel, l'un des meilleurs que j'ai jamais goûtés en fait. (2020-2034)

Aloxe-Corton Village 2016 : 87-89/100

L'Aloxe-Corton Village 2016 a un bouquet frais de groseille et de canneberge qui a mis du temps à s'ouvrir pleinement. La bouche est fraîche et croquante avec une belle salinité et une touche d'épice en finale qui s'étire très correctement. Savourez cet Aloxe-Corton bien conçu au cours des 4 ou 5 prochaines années. (2019-2024)



Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2016 : 91-93/100

L'Aloxe-Corton 1er Cru « La Toppe au Vert » 2016 dévoile au nez des notes vives de cerises rouges et de prunes noires, plutôt marquées tout en maintenant raffinement et équilibre. Des fruits bleus apparaissent avec le temps dans le verre. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, un peu ferreux au début, une belle prise en bouche avec des tanins crayeux sur la finale longue et satisfaisante. Une suite digne au superbe millésime 2015. (2021-2035)

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2016 : 92-94/100

Le Corton Grand Cru « Les Maréchaudes » 2016 présente un bouquet très bien défini, débordant d'énergie, sur la cerise noire, la bergamote et l'orange d'Espagne. La bouche est mi-corsée avec des tanins fins, légèrement granuleux, une minéralité persistante sur la finale structurée, très « Corton ». Tout à fait charmant. (2021-2040)

Corton Grand Cru « Le Rognet » 2016 : 90-92/100

Le Corton Grand Cru « Le Rognet » 2016, qui a un peu plus de vendanges entières que les autres Grands Crus rouges de Mallard, est plus opulent que « Les Maréchaudes », mais peut-être pas aussi fin et minéral. La bouche est mi-corsée avec des fruits noirs mûrs, agrémentés d'une touche de marmelade et de réglisse. Audacieux dans le style mais contenu par l'acidité. La finale est très longue, mais j'aimerais le voir développer plus de grâce. (2020 – 2034)



Corton Grand Cru « Les Renardes » 2016 : 93-95/100

Avec juste une pointe de réduction au nez, le Corton Grand Cru « Les Renardes » 2016 s'ouvre sur une palette de fruits rouges mêlés à des arômes de sous-bois, de feuilles d'automne. La bouche est mi-corsée avec un tanin fin, très bien équilibrée, sublimée par une merveilleuse finale saline qui n'en finit pas. Le Grand Cru le plus élégant et le plus sophistiqué de chez Mallard. Donnez-lui encore 2 ou 3 ans pour que le nez s'ouvre et vous aurez un fantastique Corton « Les Renardes ». (2021-2041)

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Ladoix « *Le Clos Royer* » 2016 : 89-91/100

Le Ladoix « Le Clos Royer » 2016 a un bouquet franc et précis aux senteurs subtiles de fleurs blanches. La bouche est bien équilibrée avec une acidité fraîche, éclatante et vive, sur des arômes de citron et de nectarine. La finale est délicieusement minérale. Savourez ce Ladoix blanc merveilleusement bien fait au cours des 7 ou 8 prochaines années. (2019-2027)

Ladoix 1^{er} Cru « *Les Gréchons* » 2016 : 90-92/100

Le Ladoix blanc 1er Cru « Les Gréchons » 2016 présente un bouquet différent, croquant, aux arômes de coquilles d'huître, avec une minéralité absolument remarquable, presque Chablisienne. La bouche est mi-corsée avec une fine trame d'acidité, très ciblée, presque zen dans le style avec une finale vive aux notes salines. Ce millésime est du même niveau que le précédent 2015 et pourrait même le surpasser. (2020-2030)



Corton Charlemagne Grand Cru 2016 : 94-96/100

Le Corton-Charlemagne Grand Cru, de la parcelle « Le Charlemagne », offre un bouquet très bien défini, vraiment sophistiqué, aux arômes délicats de fruits jaunes, d'écorce d'agrumes, de calcaire humide très nuancé. La bouche est très bien équilibrée avec une trame acide tranchante, persistance, avec une superbe tension en finale. Tout simplement l'un des meilleurs Corton-Charlemagne que j'ai dégustés, fortement recommandé. (2020-2040)

DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Millésime 2016

Tim Atkin MW Special Report

Côte-de-Nuits Village 2016 : 89/100

Chorey-lès-Beaune 2016 : 90/100

Ladoix « *Le Clos Royer* » 2016 : 91/100

Ladoix 1er Cru « *Les Joyeuses* » 2016 : 92/100

Ladoix 1er Cru « *La Corvée* » 2016 : 92/100

Aloxe-Corton 1er Cru « *La Toppe au Vert* » 2016 : 92/100

Corton Grand Cru « *Les Maréchaudes* » 2016 : 93/100

Corton Grand Cru « *Les Renardes* » 2016 : 93/100

Corton Charlemagne Grand Cru 2016 : 93/100

Corton Grand Cru « *Le Rognet* » 2016 : 94/2026-32

En plus d'élaborer les vins du Domaine d'Eugénie, Michel Mallard exploite son propre domaine familial à Ladoix. Cette cuvée provient de deux parcelles à Corton, plantée dans les années 1950, d'une surface de 0,8ha. C'est une robe d'une couleur dense d'un rouge ferreux, très accrocheur en bouche, aux arômes de mûres et de cerises noires, relevés d'une touche de chêne.

