

Revue de Presse

au

27.01.2014



Revue de presse réalisée par RELAIS COM
www.relaiscom.ch – facebook.com/relaiscom

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 32'577
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 124
Surface: 10'965 mm²

Tastevin

Un Robin qui travaille bien ses bois

Les Ours habitent à Dully, dans le domaine que cultive Robin Mani, troisième génération installée sur ces coteaux face au lac. Si ses grands-parents et ses parents livraient leurs raisins à Uvavins, le jeune homme a décidé de faire également ses propres bouteilles, aux étiquettes élégantes et modernes (environ 20 000), le reste des 6 hectares qu'il cultive étant soit en tâche, soit livré à la Coopérative de La Côte.

En agrandissant l'exploitation, le jeune homme a établi un partenariat avec son ami **Philippe Bovet**, le



vigneron multimédaillé de Givrins. Tous les vins de Mani passent à Givrins (où il a travaillé à mi-temps quelques années), et ceux qui seront élevés en

barriques reviennent à Dully dans le chai. Histoire de diversifier ses vignes, Robin Mani a commencé à planter du viognier, cépage coup de cœur, mais il a également découvert l'auxerrois, cépage moins connu qu'il élève sans malo, et un tout petit peu sous



bois ancien. Au final, un vin délicat, qui a gardé une belle fraîcheur, un nez de fruits exotiques et de fleurs, qu'on boira sur une viande blanche ou un poisson.

Dans les rouges, Ma Griffe nous a beaucoup plu, un assemblage de gamaret, garanoir et diolinoir élevé neuf mois en barriques, dont certaines neuves. Le nez est sur les fruits rouges et les épices, la bouche encore grasse et ronde, avec un beau fruit.

D.MOG.

Auxerrois 2012, 75 cl, 18 fr.

Ma Griffe 2012, 75 cl, 20 fr.

www.domainedesours.ch