



Das Kloster St. Pierre in Môtiers kann besichtigt werden.

Mauler – erlesene Tropfen

Schaumweine, seit 1829 nach der authentischen «Méthode Traditionelle» hergestellt, altüberlieferte Produktionsmethoden und ständiges Streben nach Perfektion – was mit zahlreichen Auszeichnungen honoriert wurde. So kann man die Kellerei Mauler & Cie SA umschreiben.

Eine jahrhundertalte Tradition
Ein malerisches und idyllisches Dorf, ein altes Benediktinerkloster, in dem die gregorianischen Gesänge bis heute nachzuhallen scheinen, und ein mystischer Keller mit jahrhundertalten Mauern und Gewölben. Das ehemalige Benediktinerkloster Saint-Pierre, in Môtiers im Herzen des Val de Travers gelegen, ist seit Generationen im Besitz der Familie Mauler. An diesem geschichtsträchtigen Ort wird seit mehr als 190 Jahren mit anhaltender Leidenschaft die grosse Kunst der Erzeugung von «vins mousseux» gelebt. Eine Berufung, die zusammen mit wertvollen Rezepturen von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Das Kloster Saint-Pierre

Jüngsten Ausgrabungen zufolge wurde das Kloster Saint-Pierre im 6. Jahrhundert gegründet. Seit dem 8. Jahrhundert lassen sich zwei nebeneinander bestehende Kirchen nachweisen, die der spirituellen Bedeutung von Môtiers Ausdruck verleihen: Notre-Dame als Kirche für die Laiengemeinde und Saint-Pierre als Kirche der Mönche.

Das Kloster erlebte in seiner langen Geschichte zahlreiche Veränderungen. Die wichtigste ist wohl der umfangreiche Ausbau durch Benediktiner im 11. Jahrhundert.

Die grosse, in romanischem Stil gehaltene Kirche mass 35 Meter Länge und 20 Meter Breite. Die Krypta ist die einzige ihrer Art im Kanton Neuenburg. Heute ist sie Teil der Kellergewölbe, in denen die Cuvées Mauler heranreifen. Die gotischen Bögen des Chores und der aussergewöhnliche Dachstuhl in Form eines umgekehrten Kiels stammen aus dem 16. Jahrhundert.

Im Jahr 1536, also nach 1000 Jahren ununterbrochener Präsenz, vertreibt die Reformation die Mönche. Sie flüchten in die Abtei von Montbenoit in der Franche-Comté und lagern auch die Archive dorthin aus. Zwei Jahre später wird das Kloster säkularisiert. Die Kirche dient nun als Scheune zur Aufbewahrung von Sacheinnahmen und Steuern in Naturalien. Die fürstlichen Steuereinnahmer nutzen die Klostergebäude als Wohnung.

Danach hatte das Kloster Saint-Pierre wechselnde Besitzer. Jean-Jacques Rousseau hielt sich von 1762 bis

1765 in Môtiers auf und erwog sogar, dort eine Druckerei aufzubauen und die Erstausgabe seiner gesammelten Werke herauszugeben.

Im Jahr 1859 zieht Louis-Edouard Mauler, ein Elsässer, ins Kloster ein, da es ihm die geräumigen und tiefen Keller mit ihren konstanten Temperaturen angetan hatten. Er übernimmt somit eine Institution, die im Jahr 1829 von Abram-Louis Richardet gegründet worden war und bereits für ihre grossartigen «grands vins mousseux» berühmt war.

Die Anfänge

Seit seiner Gründung setzt das Haus Mauler auf die Méthode traditionnelle (Flaschengärung). Diese Methode verlangt anspruchsvolle Kenntnisse und unendliche Sorgfalt. Die altüberlieferten Rezepturen zur Herstellung edler «grands vins mousseux» und das Fachwissen reichen über Generationen zurück. 1829 beginnt Abram-Louis Richardet im ehemaligen Kloster mit der Herstellung von «vins mousseux» nach der Méthode traditionnelle. 30 Jahre später übernimmt Louis-Edouard Mauler die Kellerei und gründet die Gesellschaft Louis Mauler, die bald einmal das Kloster erwirbt. Der Erfolg der Schaumweine am Markt erfordert und ermöglicht in den Jahren 1894 und 1899 den Bau neuer Keller im historischen Gebäude. Der gute Ruf der Mauler-Weine eilt dem Haus voraus und so wird die Cuvée de Réserve 1906 dem französischen Präsidenten Armand Fallières und dem deutschen Kaiser Wilhelm II. bei ihren Staatsbesuchen serviert.

Die traditionelle Methode

Die Prozedur ist seit Jahrhunderten dieselbe: Eine rigorose Auswahl der Rebstöcke und der Trauben legt die Grundlage für die spätere Qualität des Produktes. Nach der ersten Gärung des Mosts erfolgt eine sachkundige Assemblage der Weine (entscheidende und heikle Etappe zur Differenzierung der verschiedenen Cuvées) und, unter Zugabe des «liqueur de tirage», die Abfüllung in die Flasche. In dieser findet die zweite Gärung und während 18 bis 36 Monaten der Ausbau der Hefe in den dunklen Kellern des Prieuré statt. Danach wird durch fachkundiges Rütteln das Hefedepot im Flaschenhals gesammelt und beim Degorgieren aus der Flasche herausgeschleudert. Schlussendlich wird durch die Dosage entschieden, ob die Cuvée brut, sec, dry oder demi-sec sein wird. Am Ende erfolgen das Verkorken, das Verdrahten und das Etikettieren der Flasche.

Das Haus Mauler heute

Mauler ist heute der führende Schaumweinproduzent nach traditioneller Methode der Schweiz. Zahlreiche Kunden aus dem In- und Ausland erfreuen sich fortlaufend der anerkannten Qualität der Mauler-Weine. 1992 erfolgte mit dem Bau der neuen Produktionsstätte ein wichtiger Schritt zu einem nachhaltigen und organischen Wachstum. Mit der Cuvée Tradition Brut feiert 2003 die schweizerische Botschaft in London die Parade des Lord Mayor, an der 900 Vertreter der zürcherischen Zünfte teilnehmen. 2019 feiert Mauler sein 190-Jahr-Jubiläum mit der Cuvée du Jubilé, einer reinsortigen Kreation aus Pinot-noir-Trauben. Dieses Jahr übergibt Jean-Marie Mauler die operative Leitung der Firma an Caleb Grob, bleibt aber als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates im Interesse der Firma aktiv.

Eine breite Auswahl an Cuvées für jeden Anlass

Das Haus Mauler bietet eine Vielfalt von Cuvées für alle Geschmäcker und Vorlieben an. Unzählige Varianten, mit oder ohne Jahrgang und mit diversen Dosagen, warten darauf, von Kennern und Liebhabern entdeckt zu werden.

Einer der prestigeträchtigsten Schaumweine ist die Cuvée Louis-Edouard Mauler Millésimé, vinifiziert aus 100 Prozent Neuenburger AOC Pinot noir. Seine vielschichtigen Noten von roten Früchten, Gewürzen, Trockenfrüchten und geröstetem Brioche zeichnen diesen Schäumern aus und überzeugten auch die Fachjurys der Expovina Wine Trophy und des Grand Prix du Vin Suisse, die ihm 2023 jeweils die Goldmedaille verliehen. Bei der Cuvée Louis-Edouard Mauler handelt es sich endgültig um einen ausdrucksstarken und kraftvollen Wein, der Sie vom Aperitif bis zum Dessert begleiten wird.

Das Kloster Saint-Pierre in Môtiers und die anliegende Schaumweinkellerei kann nach vorheriger Anmeldung besichtigt werden. Die Führung durch die Weinkeller verspricht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis und eine Reise durch die Zeit. Die Führung endet mit einer kleinen Degustation der Mauler-Spezialitäten.

Besuchen Sie www.mauler.ch für weitere Informationen.



Cuvée Louis-Edouard Mauler Millésimé.