

Un produit de luxe à la portée de tous !

A Môtiers, l'histoire avec un grand H est dépositaire d'un passé ancestral. Après les Gallo-romains, les moines bénédictins créent un monastère qui devient rapidement un lieu incontournable. Mise à part la prière, ils construisent, ils cultivent et plantent la vigne. A cette époque, les terres du Prieuré de Môtiers s'étendent d'Yverdon au Plateau de Diesse, en passant par le Val-de-Ruz.

Texte: **Jean Pastor**

Photos: **Mauler & Cie SA**

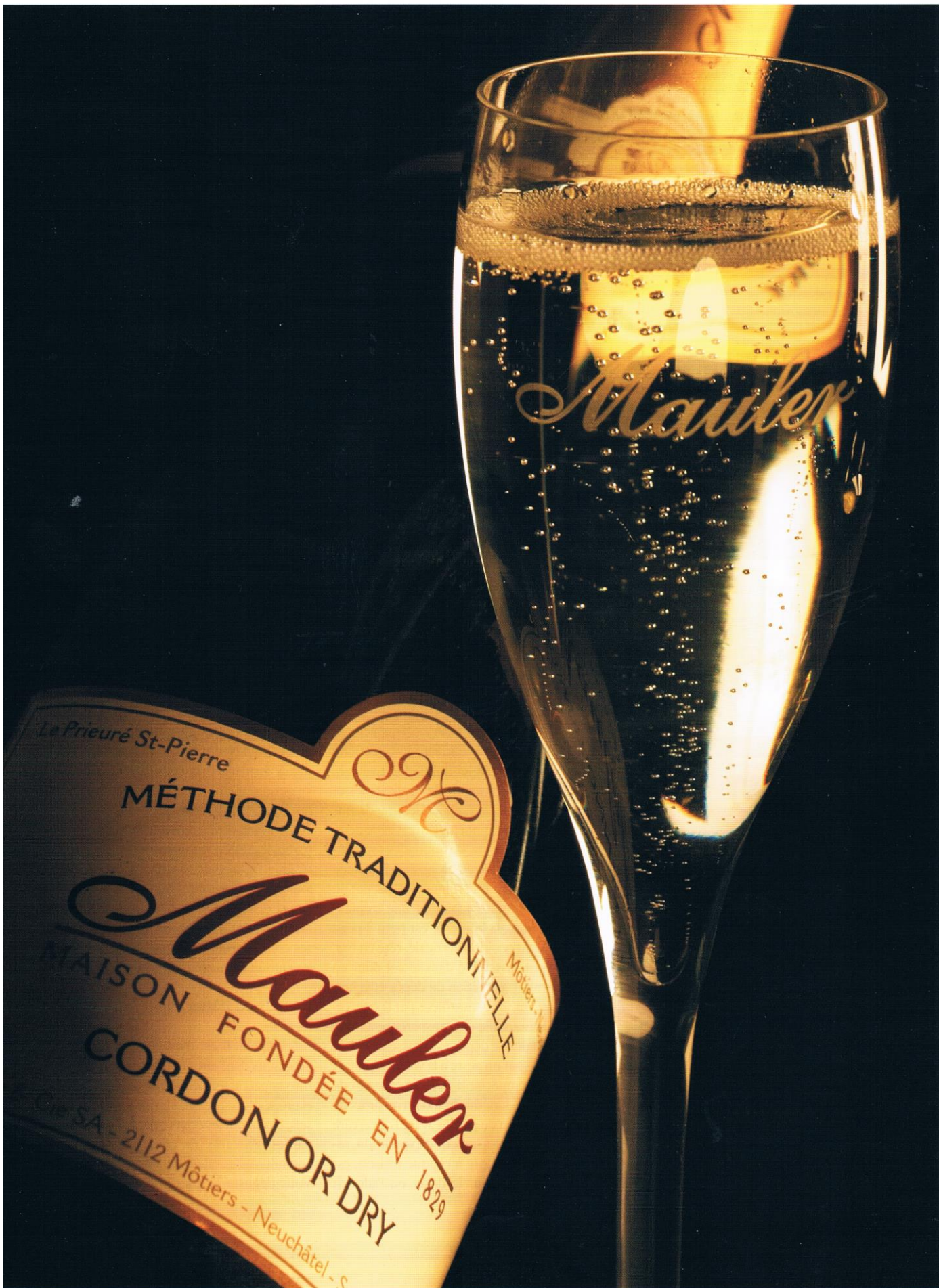
Plus proche de nous, après la Réforme, la duchesse de Nemours et le comte de Metternich, émissaire du roi de Prusse, y séjournent et Jean-Jacques Rousseau prévoit même d'y créer une imprimerie pour éditer ses écrits. Finalement, les receveurs princiers utilisent ce lieu pour le paiement en nature de l'impôt. Ce n'est qu'au 19^e siècle que Louis-Edouard Mauler, descendant d'une famille de tonneliers alsaciens, élabore dans les magnifiques caves du Prieuré de Môtiers le premier vin mousseux suisse selon la méthode traditionnelle. En 1859, le fondateur propose environ 1500 bouteilles estampées aux armoiries du dernier prieur aux notables de la région. L'art de vivre neuchâtelois, la précision horlogère, le savoir-faire des

premiers automates sont des comparaisons élogieuses et permettent à la Maison Mauler de jouer modestement dans la cour des grands.

La méthode traditionnelle

Depuis ses origines la Maison Mauler est fidèle à la méthode traditionnelle. Elle 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. Le pinot noir est la colonne vertébrale des grandes cuvées Mauler. Ce cépage noble apporte à l'assemblage: structure, charpente, corps, équilibre et ampleur. Le chardonnay apporte la finesse de son bouquet réputé. Ces deux cépages font l'objet d'une sélection rigoureuse. Après les vendanges, le raisin est rapidement

pressé en blanc afin d'éviter toute coloration du moût, il ne doit subir ni foulage ni macération. Le moût est ensuite placé en cuve ouverte pour décanter, puis transférer dans des fûts ou cuves pour la première fermentation. Le moût se transforme en vin tranquille après quelques semaines. Cette fermentation peut être activée par l'introduction de levures. Clé de voute de l'élaboration d'un vin effervescent, les différents crus sont dégustés minutieusement et mélangés afin d'obtenir une cuvée équilibrée. Seules les cuvées issues de vendanges exceptionnelles sont millésimées. A la mise en bouteille, une liqueur de tirage est ajoutée pour garantir la quantité de sucre nécessaire à la prise de mousse. Une capsule provisoire est posée. Les bouteilles sont alors placées horizontalement sur des lattes dans les caves à température constante de



Le Prieuré St-Pierre

Méthode Traditionnelle

Mauveler

Maison Fondée en 1829

Cordon Or Dry

S.A. - 2112 Môtiers - Neuchâtel - S.



— *Ni foulage ni macération* —

Judicieux accords

Cuvée Brut Nature 2010:

fruits de mer, caviar, viande séchée des Grisons, choucroute.

Cuvée Chardonnay Brut:

filets de perche, Saint-Jacques sauce au citron, baudroie sauce au safran, paella.

Cuvée Chardonnay Sec:

foie gras, mets asiatiques, fromage à pâte dure ou fromage bleu, ananas au basilic, crème anglaise.

Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2010:

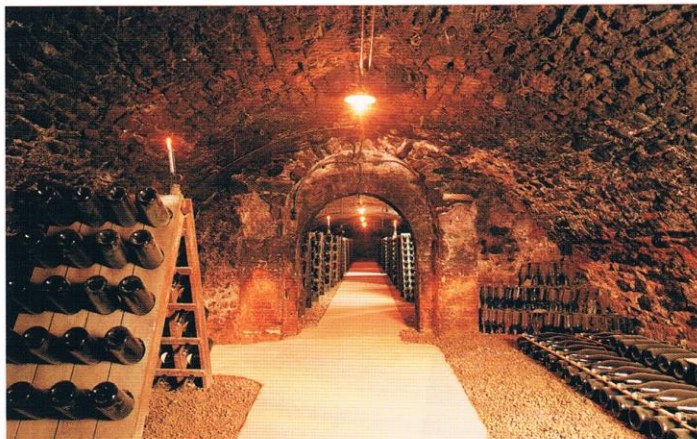
chasse, filets Wellington, filets mignons aux morilles, fromage à pâte molle et dure ou même un gâteau au chocolat.

10 à 12 degrés pour entamer une seconde fermentation. Celle-ci doit s'effectuer très lentement pour garantir des bulles fines et un cordon persistant, signes des grands vins mousseux. Après un séjour en caves de deux à trois ans voire plus, les bouteilles sont placées sur des pupitres en position inclinée tête en bas, pour être remuées. Puis, par un mouvement rotatif rapide et une trépidation cadencée, la bouteille est petit à petit redressée en position verticale, tête en bas, et le dépôt rassemblé dans le col pour en être extrait. La position du dépôt et la limpidité du vin sont contrôlées par l'observation de la bouteille en transparence à l'aide d'une bougie. Le dépôt est chassé du col de la bouteille par un geste à la volée, rapide et précis, qui empêche la mousse et le vin de s'échapper. La méthode moderne procède par congélation du goulot avant l'ouverture de la bouteille. La liqueur d'expédition, cette secrète propre à chaque maison, est ajoutée au vin pour le doser ou l'adoucir

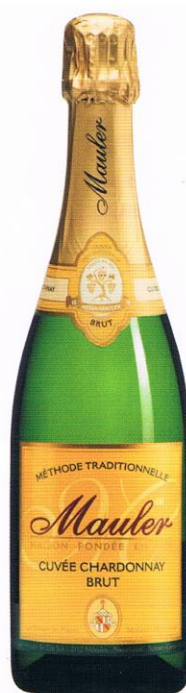
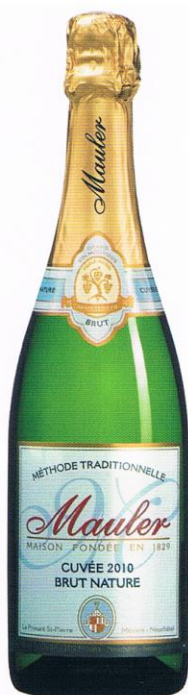
dans des proportions allant du brut de brut au demi-sec. Etape-clé pour les vins mousseux, le bouchage doit être parfaitement hermétique pour garantir la bonne conservation du produit. Des bouchons de liège souples de première qualité sont utilisés. Pour maintenir le bouchon malgré la pression du gaz carbonique, un muselet, armature en fil de fer et un calotin sont apposés. Après fermeture, la bouteille est secouée vigoureusement pour assurer le mélange du vin et de la liqueur de dosage. Dernière étape avant la dégustation, la bouteille est parée des différents éléments de son habit: l'étiquette, la coiffe, la collerette, le médaillon, etc. La majorité déguste cette pétillante boisson au Nouvel An ou lors d'un anniversaire. Pourtant ce vin mousseux a aussi ses connaisseurs et se boit volontiers tous les jours et même plusieurs fois par jour.

Coupes ou flûtes ?

Aujourd'hui, il est d'usage de boire le vin mousseux dans une flûte. Nous ne le répéterons jamais assez, les verres se lavent à l'eau claire. Éviter à tout prix les produits de vaisselle et surtout les éclats brillances proposés par les fabricants. En effet, ces substances annihilent totalement l'effet carbonique. Vous dégusterez une boisson sans bulle.



Jean-Marie Mauler, à gauche et l'œnologue Julien Guerin.



Maintenant, si vous avez hérité des coupes de votre arrière-grand-mère, n'hésitez pas. Sachez que selon les légendes, elles ont le diamètre exact des seins de Vénus ou de la préférée de Louis XIV. Cette boisson fait appel à tous les sens : olfactif, gustatif, visuel, auditif et pourquoi pas tactile. La bulle est-elle petite, joueuse, dynamique, rebelle ? Admirez la robe des vins mousseux Mauler avant de les déguster. Toutes les bouteilles sont uniques même si d'année en année l'œnologue Julien Guerin et toute l'équipe de dégustation travaillent assidument pour préserver une cuvée égale sinon meilleure ou plus subtile que la précédente. Il faut préserver le goût Mauler que les clients acquis apprécient et que les nouveaux découvrent. Plutôt, sec, brut, demi-sec, rosé ? Chardonnay ? Pinot noir et même Millésimé pour les meilleurs. Après deux, trois ou cinq ans, dès qu'il sort de cave le produit est prêt. Un vin mousseux ne se garde pas. Il se consomme de suite, tous les jours.

La fondue au Mauler ?

En accord avec la table, avez-vous déjà réalisé la fondue avec du Mauler ? Si cela n'est pas le cas, essayez ! Vous serez conquis. Rien à voir avec la traditionnelle fondue au

Bulles de fêtes

vin blanc. Une cuvée de Chardonnay Brut ou Sec au petit-déjeuner avec une tranche de saumon est un régal. Cette boisson s'associe avec tout et finalement n'est pas exclusivement réservée aux grandes occasions. Avec un Mauler, tous les jours sont festifs !

L'entreprise exporte sur tous les continents

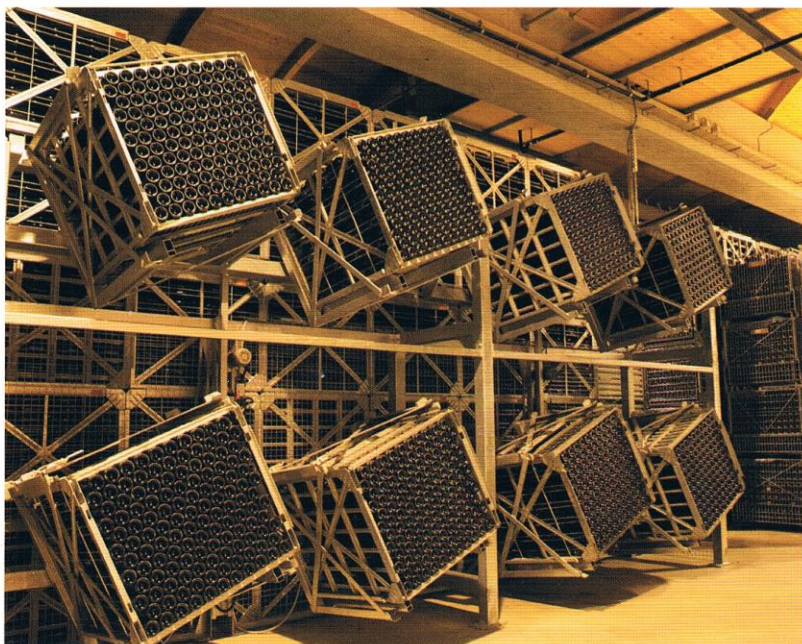
La Suisse est le marché de prédilection de la Maison Mauler. Pourtant l'entreprise exporte sur tous les continents. Avec environ 500'000 bouteilles par année et une cinquantaine d'hectares disponibles cette PME ne rivalise pas avec les grandes maisons françaises et allemandes. Pourtant, elle défie des grands producteurs de cette boisson pétillante. Présente aux prestigieux concours en la matière, Mauler n'a rien à envier aux autres marques. Bien au contraire. Un renom obtenu au fil du temps, de bouche à oreille. Un produit artisanal de qualité exceptionnelle, résultat d'une culture respectueuse fidèle au sol.

Et l'avenir ?

La quatrième génération perdure la tradition artisanale et la valeur humaine de ses produits mais elle innove, elle s'active. En 1992, la direction de la société Mauler & Cie

toujours majoritairement entre les mains de la famille construit la « cathédrale ». Une infrastructure moderne, adéquate et digne du 21^e siècle. Comme l'explique si bien Jean-Marie Mauler « même si vous ne représentez qu'une infime partie du marché et que vous voulez la garder, il vous faut continuellement vous renouveler, investir pour perdurer avec les autres qui agissent de même. Vous devez maintenir la proposition. La consommation de cette boisson est de plus en plus prisée et la production ne répond déjà pas assez à la demande. D'autant plus que chez Mauler, la qualité a un prix. Même si le vin mousseux est un produit de luxe, il doit rester accessible. C'est en tout cas la politique de marketing actuel. Depuis dix ans, le site Web s'est mis en place et aujourd'hui il fait partie intégrante de la stratégie de vente mais le caveau est toujours d'actualité et vous y êtes les bienvenus !

JP



Sabler ou sabrer ?

Le verbe *sabler*, employé notamment dans le domaine de la fonderie, signifie « couler dans un moule de sable ». Il a aussi signifié, par analogie avec le métal en fusion qu'on coulait d'un jet dans un moule de ce type, « boire d'un trait ». Ce sens, qui n'est plus d'usage aujourd'hui, pourrait également provenir d'une coutume selon laquelle on tapissait de sucre les parois de la flûte à vins mousseux après les avoir embuées d'un soufflé, ce qui leur donnait un aspect sablé. Il semble que cette préparation faisait mousser le vin, qu'il fallait boire d'un trait. L'expression *sabrer* fait quant à elle référence à l'action d'ouvrir une bouteille de vin mousseux en tranchant sa commissure d'un coup avec une lame assez lourde, que ce soit un sabre ou un grand couteau.

Le verbe *sabrer* signifie au sens propre « frapper à coups de sabre ». Ce geste peu courant aujourd'hui semble avoir été une tradition militaire. Les officiers de la garde prussienne auraient en effet lancé la mode qui consiste à casser le col des bouteilles de vin mousseux à l'aide d'un sabre lorsqu'ils célébraient avec éclat leurs victoires triomphantes.

Ils prouvaient alors leur savoir-faire en décapitant d'un seul coup les bouteilles

Mauler & Cie SA
Le Prieuré Saint-Pierre
2112 Môtiers
Tél. 032 862 03 03
www.mauler.ch

Ouverture publique du mardi
au dimanche de 10 h à 12 heures
et de 15 h à 18 heures.
Horaires spéciaux de janvier
à mars.

Souhaitez-vous une visite guidée
du Prieuré et des Caves ?
C'est possible, sur réservation
téléphonique préalable.