



Vignobles Mallard



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 IV Haute Valeur Environnementale niveau 4.

Agriculture Biologique.

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

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...



NOS SALONS

2025

- Foire de **PAU** Du 12 AU 14 Septembre
- Salon des vins de **TOULOUSE** Du 24 au 26 Octobre
- Salon des vins de **NEMOURS** Du 25 au 26 Octobre
- Salon des vigneronns indépendants de **LYON** Du 30 Octobre au 2 Novembre
- Salon des vigneronns indépendants de **REIMS** Du 7 au 10 Novembre
- Salon des vigneronns indépendants de **LILLE** Du 21 au 24 Novembre
- Salon des vigneronns indépendants de **PARIS** Du 4 au 7 décembre

SALONS 2026

- Salon des vigneronns indépendants de **RENNES** Du 23 au 25 Janvier
- Salon des vins de **BIARRITZ** Du 30 Janvier au 1^{er} Fevrier
- WINE PARIS** Du 9 au 11 Février
- Salon des vigneronns indépendants de **STRASBOURG** Du 13 au 16 Février
- Salon des vins de **LIMOGES** Du 13 au 15 Février
- Salon de l'Agriculture **PARIS** Du 21 Février au 1 er Mars
- Salon des vigneronns indépendants **PARIS** Champerret Du 20 au 22 Mars
- Salon des vigneronns indépendants de **MANDELIEU** Du 24 au 26 Avril
- Salon des vigneronns indépendants de **VAUX SUR MER** du 14 au 16 Mai

ECOVINO

Fondée par Monsieur Mallard, **ECOVINO** perpétue un savoir-faire de plus de 30 ans.

Chaque vin reflète l'esprit originel qui a guidé ses premières vinifications : authenticité, respect de la nature et passion.

Nous sélectionnons des cuvées alliant qualité, caractère et prix justes.

ECOVINO : l'harmonie entre tradition et respect de l'environnement.

Cépages oubliés:

#1 *Le Petit Verdot*

*le cépage oublié à la
mode*

**Nouveauté
septembre 2025**



Superficie: 2 hectares

Terroir: Argilo-calcaire

Encépagement: Petit Verdot

Vinification: élevage en œuf béton, lors de la vinification la forme ovoïde de ce dernier favorise la suspension naturelle des lies grâce à des mouvements de vortex sans intervention et avec davantage de délicatesse, ce qui donne plus de finesse au vin.

Notes de dégustation: une couleur intense et une puissance aromatique caractérisée par la **violette**, la **prune**, la **mûre** et la **liqueur de cerise noire d'épices douces et boisées**, et des touches de **réglisse** ou **d'anis étoilé**.





Collection Cépages oubliés

A venir décembre 2025

#2 MARSELAN

#3 MALBEC

SOLERA

Sauvignon Blanc



Nouveauté
2025

RUPTURE DE STOCK

La mémoire du temps



Superficie: 0.5 HA

Terroir: Argilo-calcaire

Encépagement: Sauvignon

Vinification:

Solera est une technique d'élevage née au 18ème siècle en Espagne.

La criadera consiste en un empilement de barriques sur plusieurs hauteurs. Le premier niveau, sur le sol, est nommé solera. Les autres niveaux sont nommés première, deuxième criadera

Chaque hauteur correspond à un millésime qui servira pour remplir la perte de la solera du premier niveau

On dit que la solera éduque les millésimes plus jeune

On mettra en bouteille la Solera qui en réalité sera un assemblage de plusieurs millésimes

Notes de dégustation: Ses notes à la fois complexes et évoluées ne pourront que vous décontenancer.

La cuvée Insolite

TVA 5.5%

SANS ALCOOL

ROUGE
BLANC
ROSE



Pétillant blanc



Superficie: 5 hectares

Terroir: Graves sableuses

Encépagement: 100% Merlot

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

Notes de dégustation Encore une innovation bordelaise : La cuvée insolite est désormais disponible sans alcool

eve VEGAN

7

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*

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 arômes 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 : côte de bœuf



PET NAT



Un nouveau voyage aux pays des bulles

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

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.



A stack of books is shown in a close-up, slightly blurred view. The pages are a warm, yellowish-tan color, suggesting age. The books are stacked on top of each other, with the edges of the pages creating a rhythmic, curved pattern. The background is a soft, out-of-focus light blue. The text "Le plus original..." is written in a vibrant green, sans-serif font, centered over the middle of the stack of books.

Le plus original...



AU GRÉ(S) DE LA NATURE



*De grés à grés
Notre vin partiellement
désalcoolisé*

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 !



A stylized, bold, black number '7' is centered within a white rectangular box. This box is placed on top of a larger, solid grey rectangular background. The '7' has a thick, rounded top bar and a vertical stem that curves slightly to the right at the bottom.

Nos vins anti-inflation

Château Jardiney

AOP Bordeaux 2020



*Un classique au Japon et
aux Etats Unis*

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.



L'Insolite

Vin de France Rouge



Notre Merlot

revisité

Superficie: 5 hectares

Terroir: Graves sableuses

Encépagement: 100% Merlot

Vinification: Basse température et cuvaison 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)





Nos classiques et incontournables



Château Naudonnet Plaisance

AOP Entre deux mers 2024

*Un grand vin blanc
tout en élégance.*

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 mers, crustacés, poissons en sauce ou volailles à la crème.



Fleur de cabernet

Vin de France Rosé

La Fragrance du Rosé



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 Naudonnet Plaisance

AOP Bordeaux 2020

*Le Château Naudonnet
Plaisance, berceau familial:
Le classique incontournable
de notre gamme.*

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 porc,
un gigot ou un joli carré d'agneau aux
herbes.



Château La Croix Fourche Mallard

AOP Saint Emilion 2022

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



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.*

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.



Perte de Rosé d'Avril

Vin de France rose demi sec



*La cuvée emblématique
du domaine depuis
1959*

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.



65 Ans

que le PERLE ROSE D'AVRIL flatte vos papilles



L'Agnet La Carrière



AOP Sauternes 2023

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

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 de 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
65 ans.*

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 desserts au chocolat.



Les Vignobles Mallard, entreprise familiale dont les origines remontent à la première moitié du 19^{ème} 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^{ème} 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