

# Les Caves Mauler à Môtiers – Val-de-Travers

## Bienvenue dans le délicieux univers de l'effervescence...

## Une belle communion de la tradition et de l'innovation!

Texte Claude-Alain Kleiner // Images Mauler

« Donner du temps au temps »... Au sein de l'entreprise Mauler, cet adage prend tout son sens et sa pleine dimension. Pour s'en convaincre, il suffit d'écouter Jean-Marie et Christine Mauler rejoints aujourd'hui par leur nièce, Amélie Mauler, lorsqu'ils évoquent avec passion la prodigieuse histoire familiale, qu'ils présentent les grands vins mousseux chers au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers et qu'ils dessinent les importants projets de développement de l'entreprise. Une belle histoire, une superbe saga familiale! Savants « assemblages » de générations, les fruits des hasards de la vie...

La Maison Mauler est la plus ancienne entreprise du Val-de-Travers.

A la tête du domaine depuis plusieurs décennies, digne représentant de la 4<sup>e</sup> génération, Jean-Marie Mauler peut aujourd'hui compter sur la précieuse contribution de sa nièce, Amélie Mauler, jeune vice-directrice responsable du marketing, et ouvre ainsi les premières pages de la 5<sup>e</sup> génération, dans le grand livre de l'histoire de l'entreprise...

Une véritable saga initiée par Laurent Mauler, né en 1525, maire d'Obernal en Alsace, en même temps qu'un savant « assemblage » de générations marqué par les fruits des hasards de la vie. A l'image des armoires familiales, lesquelles ancrent la famille dans la terre et ouvrent les esprits vers d'autres horizons... « *Entre ciel et terre!* »

Pour bien comprendre l'origine et le savoir-faire ancestral de la plus ancienne entreprise du Val-de-Travers, il faut remonter jusqu'à Tobie Mauler (8<sup>e</sup> génération) né en 1725 à Barr en

Alsace. Effectuant son tour de compagnon en Europe, Tobie est, en 1757, en Suisse où il rencontre une Fribourgeoise. Le mariage aura lieu à Morat l'année suivante et le couple s'installe à Auvernier où Tobie, tonnelier, s'occupe alors de la culture de la vigne. « *Toute la branche suisse est issue de Tobie!* » précise Jean-Marie Mauler.

Mais, le véritable fondateur, celui qui est considéré comme le représentant de la 1<sup>re</sup> génération dans l'entreprise, est Louis-Edouard Mauler. Son père Louis, habitant du Val-de-travers, agent général pour la France de la fabrique de dentelles Rosselet, deviendra l'un des créateurs de la manufacture de dentelles et de tulle « Mey, Mauler & Belin ». Il mourra en 1844. Sa veuve, née Bobillier, de Môtiers également, rejoindra alors Neuchâtel, avec parmi ses

enfants, Louis-Edouard! Au bord du lac, il entreprend des études commerciales et bancaires avant de s'en aller rejoindre Marseille en qualité de collaborateur de la succursale de la Banque de France. C'est alors, et ainsi, qu'il apprend que la Maison Richardet, sise au Prieuré de Môtiers, producteur de vins mousseux depuis 1829, est à remettre. Nous sommes alors en 1859, Louis-Edouard reprend l'affaire et devient un véritable pionnier puisqu'il crée tout:

« C'est le début d'une histoire extraordinaire! »

« *C'est le début d'une histoire extraordinaire!* » lance Jean-Marie Mauler. Louis-Edouard demeurera à la tête de l'entreprise jusqu'en 1914, date à laquelle Charles, l'un de ses fils, lui succédera, suivi par Louis et Jean-Pierre puis par Blaise et Jean-Marie...



De gauche à droite: Amélie Mauler, Julien Guerin, Christine et Jean-Marie Mauler



La cour du Prieuré St-Pierre, siège de la Maison Mauler

## Les valeurs et la noblesse de l'effervescence

Le plus grand des respects de la tradition, ce souci d'authenticité, semble venir en tête des valeurs prônées par la famille Mauler. Cependant, toutes paraissent se juxtaposer pour consolider toujours davantage une telle réputation et ainsi pérenniser l'entreprise. Pour preuves, cette constante recherche de qualité dans tous les domaines, à tous les niveaux de la production, ainsi que ce souci d'accueillir les visiteurs – ils sont près de 10'000 chaque année – dans cet ancien monastère bénédictin fondé au 6<sup>e</sup> siècle, haut lieu spirituel, avec toute la distinction requise par un tel endroit. Tels des bijoux sertis dans un écrin plus que millénaire, tout en conservant une dimension familiale et authentique qui ajoute encore à la réputation de la Maison Mauler, les cuvées ainsi élaborées représentent une gamme remarquable de finesse et de saveurs diverses, à même de satisfaire des clients émanant de tous les secteurs: restaurants, vinothèques, détaillants, grossistes, privés, clubs, associations et sociétés à l'occasion d'événements particuliers, expositions et spectacles... Sans oublier l'export!

Pour toutes ces raisons, c'est une vraie volonté de Jean-Marie Mauler de mettre l'accent sur la marque «Mauler»! Cette marque qui a fait son succès jusqu'ici. Une marque synonyme d'honnêteté, de sincérité et de transparence mais également et surtout de qualité! Une valeur sûre, le véritable ADN de la famille, la tradition... Un critère exemplaire encore, la charte respectueuse de la nature. A l'image de cette volonté de recueillir les raisins de vignes du canton de Neuchâtel et de Suisse.

## La méthode traditionnelle

«Notre force, à contre-courant de notre époque qui veut que tout aille toujours plus vite, c'est de laisser du temps au temps!» ainsi s'exprime Jean-Marie Mauler. Comme plongé dans la spiritualité du Prieuré et la philosophie imprimée par les Bénédictins d'alors, – après la deuxième fermentation sur lie, ce ne sont pas moins de deux à trois ans voire jusqu'à six années qui sont nécessaires pour créer une cuvée nouvelle grâce à la «patte» olfactive et gustative de l'œnologue qui doit imaginer ce que ce vin va donner –, la direction de l'entreprise tient à ce rapport respectueux à la tradition. A l'instar de cette fameuse

méthode traditionnelle, ce savoir-faire complexe exigeant dès lors une extrême rigueur, selon un rite immuable. A commencer par la délicate sélection de cépages et de raisins mûris sur les coteaux du lac de Neuchâtel, provenant des vignes du domaine, de Bôle, Boudry, Colombier, Marin et du Landéron... Les diverses cuvées émanent dès lors de subtils assemblages, l'œuvre de l'œnologue, au terme d'une toute première fermentation. Une seconde fermentation, en bouteille – précision d'importance – suivie d'une lente maturation dans l'obscurité des caves du Prieuré, à température constante précède les dernières étapes: le remuage cadencé, le dégorgement et le dosage, avant l'habillage final de la bouteille, parures toujours empreintes de classe et de distinction.

## Les produits

La gamme des produits offerts au public est d'une très grande richesse émanant d'assemblages et de dosages différents de manière à obtenir une gamme variée. Voyez plutôt... Outre les quatre cuvées classiques «tradition», ce ne sont pas moins de douze cuvées spéciales et millésimées qui sont proposées sur le présentoir du Caveau du Prieuré, incontournable lieu de visite. A quoi il s'agit d'ajouter aujourd'hui, deux cuvées «bio» – la première «Cuvée Eclat Brut», «blanc de noirs» 100% pinot noir et la seconde «Cuvée bio brut», blanc de blancs 100% chardonnay. Deux cuvées qui font dire à Amélie Mauler: «Ces deux produits sont les conditions pour demeurer dans le coup!». Sans oublier, une palette de six vins – Pinot



Trois des cuvées prestige médaillées en 2018

Photo ©Mauler & Cie SA

noir, Œil-de-Perdrix, Chardonnay, Pinot noir Gamaret et Chasselas Riesling-Sylvaner!

Enfin, le fameux coffret «Mauler La Fondue», set de fondue pour 2 ou 4 personnes, tout nouveau produit, fruit d'une magnifique collaboration avec la Fromagerie de La Brévine. Quant aux distinctions et autres médailles, ce serait prendre le risque de ne pas être exhaustif que de vouloir les énumérer toutes, tant elles sont nombreuses depuis plusieurs années. Notons toutefois deux médailles d'or récoltées récemment ainsi que deux nominations pour la grande finale du Grand Prix du Vin Suisse à Berne.

des officiers britanniques pendant la Première Guerre mondiale. En effet, avant de dévaler la pente au clair de lune, ils avaient l'habitude de boire une bouteille de Mauler, sans doute pour se donner du courage. Plus récemment, le Prince Edward, présent dans la station de l'Oberland, n'a pas manqué d'assister à cette belle tradition perpétuée par le Kandahar Ski Club.

## La gamme des produits offerts au public est d'une très grande richesse.

## Faits d'histoire, anecdotes et réputation

«On a été le fournisseur officiel de la Maison royale italienne!» lance avec fierté et sourire Jean-Marie Mauler, présentant le document authentique attestant de la commande, en 1892! Une autre datant de 1889, en provenance de négociants de New York... Grâce aux «comptoirs» – «les réseaux sociaux de l'époque» ajoute-t-il –, la marque Mauler apparaît dans le monde entier à la fin du 19<sup>e</sup> siècle déjà. Nombreuses sont les mentions faites aux produits Mauler... Relevons un joli passage, extrait de «Les circonstances de la vie» de Charles-Ferdinand Ramuz, époque au cours de laquelle le vin mousseux Mauler est déjà si réputé que l'auteur romand le cite ainsi: «... Le service suivant fut du bœuf en daube dans sa sauce brune; après la daube, des petits pois au beurre; on but du Salvagnin cette fois, qui est du vin rouge, et quelqu'un renversa son verre. Puis vinrent les bonbons, des fruits, une bombe glacée, outre du Champagne Mauler. Les flûtes achetées pour la circonstance avaient été mises d'avance devant chaque assiette. Pourtant la venue des bouteilles avec leur étiquette blanche et leur chapeau d'or, fit une grande sensation; le moment est toujours assez solennel; on fait d'ordinaire un petit discours, c'était le préfet qui devait le faire et il s'y préparait déjà. Le receveur, le docteur et Emile coupaient les fils de fer; un coup, le bouchon part, une dame pousse un petit cri; voilà une fumée qui sort avec la mousse et, dans la flûte qui pétille, on dirait un feu allumé. Ils se levèrent tous pour trinquer...». Après cette allusion littéraire, citons encore le Maulerhubel (la colline Mauler) à Mürren (BE) baptisée ainsi par

## L'avenir?

L'arrivée d'Amélie Mauler, tout droit venue de Paris, l'installation de la toute nouvelle chaîne de production dans les nouveaux locaux, la future extension du site ainsi que la perpétuelle réflexion autour d'assemblages nouveaux par Julien Guerin, le jeune, créatif et innovant œnologue de la Maison Mauler, sont des signes qui ne trompent guère! Même s'il convient de «donner du temps au temps», l'avenir est en marche... ■



La cave du prieuré et ses pupitres de remuage

photo ©Mauler & Cie SA