

«Les mousseux bio et rosés sont très prisés cette année», explique Jean-Marie Mauler.

Pétillante excellence

A Môtiers, dans le silence séculaire du prieuré, se façonnent une partie des meilleurs mousseux du pays.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

Le prieuré St-Pierre à Môtiers, fondé au VI^e siècle par des moines venus de Bourgogne, est un site hors norme. Quiconque a déjà eu la chance de visiter les lieux a pu constater qu'il y règne une atmosphère propice à l'inspiration et à la sérénité. Rien d'étonnant que s'y créent, dans le silence des caves et de la crypte du X^e siècle, une partie des meilleurs mousseux du pays.

La vie en rose

Or, qui dit histoire et tradition, n'en dit pas moins nouveauté et regard vers demain. «Les tendances de consommation évoluent, souligne Jean-Marie Mauler, à la tête de la maison Mauler. On observe un engouement important pour le rosé depuis quelques années. Sa couleur envoie inconsciemment une référence à la légèreté, au bonheur et à la convivialité. Ne dit-on pas voir la vie en rose? La demande est clairement en progression.» Il faut dire qu'avec comme cépage le Cabernet Sauvignon, le mousseux rosé élaboré se distingue des produits français. «C'est aussi notre force car chez nos voisins, seuls deux à

trois cépages spécifiques sont autorisés. Pour eux, cela réduit le champ des possibles.»

La poussée du bio

Autre succès rencontré depuis quelques années dans les mousseux: le bio. Une réalité dans les vins classiques qui se transpose dans l'univers des bulles. «Chez nous, c'est très net cette année, détaille notre interlocuteur. Plusieurs phénomènes expliquent cette demande. Entre la crise sanitaire, les défis climatiques et l'envie de consommer responsable, l'écologie se positionne au centre de l'échiquier.» D'autant que les cuvées bio de la maison Mauler ont remporté une médaille d'or au Prix International des Vins Bio 2021 qui s'est tenu en Allemagne. «C'est la troisième fois consécutive que nos mousseux bio se distinguent, sourit Jean-Marie Mauler. Cela confirme la constance et l'excellence de nos grands vins mousseux neuchâtelois.» ●

Découvrez le Mauler Cordon Or Brut en page 55

Impressum: Coop, région Suisse romande, route de la Venoge 17, 1302 Vufflens-la-Ville, 021 633 41 11; info-sra@coop.ch
Redaction: Cécile Cauderay (resp.)