

DOMAINE Michel MALLARD et fils
CORTON CHARLEMAGNE
AOP CORTON CHARLEMAGNE
2022



À l'orée du bois de la colline de Corton, la parcelle Le Charlemagne orientée Sud-Ouest s'étend en haut de coteau sur la commune d'Aloxe-Corton.

10,57 ares de vignes entre 60 et 70 ans, sur sol peu épais à texture limoneuse à limono-argileuse, issu de l'altération des Marnes de Pernand.

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies: griffages, des composts organiques et des traitements maîtrisés

Tri consciencieux, raisins sont foulés puis pressés avec délicatesse dans un pressoir pneumatique. Une partie du jus est alors soutiré dans des cuves inox et une autre partie est entonnée dans des fûts de chêne français. levures indigènes.

Elevage 18 mois dans des fûts neufs à 30% (contenance de 350L)

Le Corton-Charlemagne Grand Cru offre au nez des notes d'agrumes, de tilleul et de girofle. La bouche est vive mais généreuse, caractérisée par une minéralité élégante procurant une sensation rafraîchissante.

Accords : Foie gras, crustacés nobles, dorade aux citrons confits, poularde à la crème, veau en sauce blanche, les fromages bleus ou encore l'Époisses... Température de service : 12 °C
Apogée à partir de 2034

Cépages: 100% Chardonnay
alc 13,5%

Prix Caveau 140€

DOMAINE Michel MALLARD et fils
LA TOPPE AU VERT
AOP ALOXE-CORTON 1ER CRU
2020

Situé à Ladoix-Serrigny, La Toppe au Vert s'étend sur le versant Sud-Est de la colline de Corton.

42,8 ares de vignes entre 50 et 60 ans sur Sol peu épais à épais à texture argileuse et à pierrosité modérée. Il est issu de l'altération du calcaire à pâte fine de la formation des Calcaires de Comblanchien. Ce type de sol conduit le réseau racinaire de la vigne à se développer davantage sur l'horizontal qu'en profondeur.

Les baies (vendanges éraflées) et les grappes (vendanges entières) s'empilent ensuite dans une cuve inox thermorégulée. Très peu interventionnistes en cave,. Après une macération d'une semaine environ, la fermentation démarre. Pigeages en debut de fermentation puis remontages pour ajuster la structure tannique de la cuvée. Le vin est ensuite soutiré et les raisins pressés sont incorporés en partie à ces jus. La cuvée une fois assemblée est entonnée dans des fûts de chêne français en provenance des forêts de l'Allier, des Vosges et de Tronçais.

Elevage 15 mois dans des fûts neufs à 50% (pièces bourguignonnes de 228L).

Degustation: au nez un bouquet floral auquel s'ajoutent des fruits rouges comme la groseille et la griotte ainsi que des notes de girofle. En bouche, intensité, énergie et complexité caractérisent cette cuvée.
Bonne garde.

Accords : Daube de sanglier ou civet de sanglier, chapon rôti, canard braisé et les fromages à pâtes molles tel le brillat-savarin ou le délice de Bourgogne...
Température de service : 14 °C

Apogée à partir de 2032

Cépages: 100% pinot noir

alc 14 %

Prix Caveau 64€



DOMAINE Michel MALLARD et fils

LE ROGNET

AOP CORTON GRAND CRU

2016

Située à Ladoix-Serrigny, cette parcelle est exposée au Sud Est sur le climat

Le Rognet

1,27 Ha de vignes entre 55 et 65 ans sur sol peu épais à épais, à texture argileuse à argilo-sableuse et à pierrosité modérée. Il résulte de l'altération de calcaire oolithiques et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Dijon à Corton. Cette structure permet une bonne aération du sol.

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies.

tri, égrappage et grappes entières en macération 1 semaine en cuve inox thermo régulées puis entonné.

Ce Corton Grand Cru Le Rognet, élevé pour la garde, séjourne entre 16 à 18 mois dans des fûts neufs à 70% (pièces bourguignonnes de 228L).

Le millésime 2016, marqué en Bourgogne par de faibles rendements dus au gel printanier, se distingue par une grande concentration aromatique, un bel équilibre entre la maturité du fruit et une acidité fraîche, permettant au vin d'afficher à la fois puissance, structure et finesse

Un grand cru où des notes de violette, de myrtilles, de mûres et de cassis fréquentent des épices réglissées et poivrées. Un vin à la structure veloutée, complexe et à la longueur imposante. D'une capacité de vieillissement étonnante. Accords : Terrine de chevreuil à la forestière, mitonnée de bœuf au vin rouge, cailles aux pruneaux et pommes de terre, pavé de biche à la crème...

Température de service : 14 °C apogée estimée 2027

Alcool : 13,5°
cépages Pinot noir 100%

Prix Caveau 100€



DOMAINE Michel MALLARD et fils

LES RENARDES

AOP CORTON GRAND CRU

2016

Au cœur du coteau, la parcelle Les Renardes s'épanouit sur le flan Sud Est de la commune d'Aloxe Corton.



64,6 ares de vignes entre 60 et 65 ans sur sol peu épais, à texture argileuse et à pierrosité modérée issu de l'altération oolithique et bioclastiques (débris de squelettes d'organismes) de la formation des Calcaires de Ladoix. Ces calcaires se délitent en dalles de quelques centimètres d'épaisseur facilitant la pénétration des racines en profondeur. Cette cuvée représente l'une des plus belles expressions du pinot noir bourguignon. Elle provient d'une parcelle d'exception située au sein du climat Les Renardes, reconnu pour la structure et la profondeur de ses vins. Le millésime 2016, marqué par un printemps frais et un été chaud mais équilibré, a offert des petits rendements mais une concentration remarquable, dotant ce vin d'une splendide complexité aromatique.

Le vignoble est conduit de façon raisonnée en fonction du climat et de la pression des maladies.

tri, égrappage et grappes entières en macération 1 semaine en cuve inox thermo régulées puis entonné.

L'élevage est un temps de repos indispensable pour que le vin s'affine, s'étire et s'harmonise. Ce Corton Grand Cru Les Renardes, élevé pour la garde, séjourne entre 16 à 18 mois dans des fûts neufs à 70% (pièces bourguignonnes de 228L).

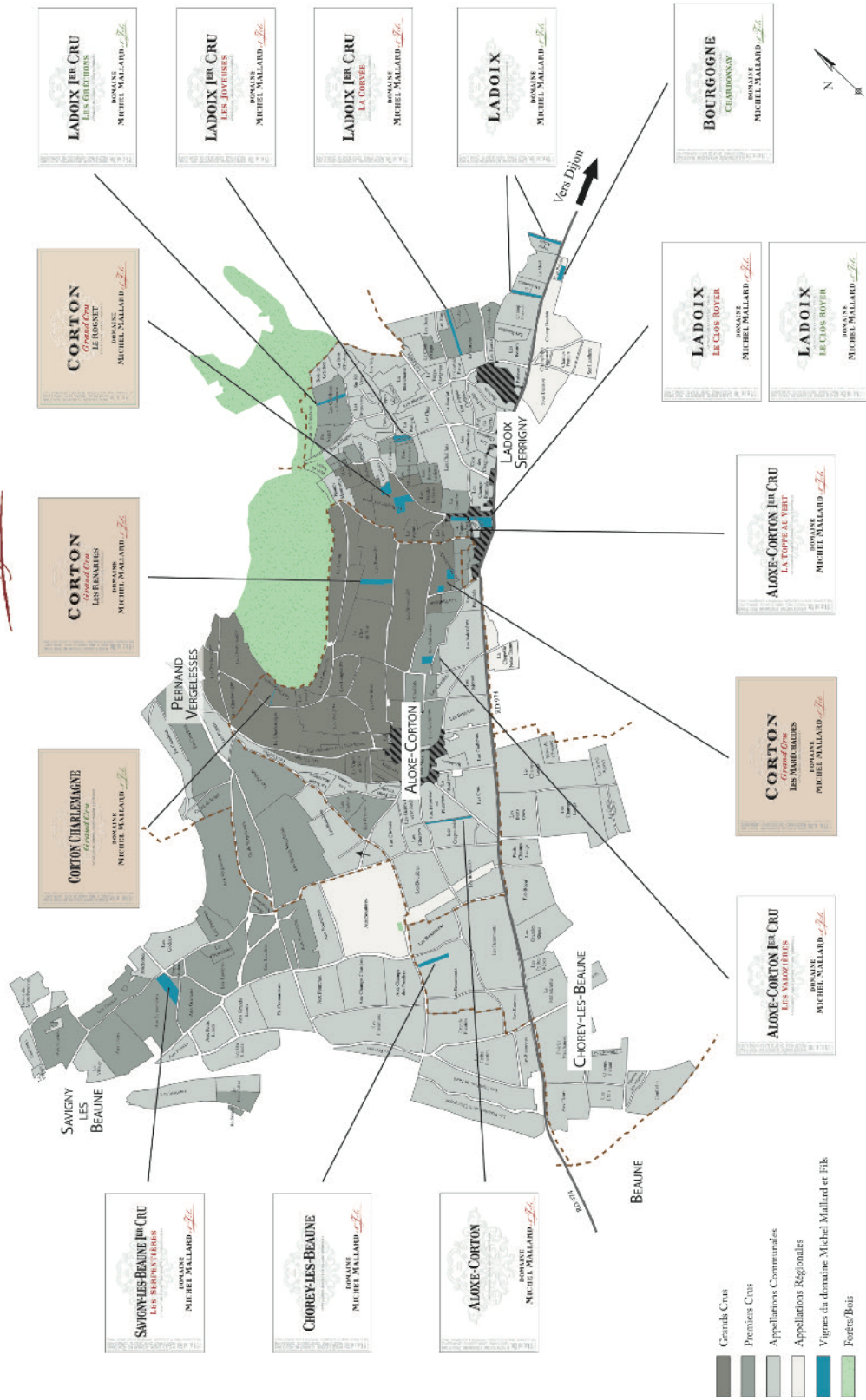
Le Corton Grand Cru Les Renardes est certainement le plus sauvage des Corton. Au nez, il s'épanche sur des arômes de myrtille, de groseille, de poivre noir, de réglisse et d'une subtilité animale. Sa bouche est puissante, profonde et franche. Un vin racé au juste équilibre et d'une bonne garde.

Accords : Faisan rôti, lièvre à la royale, ragoût de chevreuil au vin rouge, civet de sanglier aux aïelles, Saint-Nectaire...
Température de service : 14 °C pögée estimée 2028

Alcool : 13°
cépages Pinot noir 100%

Prix Caveau 100€

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*



Domaine Michel Mallard et Fils - 43 route de Dijon - 21550 Ladoix-Serrigny
 Tél : + 33 (0)3 80 26 40 64 - Fax : + 33 (0)3 80 26 47 49 - E-mail : domainemallard@bormail.fr

Cartographie des lieux-dits et réseaux d'appellation
 d'après Sylvain Pitot et Pierre Poupon, 1999, modifiée.



