



LA MAISON MAULER

Goûter les étoiles, pétiller de plaisir !

Par Chantal-Anne Jacot

Un lieu chargé d'histoire. Un décor d'exception. Un ancien monastère bénédictin, de mystérieuses caves aux voûtes séculaires... C'est dans cet endroit magique que la famille Mauler crée depuis 1829 avec passion et dans le respect de la tradition ses grands vins mousseux.

Fondé au 6^e siècle par des moines venus de Bourgogne, le Prieuré St-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers, dans le Canton de Neuchâtel, fut pendant près d'un millénaire l'un des plus grands centres religieux de la région. Spiritualité, mais aussi hospitalité et convivialité caractérisent ce site dont la destinée vinicole fut initiée par les bénédictins. Le village de Môtiers tire son origine du mot « moustier » qui signifie monastère.

En 1859, Louis-Edouard Mauler, d'origine alsacienne, s'y installe, séduit par ses caves immenses et profondes à température constante. Il reprend ainsi un établissement créé en 1829 par Abram-Louis Richardet, déjà célèbre à l'époque pour ses grands vins mousseux.

UNE TRADITION DE PASSION

Depuis plus de 185 ans, la famille Mauler perpétue avec une vocation intacte l'art de l'effervescence instauré par son ancêtre Louis-Edouard. Marque réputée pour la qualité et la finesse de ses vins, la Maison Mauler exportait déjà au 19^e siècle ses cuvées au-delà des mers, à Hong Kong, San Francisco ou Buenos Aires. Une renommée qui se perpétue. Elle a également eu l'honneur d'être distinguée à de nombreuses reprises en Suisse et dans des concours internationaux.

Aujourd'hui, Jean-Marie Mauler, arrière-petit-fils du fondateur, œuvre dans le respect de la tradition mais aussi dans un esprit d'innovation au développement de la maison. La société Mauler

dispose d'une infrastructure pointue et moderne pour la fabrication de ses produits : installations techniques, machines, outils, appareils spécialisés, locaux appropriés, véhicules de chargement et de transport, permettant aux œnologues et au chef de production d'exercer leur art dans les meilleures conditions.

UN SAVOIR-FAIRE HORS PAIR

La « méthode traditionnelle », utilisée dès l'origine, exige un savoir-faire complexe et infiniment de soin. Le rituel est immuable : une sélection rigoureuse des cépages et des raisins mûris sur les coteaux ensoleillés du lac de Neuchâtel; un assemblage subtil après une première fermentation; une seconde fermentation en bouteille suivie d'une lente maturation dans l'obscurité à température constante; enfin le remuage cadencé, le dégorgement et le dosage avant l'habillage final de la bouteille de sa parure de fête. Un vin onctueux, précieux, mousseux

La question qui brûle les lèvres et met nos papilles en folie : comment le produit-on ? Petite balade pétillante pour découvrir trois méthodes :

La méthode traditionnelle se caractérise par une première fermentation du vin en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille après ajout de la liqueur de tirage.

La méthode en cuve close se distingue par une double fermentation en cuve et non en bouteille. Cette technique est utilisée pour produire en grande quantité des vins mousseux de qualité moyenne.

La méthode par gazéification se base sur l'ajout artificiel de gaz carbonique dans le vin. Elle est utilisée par exemple pour la production de certains vins pétillants sans alcool.



Chaque nectar signé Mauler va titiller notre palais, nous le savons déjà ! Mais à défaut de connaître tous ses secrets ancestraux, quels sont les cépages sélectionnés ? Le pinot noir est la véritable colonne vertébrale des grandes cuvées Mauler. Ce cépage noble apporte à l'assemblage structure, solide charpente, corps, équilibre et ampleur. Le chardonnay contribue lui aussi à la structure et à la solidité du vin tout en le faisant bénéficier de sa finesse et de son bouquet réputé.

Pour compléter l'assemblage de ces cuvées enchantées, la Maison utilise aussi le chenin pour sa vivacité, sa personnalité, son terroir particulier; le colombar, apprécié pour ses arômes fruités et épicés; le cabernet sauvignon, rappelant la mûre et le cassis; le cabernet franc, très aromatique et végétal. Un mariage parfait de cépages qui ne se jalourent pas, bien au contraire, qui apportent un équilibre parfait, des notes de fruits rouges ou encore une structure persistante. Les raisins proviennent en partie des vignes de la famille Mauler, mais également de plusieurs producteurs de Neuchâtel, Suisse et France.

Et enfin, pour accompagner les longues soirées hivernales, comme spécialités, la Maison propose la fondue au Mauler et des truffes chocolatées aromatisées au Mauler.

Sous un ciel étoilé, une période festive approche. Elle rime avec effervescence, tolérance, constance, abondance, croyance. Des instants magiques s'offrent à nous tous, avec ou sans raison, avec passion certainement, pour savourer des bulles pétillantes, étincelantes, scintillantes... Dernier petit clin d'œil à l'histoire des bénédictins. Ne dit-on pas que la gourmandise est le péché des moines vertueux... Les vins fins et effervescents aussi ! A méditer !



UN TANDEM... EFFERVESCENT

Né en 1951, Jean-Marie Mauler est licencié en droit de l'Université de Neuchâtel et titulaire d'un brevet d'avocat. En 1990, après s'être formé aux méthodes modernes de gestion commerciale et de marketing, il a rejoint la direction de l'entreprise familiale. Il est nommé vice-président en 1993, puis président en 1999.

Titulaire d'un baccalauréat scientifique en option biologie-écologie obtenu au Lycée viticole de Mâcon-Davayé, d'un diplôme universitaire technique en génie biologique avec option industrie agroalimentaire et biologique, Julien Guerin a ensuite fréquenté l'Université de Bourgogne où il a obtenu une licence en science de la vigne. Il a également suivi une formation approfondie en Champagne. Il est responsable de la production depuis le 1^{er} juillet 2012.

Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre, CH -2112 Môtiers
Tél: +41 32 862 03 03, Fax - 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch