

DOMAINE MICHEL MALLARD *et Fils*



Histoire

Le Domaine Michel Mallard et Fils est installé sur la commune de Ladoix-Serrigny, petit village à la jonction entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Vignerons de père en fils depuis cinq générations, le Domaine s'est agrandi au fil du temps et cultive aujourd'hui 11 hectares de vignes. Maryse et Patrick Mallard, à la tête de cette entreprise viticole, soignent cet héritage en produisant des vins sur les appellations Bourgogne, Côte de Nuits-Villages, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton, Corton et Corton-Charlemagne.

Le plaisir avant tout

C'est avant tout le plaisir des sens et une histoire que recherchent Maryse et Patrick dans l'élaboration de leurs crus. Du contenu au contenant, ils œuvrent chaque jour pour améliorer l'expression de leurs terroirs au travers de ces deux cépages fascinants que sont le Pinot Noir et le Chardonnay.

Vers l'expression du terroir

Le Domaine Michel Mallard et Fils est attentif à la mise en valeur de leurs terroirs. Notion parfois déroutante pour le néophyte mais qui trouve tout son sens en Bourgogne. Façonné par la nature mais révélé par l'homme, le terroir se compose de différents éléments.

Le vecteur entre cet environnement et la main de l'homme est le cépage. Pinot Noir et Chardonnay s'imprègnent des caractéristiques de leur milieu en ajoutant leurs spécificités et leur signature aromatique. L'équipe, composée de Rosa, Dino, Noël et Bruno, arpenté chaque jour les différentes parcelles constituant le Domaine pour tailler, sélectionner, rééquilibrer, sculpter, aérer cette liane aux fruits si précieux.

Ancrée dans le sol, la vigne puise l'eau et les éléments minéraux nécessaires à sa croissance et à son épanouissement. Si proches et pourtant si différents, les sols mobilisent toute l'attention et toute la vigilance de l'équipe pour respecter au mieux la vie microbienne. Labours et griffages se succèdent au cours de la saison pour contenir le développement des adventices.

Le climat ou l'empreinte du millésime est un facteur important de la notion de terroir. Tantôt capricieux et nuisible tantôt clément et salvateur, il conditionne qualité et quantité pour chaque parcelle au cours de la campagne viticole. L'homme, pour contrer ces aléas climatiques, fait preuve d'une adaptation et d'une ingéniosité remarquables dans la gestion de ce patrimoine. Une remise en question perpétuelle en vue d'améliorer son approche et ses pratiques de la culture de la vigne.

Les millésimes

Chaque millésime est unique et imprègne le profil des différents crus du Domaine Michel Mallard et Fils. Une expression du terroir qui se reflète dans les cuvées : Bourgogne, Côte de Nuits-Villages, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton, Corton et Corton-Charlemagne.

2013

En ce début d'année 2013, la vigne s'éveille d'un repos hivernal humide et tempéré qui lui permet d'abreuver ses réserves naturelles en eau. Après un débourrement tardif (fin avril), elle s'épanouit lentement dans une atmosphère pluvieuse et fraîche propice au déploiement du mildiou et de l'oïdium. Soutenue par la vigilance et les soins apportés par l'équipe du Domaine, elle amorce sa floraison courant juin. Coulure et millerandage réduisent le rendement. Malgré les fortes chaleurs provoquant de la grillure et les épisodes de grêle impactant la structure de la vigne, les mois d'été sont plus cléments. Août favorise ainsi la bonne maturation des baies et concentre davantage les baies millerandées. Les vendanges démarrent le 2 octobre alors que la maturité des raisins est atteinte. Un tri draconien est aussitôt réalisé pour rentrer en cave des grappes d'une excellente qualité sanitaire. En dépit d'un faible rendement, ce millésime, parmi les plus tardifs, surprend par sa complexité et son équilibre.



2012

Le dérèglement climatique prend tout son sens sur ce millésime 2012. À la saison hivernale se succède, douceur et humidité, gelée et sécheresse et brutale remontée des températures annonçant un printemps avant l'heure. En conséquence, un démarrage en trombe de la végétation entraînant un débourrement précoce fin mars. S'ensuit des fluctuations de températures et des précipitations privilégiant l'apparition du mildiou et de l'oïdium. C'est alors un affrontement sans merci qui s'engage pour contrer les facéties climatiques et les ennemis de la vigne. La perte de récolte est importante à l'arrivée de l'été causée par les attaques cryptogamiques, la coulure et le millerandage. La concentration reste à son comble pour l'équipe en charge de la vigne du Domaine. Une accalmie survient toutefois en août favorisant une bonne photosynthèse, gorgeant ainsi jusqu'à satiété les baies de sucre. La récolte commence le 20 septembre et un tri sévère est réalisé pour nettoyer les raisins des impacts liés à l'échaudage, à la grêle et aux champignons. 2012 ou le millésime de l'extrême, un pinot noir et un chardonnay qui dévoilent tout leur potentiel et leur subtilité... Grandiose !

2011

Le millésime 2011 s'exprime après un hiver particulièrement sec. À l'arrivée du printemps, la sécheresse persiste et la chaleur s'installe incitant la vigne à initier son débourrement début avril. Ces agréables conditions climatiques perdurent tout au long du printemps, accélérant son cycle végétatif jusqu'à la floraison. Son accroissement se réalise sans encombre, à l'abri des rayons du soleil qui enrayent les attaques de mildiou ou d'oïdium. Une indulgence de courte durée ! Un revirement météorologique survient au balbutiement de l'été. Froid, pluie, forte chaleur et orages s'alternent privilégiant le développement du botrytis. Une véritable mise à l'épreuve pour l'équipe en charge du vignoble. Un répit intervient fort heureusement mi-août permettant de récolter dès le 30 août des raisins mûrs. Un tri s'impose pour écarter toutes les baies grillées ou touchées par la pourriture grise. Malgré une fin de campagne préoccupante, ce millésime se révèle saisissant par sa précision aromatique.



2010

L'hiver qui précède ce nouveau millésime est spécialement long, froid et enneigé. 2010 voit alors le jour sous la fraîcheur et les précipitations du printemps, son débourrement intervenant mi-avril. Cette trame climatique persiste et engendre une floraison longue et difficile. Il en résulte un avortement de baie (coulure), la formation de petites baies à peaux épaisses (millerandage) et des inégalités de maturité liées au décalage de la fécondation. Devant ce constat peu engageant au début de l'été, l'équipe à la vigne du Domaine redouble d'efforts. Toute sa connaissance, son expérience et son savoir-faire sont sollicités pour conduire chaque cep à la récolte. Les mois d'été, alternant chaleur et humidité, favorisent l'apparition du mildiou et du botrytis, célèbres ennemis de la vigne. Les baies millerandées, grâce à leur peau épaisse, résistent à ces attaques mais l'impact est important sur le reste du vignoble. Le retard de maturité tend à s'harmoniser au sein des parcelles et la date de vendanges est fixée. Elles débutent le 21 septembre et un tri conséquent est réalisé pour encuver une matière saine. Ce millésime, faible en rendement s'avère très grand sur le plan qualitatif !

2009

Un hiver aux températures négatives précède la naissance de ce millésime 2009. À la remontée de celles-ci, le cycle végétatif de la vigne reprend et son débourrement s'enclenche le 10 avril. Sa croissance s'effectue rapidement stimulée par la chaleur ponctuée d'événements orageux. En découle une bonne floraison sur les parcelles précoces. Quant aux plus tardives, suite à un rafraîchissement des températures, elles se voient impactées par la coulure et le millerandage. Ces conditions climatiques ont encouragé une importante pression du mildiou, fort heureusement circonscrite par l'attention et la rapidité d'intervention de l'équipe en charge des cultures du Domaine. La pluviosité marque le mois de juillet et l'été s'installe enfin dès le mois d'août pour se prolonger jusqu'aux dates de vendanges. La chaleur sèche enrayer le développement des maladies cryptogamiques tels le mildiou ou le botrytis. Les raisins se présentent mûres et sains aux premiers coups de sécateurs le 15 septembre. Le millésime 2009, se profile généreux, plein et charmeur où pinot noir rime avec petits fruits noirs très mûrs. Un millésime de plaisir !