

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 secondo 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.

Corton Le Rognet Grand Cru

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti sono situati nel climat Le Rognet, nel comune di Ladoix-Serrigny, e sono esposti a sud-est. Le viti ivi presenti sono di età compresa tra i 45 ed i 55 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 16-18 mesi in pièces bourguignonnes da 228 L (70% legno nuovo).

Caratteristiche Il Corton Le Rognet Grand Cru rivela, al naso, note di violetta, mirtillo, mora, ribes nero, intervallate da aromi speziati di liquirizia e pepe. Al palato è vellutato, complesso e di notevole lunghezza. Il suo potenziale di invecchiamento è sorprendente.

