

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Chouchoutez-vous!

PLAISIR

Cette semaine, on met l'accent sur l'effervescence, la fête et la joie en dégustant du vin mousseux demi-sec, sec ou brut. Pénétrons dans les caves de la Maison Mauler pour découvrir ses bulles qui pétillent depuis 1829.

1829

CRÉATION DES VINS EFFERVESCENTS

C'est en 1829 que les mousseux sont élaborés pour la première fois selon la méthode traditionnelle au prieuré par Abram-Louis Richardet. En 1859, Louis-Edouard Mauler reprend cette activité et fonde la société Louis Mauler. Aujourd'hui encore, la famille Mauler élabore ses vins mousseux selon l'authentique méthode traditionnelle.

20

DIFFÉRENTES CUVÉES

La Maison Mauler crée une large palette de cuvées différentes. Ainsi on trouve des cuvées millésimées, non millésimées et même deux cuvées bios. Elles sont toutes pensées pour épouser parfaitement chaque type de mets et être dégustées au moment de l'apéritif, du repas ou du dessert.

VI^e siècle

HAUT LIEU SPIRITUEL

C'est dans un ancien monastère bénédictin fondé au VI^e siècle et situé à Môtiers NE au cœur du Val-de-Travers que la famille Mauler donne vie à ses grands vins mousseux depuis cent nonante ans. Le cadre est tellement exceptionnel que des milliers de visiteurs viennent chaque année au prieuré Saint-Pierre découvrir les cuvées Mauler.

Vins effervescents

Depuis le milieu du XIX^e siècle, la Maison Mauler crée avec passion des vins mousseux en innovant mais aussi en respectant les traditions de ses aînés.

www.mauler.ch

5

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Quatre générations se sont transmis les précieux secrets de fabrication des vins mousseux Mauler. C'est maintenant Jean-Marie Mauler, arrière-petit-fils du fondateur, qui perpétue cette tradition ancestrale. Et depuis 2016, il a été rejoint par sa nièce Amélie, la 5^e de cette famille.

2019

190 ANS DE BULLES

Pour fêter ce vénérable anniversaire, la Maison Mauler a créé la Cuvée du jubilé, bien sûr toujours selon la méthode traditionnelle. Une méthode qui requiert un savoir-faire très particulier et très long. En effet, les vins mousseux Mauler ont tous droit à une deuxième fermentation en bouteille suivie d'une maturation de plusieurs années dans les caves du prieuré. Un travail de longue haleine pour un résultat pétillant.



Concours calendrier de Noël:
le 11 décembre, **1500 fr.**
de vins mousseux
Mauler seront offerts.
Gagnez l'un des 12 cartons
d'un assortiment de
6 cuvées Mauler d'une valeur
de **125 fr. 40** en participant
sur www.illustre.ch ou
sur notre compte Instagram
[@envies_by_illustre](https://www.instagram.com/envies_by_illustre)