

HISTOIRE

«Mauler commercialise environ 500 000 bouteilles par an. Et ce, sans compter les cuvées vinifiées à façon pour des clients romands ou alémaniques.»



Jean-Marie et Christine Mauler, se plaisent à mettre en avant la nouvelle génération: Julien Guérin, œnologue de l'entreprise et Amélie Mauler, responsable de la communication.

Maison Mauler

Producteur emblématique d'effervescents, la Maison Mauler est établie à Môtiers, dans le Prieuré Saint-Pierre que l'on peut sans peine qualifier de plus belle cave de Suisse. «Les recherches archéologiques récentes montrent que les premières traces de ce monastère bénédictin datent du 6^e siècle. La petite chapelle du début a été agrandie, puis deux siècles plus tard, deux églises parallèles ont cohabité. En réalité, le Prieuré Saint-Pierre a été un chantier constant qui a connu des transformations permanentes au fil des siècles», rappelle Christine Mauler. Avec la Réforme de 1538, les moines s'exilent en Franche-Comté, tandis que les bâtiments connaissent des utilisations diverses. Ils seront toutefois toujours occupés et maintenus dans de bonnes conditions. «Nous avons refait récemment les 2500 mètres carrés de toiture. Il a fallu changer quelques poutres de la charpente, mais celle-ci était dans un état remarquable pour ses 500 ans», poursuit la maîtresse des lieux.

Il faut attendre 1829 pour que le Prieuré prenne une orientation viticole. Situé au cœur du Val-de-Travers, dans une région plus réputée pour son absinthe et ses forêts que pour ses vignobles, l'ancien couvent va pourtant taper dans l'œil d'Abraham Louis Richardet. Celui-ci, qui s'est formé en Champagne, entend utiliser les caves profondes du monastère pour y stocker des effervescents lors de la période de vieillissement sur lattes. En 1859, Louis-Edouard Mauler rachète la société et débute une épopée qui se poursuit aujourd'hui avec l'arrivée de la cinquième génération à la tête de l'entreprise. «Amélie, ma nièce a rejoint l'encavage il y a un an», explique Jean-Marie Mauler qui dirige la société depuis 1990. «A l'heure actuelle, nous sommes en train de racheter des vignes pour assurer nos approvisionnements. Nous acquérons également des quantités importantes de raisin, du côté de Neuchâtel bien sûr, mais aussi à Genève qui fournit, entre autres, un Chardonnay de très bonne qualité. En tout, nous commercialisons quelque 500 000 bouteilles par an, et ce, sans compter les cuvées vinifiées à façon pour des clients romands ou alémaniques».

Si l'entreprise reste fidèle à la méthode traditionnelle, et revendique un certain classicisme, elle sait aussi se montrer inventive. «Pour certains de nos vins, nous utilisons des cépages de Bordeaux ou de Loire. Le Cabernet Sauvignon, par exemple, entre dans l'élaboration du Brut Rosé Tradition, explique Jean-Marie Mauler. Ces variétés permettent de créer des assemblages reconnus dans les concours internationaux et appréciés de la clientèle, qui ne sont pas reproductibles là où seuls Chardonnay et Pinot sont autorisés.»

www.mauler.ch