



# *Vignobles Mallard*



Présentation

PROPRIETE en conversion vers  
l'Agriculture Biologique



Les vignobles Mallard sont situés dans une zone **NATURA 2000**, ce site est désigné pour protéger un certain nombre d'habitats et d'espèces représentatives de la biodiversité européenne

La prise en compte de ces enjeux dans l'activité des vignobles Mallard est une adhésion à :

**AREA** Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine

**HVE Niveau III** Haute Valeur Environnementale

Conversion vers **l'Agriculture Biologique**

**VEGAN** : aucun produit d'origine animale ou testé sur les animaux ne rentre dans le processus d'élaboration et de commercialisation

**Plantation de Haies** avec l'association Arbre et Paysage pour accueillir oiseaux et chiroptères

Maintien de la **fauche tardive** pour favoriser la biodiversité

**Don d'un euro** par bouteille sur certaines cuvées pour **l'association Animal Protect** qui s'occupe du refuge

des animaux de Landiras

durement touchés par les incendies

Ensemble, nous sauvons le vison d'Europe, les chauves souris, les perdrix et tant d'autres insectes pollinisateurs...



# Notre opération 2022- 2023

Un euro par bouteille vendue sera reversé à l'association Animal Protect (qui gère le refuge des animaux de Landiras) qui s' est occupée au mieux des animaux rescapés qui ont payé le plus lourd tribut de ces incendies .

Sont concernés par cette opération :

Au gré(s) de la nature qui est une cuvée que j'ai élaborée suite a une forte demande de vin avec un taux d'alcool réduit en gardant comme objectif la qualité et le fruit originel du merlot.

Le Pet nat Gascon, le vin des copains qui garde son originalité, confirmée par son caractère Gascon qui sublime le Sauvignon.

Chassez le naturel ,il revient au galop, notre vin rouge fruité naturel sans aucun intrants

Et notre Alerte Orange, le vin orange par excellence, issu d'une vinification( skin contact) identique à un vin rouge élaboré à partir de Sauvignon blanc. le goûter c'est l'acheter



# Nos vins Naturels

Vinifications sans intrants

100 % jus de raisin fermenté avec des levures  
indigènes

0 % de sulfites ajoutés



# CHASSEZ LE NATUREL, IL REVIENT AU GALOP



*On ne plait  
guere, lorsque pour plaire  
il faut sortir du naturel*



Prix départ propriété: 15€ ttc

**Superficie** : 3 hectares

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Merlot

**Vinification** : Vinification à basse température pour extraire plus de fruit et moins de tanins, sans aucun intrants, levures indigènes pas de sulfites ajoutés

**Notes de dégustation** : un vin solaire dense et profond qui s'ouvre sur des notes de cerise kirschée et de pivoine et de fruits des bois

Des aromes auxquels fait écho un palais ample, concentré, large et long, aux tanins frais et croquants Bref, un vin harmonieux !

**Accord mets & vins** :

Viandes blanches : cote de veau aux morilles,

Viandes rouges : Tartare de bœuf

Poisson : pâtes aux fruits de mer

# PET NAT GASCON

*Les bulles avec leur  
caractère Gascon*



**mcc**  
Premium label solutions  
DESIGN

Prix départ propriété: 15€ ttc

**Superficie** : 2 hectares

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Sauvignon pour le Blanc, Cabernet Sauvignon pour le Rosé.

**Vinification** : Aucun intrant, aucun sulfite, méthode ancestrale: dans ce processus de vinification, les levures consomment le sucre et fabriquent de l'alcool. Ce processus est appelé fermentation alcoolique. Toutefois pour la production du pétillant naturel, on stoppe le processus en cours par le froid avant de le mettre en bouteille. Une fois que la température remonte, les levures dans la bouteille vont finir de consommer les sucres, dégageant ainsi du gaz carbonique à l'origine des bulles de ce pétillant naturel.

**Notes de dégustation** : la robe or pâle aux reflets verts est traversée par un cordon de fines bulles dévoilant à l'aération un fruité où la pêche et l'abricot laissent la place à une déclinaison de beurre et brioche.

**Accord mets & vins** : à l'apéritif....



# ALERTE ORANGE

La terre est verte comme une orange

*Un grand vin blanc  
revisité*



Prix départ propriété: 18,00 € ttc



**Superficie** : 0,5 hectare

**Encépagement** : 100 % sauvignon blanc

**Vinification** : Le vin orange est tout simplement un vin blanc vinifié comme du vin rouge avec macération ! Tout comme les raisins rouges, la peau du raisin blanc contient des tanins : nous avons donc **des vins blancs taniques** ! Ils sont dans l'ensemble plus digestes avec un ressenti d'alcool moindre. Dans la composition des **vins oranges**, une fraîcheur prédomine avec curieusement, une acidité assez basse.

**Notes de dégustation** : La structure tanique des vins oranges leur permet d'accompagner tout un repas. Nul besoin de les cantonner à des produits de la mer ou à l'apéritif, les vins oranges ont une véritable versatilité. Ils possèdent beaucoup de caractère, avec une expression aromatique très large et variée.



Le plus original...



# AU GRÉ(S) DE LA NATURE



*De grés à grés  
Notre vin partiellement  
désalcoolisé*



Prix départ propriété: 18€ ttc

**Superficie** : 1 hectare

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Merlot

**Vinification** : Vinification à basse température pour extraire plus de fruit et moins de tanins, puis élevage en Amphore pour affiner le vin . Conditionnement en bouteilles en grés pour prolonger le processus.

**Notes de dégustation** : Au nez, les fruits ont la part belle (cerise, mure, cassis) et des nuances florales; En bouche, de la rondeur, du fruit, de la fraîcheur.... Bref, un vin harmonieux !

**Accord mets & vins** : Viandes blanches (carré d'agneau, fricassée de lapin aux champignons...), **poissons** - et oui étonnant pour un vin rouge , ou encore à l'apéritif !



*Nos classiques et incontournables*

# Château Naudonnet Plaisance

AOP Entre deux mers 2022

*Un grand vin blanc  
tout en élégance.*



PROPRIETE EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Prix départ propriété: 9.00 € ttc

**Superficie:** 3,5 hectares

**Terroir:** Argile & graves

**Encépagement:** 70% sauvignon blanc, 30% sauvignon gris

**Vinification:** Macération pelliculaire à basse température avant pressurage. Elevage sur lies fines pendant six mois, bâtonnages réguliers.

**Elevage:** Cuves inox et béton.

**Notes de dégustation:** Une robe jaune pâle aux reflets verts, un nez riche, complexe et remarquable de fleurs blanches et d'agrumes. Une superbe attaque fruitée introduit une bouche gourmande, plein et charmeuse. Un vin harmonieux et croquant.

**Accord mets & vins:** Un Entre Deux Mers typique, parfait sur les fruits de crustacés, poissons en sauce ou volaille la crème.



*Fleur de cabernet*

AOP Bordeaux rosé



*Un rosé riche et  
délicat.*



Prix particuliers départ propriété: 9.00€ ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Graves

**Encépagement:** 100% Cabernet Sauvignon

**Vinification:** Pressurage direct puis stabulation à froid.

**Elevage:** Cuves inox et béton.

**Notes de dégustation:** La sélection du cabernet donne à cette cuvée un bouquet puissant mais sans arrogance de fruits rouges et de délicates notes de pain grillé. Plein de grâce et de fraîcheur, le vin reste juvénile jusqu'à sa finale.

**Accord mets & vins:** Un véritable rosé de gastronomie qui pourra accompagner tout un repas: apéritif, grillades...



# Château Jardiney

AOP Bordeaux 2018



*Un classique au Japon, pas  
vendu sur le marché français*



9.00 € ht

**Superficie:** 15 hectares

**Terroir:** Argile & Graves

**Encépagement:** 70% cabernet, 30% merlot

**Vinification:** macération pré-fermentaire à froid puis cuvaison longue thermo-régulée.

**Notes de dégustation:** bien équilibrée et de bonne structure tannique, cette cuvée associe le fruité du merlot à la puissance du cabernet.

Le nez, complexe, joue sur des notes de griotte et de chocolat. Le palais est harmonieux avec une finale élégante, qui révèle le magnifique terroir de Graves d'Escoussans.

**Accord mets & vins:** ce vin fera un mariage réussi avec un confit de canard ou de porc, un gigot ou un joli carré d'agneau aux herbes.



# Château Vieux Liron

AOP Bordeaux 2020

*Un bordeaux typique à  
déguster en toute  
simplicité.*



Prix particuliers départ propriété: 9.50 € ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Côteaux argilo-siliceux

**Encépagement:** 100% merlot

**Vinification:** traditionnelle bordelaise.

**Notes de dégustation:** Bouquet de fruits noirs souligné par des notes délicatement toastées. En bouche la structure est plaisante, équilibrée, avec une finale fraîche. Beaucoup de gourmandise.

**Accord mets & vins:** à déguster sur des viandes blanches, une volaille rôtie ou une jolie pintade fermière aux girolles.





# Château Naudonnet Plaisance

AOP Bordeaux 2020

*Le Château Naudonnet*

*Plaisance, berceau familial:*

*Le classique incontournable  
de notre gamme.*



Prix particuliers départ propriété: 10.50 € ttc

**Superficie:** 15 hectares

**Terroir:** Argile & Graves

**Encépagement:** 70% cabernet sauvignon,  
30% merlot

**Vinification:** macération pré-fermentaire à  
froid puis cuvaison longue thermo-régulée.

**Notes de dégustation:** bien équilibrée et de  
bonne structure tannique, cette cuvée  
associe le fruité du merlot à la puissance du  
cabernet.

Le nez, complexe, joue sur des notes de  
griotte et de chocolat. Le palais est  
harmonieux avec une finale élégante, qui  
révèle le magnifique terroir de Graves  
d'Escoussans.

**Accord mets & vins:** ce vin fera un mariage  
réussi avec un confit de canard ou de  
un gigot ou un joli carré d'agneau  
herbes.

# Château La Croix Fourche Mallard

AOP Saint Emilion 2019



*Un grand vin rouge  
fidèle à son terroir  
d'exception.*



Prix départ propriété: 17,5€ ttc 0.75 Cl

Magnum 36,00 ttc 1.5 Litres

**Superficie:** 2,5 hectares

**Terroir:** Graves mêlées de sable

**Encépagement:** 70% merlot, 30% cabernet

**Vinification:** Classique bordelaise, avec une cuvaison longue et thermo-régulée, puis on long élevage.

**Notes de dégustation:** Le regard est charmé par la somptueuse robe bordeaux à reflets améthyste, le nez puissant reste élégant malgré la concentration de ses arômes de baies noires, de fruits confits, de pain d'épices, de cèdre et de vanille. Les arômes fruités explosent dans une bouche au volume imposant, riche et dense, bâtie sur des tannins savoureux, à la fois fins et enveloppés.

**Accord mets & vins:** Un grand vin rouge qui se mariera à la perfection avec les viandes rouges, gibiers et plateaux de fromage.



# Fleur de sauvignon

AOP Bordeaux moelleux 2020



*Un joli moelleux  
alliant gourmandise et  
légèreté.*



Prix particuliers départ propriété: 9.00 € ttc

**Superficie:** 3,5 hectares

**Terroir:** Argile et graves

**Encépagement:** 100% sauvignon gris

**Vinification:** Macération pré-fermentaire, stabulation liquide à froid et élevage de six mois sur lies fines.

**Elevage:** Cuves inox et béton.

**Notes de dégustation:** Léger et délicatement bouqueté, il développe d'agréables parfums de noisette, de fruits de la passion, de fleurs blanches et de miel pendant toute la dégustation.

**Accord mets & vins:** A marier avec des poissons fins (sole, saumon...) ou des tartes aux fruits pour un dessert gourmand.



# *Perle de Rosé d'Avril*

Vin de France rose demi sec

*La cuvée emblématique*

*du domaine depuis*

*1959*



Prix particuliers départ propriété: 9.00€ ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Graves

**Encépagement:** 100% merlot

**Vinification:** Macération pré-fermentaire à froid avant pressurage doux. Fermentation puis élevage sur lies fines.

**Elevage:** Cuves inox et béton.

**Notes de dégustation:** Joli bouquet mêlant les petits fruits rouges et l'abricot sec. En bouche, très joli équilibre, soyeux, gourmand.

**Accord mets & vins:** A déguster sur des plats relevés tels qu'un couscous ou encore une paëlla.



# L'insolite

Vin de France Rouge

*Notre Merlot*

*revisité*



Prix particuliers départ propriété: 7,50€ ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Graves sableuses

**Encépagement:** 100% Merlot

**Vinification:** Basse température et cuvaision courte(-d une semaine) pour extraire le moins de tanins

**Notes de dégustation** Encore une innovation bordelaise : L'insolite est un Vin de France tout droit venu de Bordeaux, mais avec un peu de sucre résiduel et un taux d'alcool limité à 12,5%, ce qui le rend particulièrement accessible et séduisant pour les nouveaux consommateurs de vin rouge. Une bonne idée des [Vignobles Mallard](#) qui semblent bien à l'écoute des consommateurs.

Marc Roisin(Belgique)



# Château L'Agnet La Carrière Cuvée Tradition

AOP Sauternes 2020

*L'élégance et la finesse  
exceptionnelles des vins  
de Sauternes.*



Prix départ propriété: 17.00€ ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Graves sableuses

**Encépagement:** 100% sémillon

**Vinification:** Vendanges manuelles par tries successives, avant un pressurage doux et lent.

**Elevage:** Cuves béton

**Notes de dégustation:** Une jolie robe dorée, un nez expressif, complexe et charmeur au bouquet de fruits confits, d'angélique et de fleurs blanches. Le palais conjugue opulence et fraîcheur, réalisant un juste équilibre entre une belle vivacité et une richesse soulignée par des arômes d'agrumes confits.

**Accord mets & vins:** A savourer tout simplement à l'apéritif, avec des toasts, des roqueforts, ou à servir avec des ris de veau ou une volaille rôtie.



# Château L'Agnet La Carrière

## Premier Vin

AOP Sauternes 2021

*L'élégance et la  
puissance exceptionnelle  
des vins de Sauternes.*



Prix particuliers départ propriété: 25€ ttc

**Superficie:** 5 hectares

**Terroir:** Graves sableuses

**Encépagement:** 100% sémillon

**Vinification:** Vendanges manuelles par tries successives, avant un pressurage doux et lent.

**Elevage:** Cuves béton

**Notes de dégustation:** robe or aux reflets cuivrés. le bouquet d'une extrême délicatesse, associe le tabac blond, les raisins secs et le miel le palais conjugue opulence et fraîcheur, réalisant un juste équilibre entre une belle vivacité et une richesse soulignée par des arômes d'agrumes confits

**Accord mets & vins:** A savourer tout simplement à l'apéritif, avec des toasts, des roqueforts, ou à servir avec des ris de veau ou une volaille rôtie.



# Mallard

## Méthode traditionnelle

*Les bulles emblématiques  
des Vignobles Mallard,  
produites depuis plus de  
60 ans.*



Prix particuliers départ propriété: 11€ ttc

**Superficie:** 2 hectares

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Encépagement:** Muscadelle (blanc sec), Merlot (rosé demi-sec)

**Vinification:** Pressurage puis stabulation à froid, vinification thermorégulée avant prise de mousse et élevage de 6 mois, une élaboration identique à celle des champagne.

**Elevage:** Cuves inox

**Notes de dégustation:** Le brut offre un bouquet tout en vivacité, tandis que le rosé demi-sec s'étend sur des notes gourmandes de petits fruits rouges qui persistent dans une longue finale.

**Accord mets & vins:** Parfaits à l'apéritif, le brut se mariera également à merveille avec de jolis plateaux de fruits de mers, tandis que le rosé pourra accompagner de savoureux de chocolat.



Les Vignobles Mallard, entreprise familiale dont les origines remontent à la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, sont exploités sans discontinuité depuis lors.

S'étendant aujourd'hui sur plus de 30 Ha, le Domaine s'est tout d'abord développé autour de son terroir d'origine à Escoussans où sont produits des vins en AOC Entre Deux mers, Bordeaux rouge et rosé, puis s'est étendu par acquisitions successives à Sauternes et Saint-Emilion.

Le Domaine est aujourd'hui dirigé par Laurent Mallard qui incarne la 7<sup>ème</sup> génération de viticulteurs passionnés par leur métier et qui ont contribué à faire de leur vin un synonyme de partage, de joie de vivre et de convivialité.

Les vins des Vignobles Mallard expriment l'histoire du domaine et l'engagement des hommes qui les produisent à mettre leur savoir-faire au service d'un produit exceptionnel à travers une approche respectueuse de la vigne et du terroir, pleine de bon sens et sans artifice. En janvier 2021, les vignobles ont obtenu la certification Haute Valeur Environnementale. Cette réussite est régulièrement récompensée par l'obtention de médailles d'or aux différents concours, et notamment au Salon de l'Agriculture et lors de concours internationaux, ce qui leur apporte une reconnaissance croissante à l'export.



7

*Un peu d'histoire*



L'histoire des Vignobles MALLARD trouve son origine à Escoussans, dans la région de l'Entre-Deux-Mers proche de la magnifique forêt de Benauges, à quelques kilomètres de Cadillac.

Les registres cadastraux attestent de la culture de la vigne sur les parcelles de Naudonnet dès 1837 par les aïeux de la famille MALLARD.

Arrivé à la tête du domaine dans les années trente, Raymond MALLARD lui a donné sa configuration actuelle en rachetant jusque dans les années soixante les parcelles appartenant aux différentes branches de la famille.

Par ailleurs, il se distingue en commercialisant ses vins directement auprès de ses clients au travers des différentes foires qui commencent à se développer après la seconde guerre mondiale.

Soucieux de développer son activité, il obtient de l'INAO en 1959 la création de l'appellation Bordeaux Supérieur Rosé contrôlée pour le **Perle Rosé d'Avril**, un rosé demi-sec au bouquet unique qui deviendra une cuvée emblématique du Domaine. Après quarante ans d'existence, l'appellation disparaît car la famille Mallard est la seule à produire ce vin original.

A la même époque, il innove encore en étant un des premiers viticulteurs bordelais à créer un vin pétillant appelé alors « méthode champenoise », aujourd'hui toujours produit sous l'appellation « méthode traditionnelle ».

Passionné par les vins liquoreux, il parcourt les vignobles de Sauternes dans les années soixante, pour dénicher le **Château l'Agnet La Carrière**, un domaine de 4,5 hectares, dont les parcelles avoisinent celles des crus classés les plus renommés.

En 1970, la propriété est reprise par son fils Jean-Marie et son épouse Danièle. En 1975, ils ajoutent au patrimoine familial le **Château La Croix Fourche Mallard**, une propriété de 2,5 hectares sur le prestigieux terroir de Saint-Emilion pour laquelle ils ont véritable coup de coeur. Soucieux de la qualité des vins du domaine, ils investissent dans des moyens de vinification modernes.

En 1980, à la disparition de son époux, Danièle Mallard, se retrouve à la tête de la propriété. Elle sera secondée à partir de 1991 par son fils Laurent. Tout en conservant leur clientèle historique française, Danièle et Laurent développent leurs ventes à l'exportation, en Europe tout d'abord, puis en Amérique du Nord et du Sud et en Asie.

Laurent MALLARD veille depuis 2001 à la qualité des crus familiaux en perpétuant la tradition de savoir-faire et de qualité qui sont la marque des vignobles MALLARD.





*Vignobles Mallard*

*Château Naudonnet Plaisance*

*33760 Escoussans*

*05.56.23.93.04*

*contact@laurent-mallard.com*

**www.laurent-mallard.com**