

DOMAINE
MICHEL MALLARD *et Fils*

Il Domaine Michel Mallard et Fils, oggi alla quinta generazione, è amministrato da Maryse e Patrick Mallard ed ha sede, in Borgogna, nel comune di Ladoix-Serrigny, ai piedi della collina di Corton. La proprietà si estende per 11 ettari impiantati a Chardonnay e Pinot Nero. La cura dei vigneti avviene tramite inerbimento, uso di compost organici e trattamenti mirati, il tutto volto a produrre grappoli sani così da raggiungere il perfetto equilibrio tra zucchero e acidità. Una volta giunti in cantina i grappoli vendemmiati, subiscono un'attenta cernita. L'uva chardonnay viene pigiata delicatamente così da ottenere un mosto dall'elevata qualità successivamente chiarificato per gravità: la fermentazione alcolica avviene tramite lieviti indigeni in fusti di rovere proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento si svolge per un periodo che va da 12 a 18 mesi a seconda dei vini. Invece i vini prodotti con uva pinot nero, dopo una macerazione di circa una settimana, al termine della fermentazione subiscono alcuni rimontaggi per regolarne la struttura tannica; successivamente vengono travasati in fusti di rovere francese proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento dura per un periodo che va da 12 a 18 mesi a seconda dei vini. La filosofia produttiva del Domaine Michel Mallard et Fils è quella di trasmettere attraverso i suoi vini l'unicità dei terroir di Borgogna.

Ladoix Rouge Le Clos Royer

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Le Clos Royer corrisponde ad un appezzamento di vigneto ubicato nel comune di Ladoix-Serrigny, ai piedi della collina di Corton, che beneficia di un'esposizione a sud-est. In origine Le Clos Royer era un parco, divenne poi di proprietà del dottor Royer e, successivamente, del Domaine Michel Mallard et Fils.

Le viti ivi presenti sono di età compresa tra i 30 ed i 40 anni e sono impiantate su suoli poco spessi/spessi, ben aerati, dalla trama argillosa, argillo-sabbiosa e con moderata presenza di ciottoli.

Vinificazione Una volta giunti in cantina i grappoli vendemmiati subiscono un'attenta cernita. Dopo una macerazione di circa una settimana, al termine della fermentazione i vini subiscono alcuni rimontaggi per regolarne la struttura tannica; successivamente vengono travasati in fusti di rovere francese proveniente dalle foreste dell'Allier e dei Vosgi. L'affinamento perdura per 12 mesi in pièces bourguignonnes da 228 L (40% legno nuovo).

Caratteristiche Il Ladoix Rouge Clos Royer rivela, al naso un'intensa varietà di aromi di frutti come l'amarena, il ribes rosso ed il ribes nero. Al palato è piacevolmente setoso, ben bilanciato e di buona struttura.

