

# Schweizer Schaumwein

TRADITIONSHAUS In der uralten Krypta lagern die Schätze des Unternehmens, geführt von Onologe Julien Guerin, Amélie Mauler, Christine und Jean-Marie Mauler (v. L.).

IN REIH UND GLIED In der grossen Palette finden sich die Prestige-Cuvées des Hauses samt fünf Jahrgangs-Schaumweinen.



Einst beteten die Benediktinermönche in der Prieuré in Môtiers NE. Vor 188 Jahren kam die *Familie Mauler* und machte im kühlen Klosterkeller Mousseux nach traditioneller Methode. Heute sind sie der grösste Schweizer Schaumweinproduzent.

# Das Pricke In im Kloster

# Schweizer Schaumwein

«Wir legen die Latte hoch, suchen die beste Qualität» Jean-Marie Mauler



AUS DER BRUNNENROHRE sprudelt Wasser, der Wein lagert hinter den dicken Mauern des Klosters in Môtiers.



Text *Elsbeth Hobmeier*  
Fotos *Marcus Cyger*

**DEN MÖNCHEN** des Benediktinerordens verdankt die Weinwelt den prickelnden Mousseux. Denn der berühmte Mönch Dom Pérignon entwickelte die Flaschengärung, die wir heute als *Méthode champenoise* kennen. Benediktinermönche – «Ora et labora» war ihr Wahlspruch – beteten und arbeiteten auch in der Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, dem kleinen Dorf im Val de Travers, dessen Name sich von Monastère, dem damaligen Kloster,

ableitet. Die Reformation vertrieb 1536 die frommen Brüder. Im 18. Jahrhundert lebte noch der grosse Philosoph Jean-Jacques Rousseau einige Jahre hinter den Klostermauern, bevor das Kloster endgültig in einen Dornröschenschlaf verfiel. 1829 entdeckte ein gewisser Abram-Louis Richardet die kühlen Keller und nutzte sie für die Produktion von *Vin mousseux*. 30 Jahre später übernahm der gebürtige Elsässer Louis-Edouard Mauler das Unternehmen. Dies war der Beginn der Mauler-Dynastie, welcher heute die grösste Schaumweinkellerei der Schweiz gehört.

«Wir legen die Latte hoch, wir suchen die höchste Qualität», so Jean-Marie Mauler, der das Haus in der vierten Generation leitet, «vor allem auch die Nähe zur Natur ist uns wichtig.» Soeben hat er die erste *Cuvée Bio Brut* lanciert, aus reinem Chardonnay, der 20 Monate in den Kellern der Prieuré gereift ist und als fruchtiger, erfrischender Wein gefällt. In diesem Herbst soll ein weiterer *Bio-Schaumwein* aus Pinot-noir-Trauben folgen. Die beiden neuen ergänzen eine reiche Palette, die für jedes Budget und jeden Anspruch das Passende bereithält. Eine halbe

Million Flaschen werden jedes Jahr verkauft, «eine jede ist in den Kellern der Prieuré geboren worden», sagt Jean-Marie Mauler. Am gefragtesten ist die *Linie Cordon*, welche auch bei Coop im Sortiment ist. Sehr trocken, aber beliebt bei Kennern – sowie bei Diabetikern! – ist die *Cuvée Brut Nature* mit feiner Perlage und ohne jede süsse Zugabe. Zu den Spitzenprodukten zählt die reichhaltige *Cuvée Excellence Brut* mit einer feinen Honignote wie auch die *Cuvée des Bénédictine*, die aus den Traubensorten Chardonnay, Pinot noir, Chenin blanc und



AM RÜTTELPULT zeigt Christine Mauler, wie die Hefe durch sanftes Drehen im Flaschenhals gesammelt wird.



KORKEN, der grossen Druck aushält, ist eines der Geheimnisse der Schaumweinproduktion.

Colombard komponiert wird und sehr beliebt ist für Hochzeiten und andere grosse Feste. Eine der grossen Spezialitäten des Hauses ist die dem Ahnen gewidmete *Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut*, ein *Blanc-de-noir* aus Pinot noir mit überzeugender Aromatik und Finesse.

**GEGEN ZEHNTAUSEND BESUCHER KOMMEN** jährlich in die Prieuré Saint-Pierre nach Môtiers. Ein Film vermittelt die Geschichte des Hauses Mauler und die Geheimnisse der traditionellen Schaumweinherstellung.

Eine Führung durch die historischen Räumlichkeiten und eine Degustation einiger der prickelnden Weine ergänzen den Besuch. Imposant ist schon allein das Abtauchen in die kühle, geheimnisvoll beleuchtete tausendjährige Krypta des ehemaligen Klosters, wo die Weine bis zu fünf Jahren auf der Hefe reifen, bevor sie dann degorgiert und endgültig verkorkt werden. Hier stehen auch die sogenannten Rüttelpulte, wo heute noch die Prestigeflaschen von Hand gedreht und immer steiler gestellt werden, bis sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt hat und entfernt wer-

# Schweizer Schaumwein



WENN ES IM GLAS so herrlich perlt, steht einem festlichen Moment nichts mehr im Weg.

**ZEITZEUGEN** Diese Flaschen haben sich in 125 Jahren eine schöne Patina zugelegt.



**DER NEU** lancierte Biowein reift hier der Vollendung entgegen.



**EINE REICHE GESCHICHTE** bietet jeder Raum der alten Prieuré.

## «Die britischen Offiziere tranken sich im 1. Weltkrieg Mut mit Mauler an»

den kann. Es gibt uralte Körbe zu bestaunen, in denen früher die Flaschen transportiert wurden. Und viele alte Dokumente zeugen von der langen Geschichte des Hauses, das bereits im 19. Jahrhundert seine Cuvées nach Hongkong, Kalkutta, San Francisco, Buenos Aires und Schanghai verschickte. Der Schriftsteller Charles-Ferdinand Ramuz beschrieb in einem 1907 erschienenen Roman ein Hochzeitsfest, wo der «fumée» des ausgeschenkten Champagne Mauler die Gäste begeisterte. Und hübsch ist auch die Geschichte des Almihubels in Mürenen, wo die während des Ersten Weltkriegs im Berner Oberland internierten englischen Offiziere sich mit Mauler jeweils Mut antranken, bevor sie im Mondlicht zur Skiabfahrt starteten. Noch heute heisst dieser Hügel im Volksmund der «Mauler-Hübel».

**IM EHER RAUEN KLIMA DES VAL DE TRAVERS** finden sich keine Rebberge. Die Trauben der Maulers wachsen auf fünf Hektaren eigenem Rebland am Ufer des Neuenburgersees, weitere Westschweizer Trauben werden dazugekauft. Seit 2011 amtiert der gebürtige Burgunder Önologe Julien Guerin als Kellermeister. Und seit einem Jahr wirkt mit Amélie Mauler, der Nichte von Jean-Marie Mauler, bereits die fünfte Generation im Unternehmen mit. Als Marketingfachfrau kümmert sie sich um die Werbung und arbeitet sich an der Seite des heutigen Firmenchefs Jean-Marie Mauler in den Verkauf ein. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt, die Mauler-Schaumweine werden weiterhin als Schweizer Flaggschiff leuchten und kleine und grosse Feste verzaubern. ●

## SCHAUMWEINE im Mondovino-Shop

**Der Elsässer Louis-Edouard Mauler** übernahm die Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, dem kleinen Dorf im Val de Travers, im Jahre 1859. Dies war der Beginn der Mauler-Dynastie, der heute die grösste Schaumweinkellerei der Schweiz gehört. Drei Mauler-Geheimtipps bei Mondovino.



**MAULER SEKT CORDON ROSE DEMI-SEC**  
Schöne zartrosafarbene Röbe. Prickelnde Frische. Mit subtilen Noten von Lindenblüten, Moos und Mandeln. Harmonische Struktur. Lebendig. Angenehm im Mund.  
**75 cl CHF 16.95**  
(10 cl CHF 2.26)



**MAULER BRUT**  
Ein Wein, der mit seiner goldgelben Farbe begeistert. Ansprechende Frische. In der Nase Noten von Nüssen, Pfirsichen, Butter und Honig. Ein lebendigspritziger Wein.  
**75 cl CHF 15.50**  
(10 cl CHF 2.07)



**MAULER DEMI-SEC**  
Helles Goldgelb. Feinperlig. In der Nase intensiv fruchtig mit Apfel-, Birnen- und Himbeernoten. Frisch und ausgewogen. Stillsich im Abgang.  
**75 cl CHF 15.50**  
(10 cl CHF 2.07)

Entdecken Sie unser vielfältiges Schaumweinsortiment auf [mondovino.ch/schaumweine](http://mondovino.ch/schaumweine)