

Vins mousseux suisses

TRADITION Dans la vieille crypte, les trésors de l'entreprise sont gardés par l'œnologie Julien Guerin, Amélie Mauler, Christine et Jean-Marie Mauler (de g. à dr.).

BIEN ALIGNÉES Dans la large palette de la maison Mauler, on trouve notamment cinq cuvées millésimées.

Le prieuré de Môtiers (NE) a longtemps abrité les prières des moines bénédictins. Depuis 188 ans, la famille Mauler utilise la cave du monastère pour y produire ses mousseux selon la méthode traditionnelle. Mauler est aujourd'hui le plus grand producteur suisse du genre.

Pétillant monastère

Vins mousseux suisses



L'EAU FUELD D'UNE FONTAINE, tandis que le vin repose entre les murs épais du cloître de Môtiers.



Texte *Elsbeth Hobmeier*
Photos *Marcus Cyger*

LES MOINES bénédictins sont les inventeurs du vin mousseux. C'est en effet le célèbre moine Dom Pérignon qui inventa la fermentation en bouteilles qu'on appelle aujourd'hui «méthode champenoise». Ces moines vivaient et travaillaient («*ora et labora*», telle était leur devise) aussi ici, au prieuré Saint-Pierre de Môtiers, dans le village du Val-de-Travers dont le nom dérive du latin *monasterium*. En 1536, la Réforme chasse les moines. Et au

XVIII^e siècle, Jean-Jacques Rousseau vécut quelques années dans ces murs avant que tout le bâtiment ne tombe dans une longue léthargie. Mais en 1829, un certain Abram-Louis Richard découvre la cave et exploite sa fraîcheur pour y produire des vins mousseux. Trente ans plus tard, c'est l'Alsacien Louis-Edouard Mauler qui reprend l'affaire.

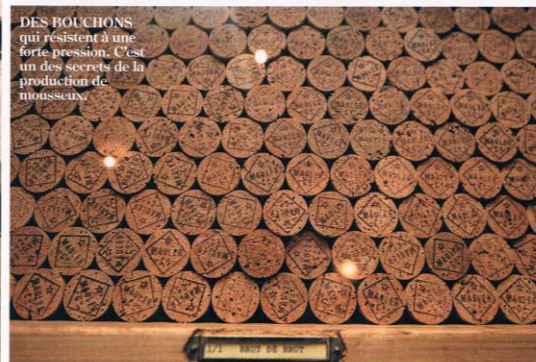
Ce furent les débuts de la dynastie Mauler, qui est aujourd'hui la plus grande maison de vins mousseux de Suisse. «Nous plaçons la barre haut et visons l'excellence», affirme Jean-Marie

Mauler, qui dirige la maison et représente la quatrième génération. «Il est très important aussi de rester proche de la nature», ajoute-t-il pour expliquer le lancement de la première Cuvée Bio Brut, pure chardonnay, fruitée, rafraîchissante et vieillie vingt mois dans les caves du prieuré. Cet automne devrait suivre une autre nouveauté bio, mais à base de pinot noir cette fois. Ces deux innovations étoffent une offre déjà très riche, qui s'adapte à toutes les envies et à tous les budgets. Chaque année, un demi-million de flacons trouvent preneur: «Et tous ont vu le jour dans

«Nous plaçons la barre haut et visons l'excellence» *Jean-Marie Mauler*



AU «PUPITRE», Christine Mauler montre comment les levures mortes sont isolées dans le goulot en tournant doucement la bouteille.



DES BOUCHONS qui résistent à une forte pression. C'est un des secrets de la production de mousseux.

les caves du prieuré», souligne Jean-Marie Mauler. C'est la ligne Cordon, qui fait partie de l'assortiment de Coop, qui est la plus demandée. La Cuvée Brut Nature, un vin très sec et au perlage fin, sans ajout de sucre, est très appréciée des connaisseurs (et des diabétiques!). Au sommet de la gamme, on trouve la Cuvée Excellence Brut avec sa subtile note de miel et la Cuvée des Bénédictins, assemblage de chardonnay, de pinot noir, de chenin blanc et de colombar, très prisé pour les mariages et autres festivités. Autre grande spécialité signée Mauler, la

Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut, dédiée à l'ancêtre, un blanc de noir à base de pinot noir tout en arôme et finesse.

PRÈS DE 10 000 VISITEURS viennent chaque année au prieuré Saint-Pierre à Môtiers. Un film raconte l'histoire de l'entreprise et dévoile les secrets de la fabrication des bulles. Une visite guidée du monument historique et une dégustation de quelques crus font bien sûr aussi partie du programme. Moment particulièrement solennel, l'immersion dans la crypte

millénaire de l'ancien cloître, où les vins mûrissent jusqu'à cinq ans sur lies, avant dégorgeage et bouchage final. C'est ici aussi qu'est effectué le remuage, qui consiste à tourner à la main les bouteilles placées à l'envers, afin que les levures mortes s'accumulent dans le goulot et qu'elles puissent être retirées des prestigieux flacons. On peut aussi admirer de vénérables paniers dans lesquels on transportait les bouteilles à l'époque. Et des documents divers témoignent de la longue histoire de l'entreprise qui exportait ses cuvées dès le XIX^e siècle

Vins mousseux suisses



QUAND CA PERLE SI JOLIMENT dans le verre, le plaisir est garanti.

TÉMOINS DU PASSÉ
Ces bouteilles ont une belle patine vieille de 125 ans.



LE TOUT NOUVEAU vin bio vieillit ici à la perfection.



UNE LONGUE HISTOIRE résonne dans chaque pièce du prieuré.

«Les officiers anglais se donnaient du courage en buvant du Mauler»

vers Hong Kong, Calcutta, San Francisco, Buenos Aires ou encore Shanghai. L'écrivain Charles Ferdinand Ramuz décrivait, dans un roman paru en 1907, un mariage où la «fumée» du champagne Mauler enchantait les invités. Insolite aussi, l'histoire de ces officiers anglais, internés à Mürren (BE) pendant la Première Guerre mondiale, qui se donnaient du courage en buvant du Mauler avant une descente à skis à la seule lueur de la pleine lune. Aujourd'hui encore, le lieu est surnommé par les autochtones la «colline Mauler».

DANS LE CLIMAT PLUTÔT RUDE DU VAL-DE-TRAVERS, on ne trouve

pas de vignobles. Les raisins de Mauler proviennent de cinq hectares de vignes que la maison possède sur les rives du lac de Neuchâtel et d'achats complémentaires en Suisse romande. Depuis 2011, l'œnologue d'origine bourguignonne Julien Guerin est le maître de chai de Mauler. Et depuis une année, Amélie Mauler, la nièce de Jean-Marie Mauler, est impliquée dans la gestion et représente ainsi la cinquième génération. Cette spécialiste du marketing s'occupe de la publicité et collabore à la vente aux côtés de son oncle. Tout est donc prêt pour affronter l'avenir. Ces vins mousseux suisses continueront à être un fleuron qui égayera savoureusement petites et grandes occasions. ●

VINS MOUSSEUX du Mondovino-Shop

L'Alsacien Louis-Edouard Mauler reprit le prieuré Saint-Pierre à Môtiers, dans le Val-de-Travers, en 1859. Ce fut le début de la dynastie Mauler, qui est aujourd'hui la plus grande cave de vins mousseux de Suisse. Trois conseils d'initié sur Mauler signés Mondovino.



MAULER SEKT CORDON ROSÉ DEMI-SEC

Jolie robe rose tendre. Une fraîcheur pétillante dominée par de délicats parfums de tilleul, de mousse et d'amande. Une structure harmonieuse avec une belle vivacité en bouche.

75 cl 16 fr. 95
(10 cl 2 fr. 26)



MAULER BRUT

Un vin qui se distingue par sa robe jaune dorée et par sa fraîcheur. Un nez aux notes de noix, de pêches, de beurre et de miel. Un vin vif et pétillant.

75 cl 15 fr. 50
(10 cl 2 fr. 07)



MAULER DEMI-SEC

Robe jaune dorée, un perlage délicat, nez intense de pommes, de poires et de framboises. Frais et équilibré avec une douceur en finale.

75 cl 15 fr. 50
(10 cl 2 fr. 07)

Découvrez notre large assortiment de vins mousseux sur mondovino.ch/vin-mousseux