

DES DOMAINES ET DES VINS

Deux siècles de fines bulles à Môtiers



Un joyau historique qui est le quotidien professionnel de Christine et Jean-Marie Mauler.



Julien Guerin, venu à l'effervescence par intérêt pour l'assemblage vinifié à Môtiers depuis 2012.

Le succès de Mauler, la plus fameuse maison suisse d'élaboration de vins mousseux, s'enracine tant dans un riche héritage historique et familial que dans une forte identité des terroirs.

On ne sait pas exactement pourquoi Abram-Louis Richardet choisit le prieuré de Môtiers (NE), en 1829, pour y implanter une entreprise d'élaboration de vins mousseux. L'attrait de cet ancien haut lieu ecclésiastique, prisé des nobles et des intellectuels à partir de la Réforme? Ou la perspective de disposer d'une main-d'œuvre habituée au travail en finesse de l'industrie horlogère déjà bien implantée dans le Val-de-Travers – et donc apte à saisir les subtilités de la vinification selon la méthode traditionnelle? Toujours est-il que lorsque Louis-Édouard Mauler, trente ans plus tard, reprend l'entreprise, convaincu à son tour que les pinots noirs neuchâtelois ont tout pour faire de beaux effervescents, il reste au prieuré. Séduit tant par sa beauté architecturale que par ses caves, basses, profondes, à température constante, idéales pour le long élevage sur lies que nécessite la prise de mousse en bouteilles. En 1869, la famille Mauler en

devient propriétaire; désormais, le blason gravé au-dessus de la porte d'entrée figurera sur les étiquettes, et le nom Mauler restera associé à ces vins produits au cœur du Jura neuchâtelois, dont la réputation ne cesse de grandir au cours des décennies.

La maison a su s'adapter

Arrière-petit-fils de Louis-Édouard, Jean-Marie Mauler, secondé dans certaines activités par son épouse, dirige la maison depuis 1990. Cet avocat de formation, passionné de marketing, de goût et d'histoire, a succédé à son père Jean-Pierre, et se concentre sur la dimension entrepreneuriale de la maison; après avoir été du ressort de son cousin Blaise, à la retraite depuis 2012, la cave est l'affaire d'un œnologue venu de Bourgogne, Julien Guerin.

Si la tradition familiale reste au cœur de l'identité de Mauler, la maison a su s'adapter; aujourd'hui, c'est une entreprise moderne, occupant plus de 20 personnes et produisant quelque 500 000 flacons par an – sans compter ceux qu'elle vinifie à façon pour une cinquantaine de domaines de toute la Suisse. En propre, Mauler possède 5 hectares de pinot noir et de chardonnay dans le canton; ses cuves sont en outre alimentées par l'équivalent de 15 hectares des mêmes cépages achetés à des domaines de Neuchâtel, Vaud et Genève, ainsi qu'un volume similaire de chenin et de colombard importé du Val de Loire.

«On reçoit de tout, détaille Julien Guerin: du raisin, du moût, des vins clairs... Toujours sur un cahier des charges très strict.

Je rends visite à tous nos récoltants, je vais voir les parcelles et j'essaie d'être présent lors du pressurage, une des étapes clés du processus.» Tout le reste se fait au prieuré, en se basant sur un savoir-faire quasi bicentenaire. «Nous avons rénové notre cuverie pour pouvoir faire des assemblages verticaux pour certaines cuvées», précise l'œnologue. Le repos sur lattes va de vingt mois à plus de trois ans pour les cuvées les plus élaborées, qui ont droit au remuage traditionnel à la main. Les caves sont les seules en Suisse à arborer ces rangées de pupitres caractéristiques de la méthode. Mais si la maison cultive de bons rapports avec la célèbre AOC et travaille régulièrement avec des laboratoires d'analyse en Champagne, elle n'en revendique pas moins une identité autonome. «Nous tenons beaucoup à nos spécificités de terroir», relève Jean-Marie Mauler. Ceux de Neuchâtel allient la minéralité des sols jurassiques et

argilo-calcaires à la douceur d'un climat réchauffé par le soleil se réfléchissant dans le lac, et abrité des courants humides par la barrière du Jura.

Un palmarès éloquent

Ce sont eux qui donnent sa touche particulière à la cuvée Louis-Édouard Mauler, la seule monoparcélaire de la gamme, issue des parcelles de Boudry – «en bas» comme on dit ici. Difficile, en revanche, de parler d'un style unique pour l'ensemble de la gamme. «Notre cuvée Tradition Brut a une certaine parenté avec de grands crus français, mais en plus rond, réfléchit Jean-Marie Mauler. C'est un vin-plaisir, frais et accessible.» Récompensé par une deuxième place au top ten mondial au concours des Effervescents du monde, en 2010! Rares sont les cuvées de la maison qui n'arboient pas de médaille d'or ou d'argent, obtenue dans l'une ou l'autre compétition réputée – Chardonnays ou Effervescents du monde, Mondial du pinot noir, Mondial de Bruxelles, etc. «On ne participe qu'aux concours sérieux, précise le directeur. Voir où on se situe est important.» Nul besoin de dynamiser les ventes, en revanche: «Il y a dix ou quinze ans, le marché suisse a connu une phase très difficile, avec l'arrivée massive de vins mousseux étrangers. Aujourd'hui, il s'est stabilisé, et les gens sont beaucoup mieux informés. La demande a explosé, et on arrive à peine à contenir tout le monde.»

BLAISE GUIGNARD

+ D'INFOS www.mauler.ch

EN CHIFFRES**Le domaine, c'est:**

- **Surface** 5 hectares, plus 30 en achats.
- **Cépages cultivés** Chardonnay, pinot noir.
- **Encuvage** 500 000 bouteilles/an.
- **Gamme** 4 cuvées Cordon (en grande distribution seulement), 4 cuvées classiques, 6 spéciales et 5 millésimées.
- **Spécialités** Blancs de noirs Bel Héritage 2011 brut et Louis-Édouard Mauler 2010 AOC Neuchâtel; purs chardonnays, brut nature, etc.

À LA CAVE**Nous avons dégusté trois vins de la maison Mauler****Cuvée Chardonnay Brut**

Cépage Chardonnay.

On l'aime Pour son nez exhalant de séduisantes senteurs de fruits du verger, essentiellement la poire, ainsi qu'un soupçon d'exotisme avec ses accents de mangue. Très frais, il s'agrément d'un léger accent floral et d'une note de pain grillé. La mousse est fine et abondante.

Un caractère certain s'affirme en bouche sans se départir de beaucoup de fraîcheur avant de se conclure sur une fine amertume.

On le sert Avec des mets délicatement épicés, une paella safranée aux fruits de mer.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 25 fr. 50 (prix départ cave).

**Cuvée Cordon rosé demi-sec**

Cépages Pinot noir et cabernet sauvignon.

On l'aime Pour sa robe rose saumonée du plus bel effet qui ne masque pas un joli collier de mousse! Le premier nez se fait charmeur et joyeux par ses parfums de petits fruits rouges, relevés de senteurs de pruneaux et de pommes séchées. Vivacité et fraîcheur au palais, bel équilibre entre douceur et acidité, ce joli flacon, par son immédiate accessibilité, fera un compagnon idéal de festifs moments d'échanges.

On le sert Avec de petites brochettes de melon et jambon cru, en apéritif dînatoire.

On le garde 18 mois à 2 ans.

On l'achète 17 fr. 50 (prix départ cave).

**Cuvée Louis-Édouard Mauler Brut 2010**

Cépage Pinot noir.

On l'aime Ce blanc de noirs à la mousse fine et à la robe légèrement ambrée présente dès le premier nez un bouquet profond et complexe où se conjuguent de subtils effluves de pommes, de coing et de tabac blond. À l'aération, des notes de fruits à coques et de truffes se font jour. Il sera difficile d'y rester indifférent.

On le sert Aux côtés d'une belle pièce d'agneau de Sisteron ou seul, pour lui-même.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 35 fr. (prix départ cave).

ERIC BERNIER