

Die Cuvée Louis Edouard Mauler

In jeder Ausgabe werden Ihnen von Catherine Cornu und Stéphane Meier, zwei grossen Weinkennern, die Schätze des Schweizer Weinbaugebiets vorgestellt. In dieser Nummer präsentieren sie einen Schaumwein des Hauses Mauler, die Cuvée Louis Edouard Mauler, brut 2011. *Zeichnungen: Delphine Gosseries*

Bei den Schweizer Weinbauern sind Schaumweine im Kommen. Vor 10 Jahren waren sie noch selten. Heute ergänzen immer mehr Weinbauern ihre Produktlinie durch einen Schaumwein, um den Wünschen einer Kundschaft gerecht zu werden, die in wachsendem Masse auf Neuheit und Vielfalt anspricht. Dazu musste sich auch erst der Beruf des fliegenden Oenologen, der die Flaschengärung durchführt, entwickeln, denn es mangelt an Weinbauern, die für die Verwandlung eines stillen Weins in einen Schaumwein ausgerüstet sind.

Der Wein, den wir heute vorstellen, stammt jedoch von einem Weingut, das diese Technik seit langem beherrscht. Bereits seit 1829 produziert das Gut Prieuré de Motiers im Kanton Neuchâtel Schaumwein. Im Jahre 1859 wurde das Unternehmen Louis Mauler von der Familie auf Betreiben von Louis Edouard Mauler gegründet. Heute übernimmt die fünfte Generation allmählich das Ruder. Und dies unter der charmanten Leitung von Amélie Mauler, der ersten Frau in der Familie, die eine führende Stellung einnimmt.

Die im Prieuré präsentierte Produktreihe umfasst über 20 verschiedene Schaumweine, fünf davon sind Jahrgangsweine. Die Vinifizierung erfolgt bei allen Weinen auf traditionelle Art, wie wir das nennen müssen, denn die Champagner-Erzeuger haben sowohl das Wort „Champagner“ als auch das in der Champagne verwendete Herstellungsverfahren geschützt. Die „anderen“

Weine, selbst wenn sie in derselben Weise entstehen und dieselbe Rebsorte verwenden, mussten sich eine andere Bezeichnung suchen, denn andernfalls wären gerichtliche Folgen zu befürchten gewesen.

Bei der Cuvée Louis Edouard Mauler, einem 100%igen Pinot Noir, der ausschliesslich als AOC Neuchâtel angebaut wird, steht derzeit der Jahrgang 2011 zum Verkauf. Es ist der einzige Wein dieser Reihe, bei dem alle Weintrauben aus dem Kanton stammen. Das Haus Mauler verlangt von den Weinbauern, die die Trauben aus der ganzen Westschweiz (insgesamt 30 Hektar für eine Jahresproduktion von 400'000 Flaschen) liefern, die Einhaltung der präzisen Anforderungen seines Lastenhefts. Dieser Blanc de Noirs entsteht durch Flaschengärung und reift 36 Monate liegend (auf Lattenrosten) in den Kellern des Prieuré Saint-Pierre. Es handelt sich um eine Cuvée brute (trocken), d.h. die hinzugefügte Versanddosage enthält 6 bis 12 Gramm Zucker je Liter. Bei einer Weinprobe erkennt man rote Früchte und Gewürze in der Nase. Beim Auftakt im Mund Fülle und Festigkeit. In der Nase entfalten sich Aromen von Orangenschalen und gelben Früchten. Der Wein zeichnet sich durch eine feine Blase bei sehr viel Charakter und Komplexität aus: ein Wein für die Gastronomie, der perfekt zu Gänseleberpastete, poelierter Gänseleber, gebackenem Perlhuhn sowie zu cremigem Käse wie Coulommier oder Tomme de Rougemont passt.

Catherine Cornu und Stéphane Meier sind zwei grosse Liebhaber des Weins, dem sie ihre Freizeit opfern. Sie sind Mitglieder in zahlreichen Verkostungsjurys und haben 2015, 2016 und 2017 zweimal bei der Verkostungsweltmeisterschaft der Revue des Vins de France für die Schweiz teilgenommen. 2011 gründeten sie „VINvitation“, um ihre Weinleidenschaft mit anderen zu teilen. Über VINvitation organisieren sie Events à la carte für Privatpersonen und Unternehmen mit Themenabenden, die nach dem Prinzip „Aufeinander abgestimmte Weine und Speisen“ gestaltet werden.

Mehr Informationen: www.vinvitation.ch

