

Du bio même dans les bulles

Partenaire indispensable des fêtes de fin d'année, le vin mousseux adopte le label bio chez Mauler.

EN PARTENARIAT AVEC



En cette période, les vins mousseux demeurent irremplaçables. «C'est le côté fes-

tif», atteste Christine Mauler. Nouveauté cette année, la Maison Mauler, à Môtiers, propose une gamme certifiée bio. «C'est dans l'air du temps.» Deux cuvées disposent de ce label: «Eclat brut», à base de pinot noir, et une cuvée bio brut à base de chardonnay. Elles s'accordent avec des mets tels que les grillades ou encore les plateaux de fromage.

Fondées en 1829, les caves Mauler proposent à ce jour 22 cuvées différentes. Voilà qui permet à chacun d'y trouver son compte et d'accompagner n'importe quel moment, voire d'accompagner tout un repas avec des vins mousseux. «Ça, c'est magnifique!», commente Christine Mauler.

Une gamme complète

Les vins coûtent entre 15 et 35 francs. Tout d'abord, il y a la gamme «cordon». «Des vins plaisir, très accessibles au niveau du goût.» Après vingt mois de maturation sur lies, ils se déclinent en brut et demi-sec (nettement plus doux que le brut). La maison Mauler propose aussi les cuvées «Tradition», en blanc ou en rosé. Restées plus longtemps en cave, elles ont développé des arômes plus subtils. «Elles vont vraiment avec tout.»

Des cuvées spéciales complè-



Les caves Mauler dans lesquelles, depuis 1829, mûrissent les vins mousseux. ARCHIVES DAVID MARCHON

ment l'éventail. La cuvée chardonnay, en dosage brut, se marie bien avec du poisson par exemple, ou en sec pour accompagner une terrine de foie de volaille. La cuvée des Bénédictins a été plusieurs fois médaillée, comme c'est le cas des millésimés tels que la cuvée «Bel Héritage» ou Louis-Edouard Mauler, parfaite pour accompagner un bœuf Wellington.

Si le choix du vin est important, le service l'est tout au-

tant. Le vin doit impérativement être servi bien frais après avoir passé quelques heures au réfrigérateur ou trente minutes dans un seau rempli de glaçons. «Nous recommandons 6 à 8 degrés afin qu'il se situe entre 8 et 10 lorsqu'on le boit.» C'est au contact des verres qu'il prend deux-trois degrés pour atteindre la température idéale. Pour ouvrir la bouteille, il convient de desserrer le muselet et de l'écarter, sans toute-

fois l'enlever. Cela permet de retenir le bouchon qui aurait tendance à partir trop vite et de mettre plus de pression s'il est difficile à enlever. Finalement, c'est la bouteille qu'il faut tourner, et non pas le bouchon, pour pouvoir l'ouvrir. La Maison Mauler préconise l'utilisation de flûtes «pour voir le cheminement des bulles et pour préserver les arômes dans le verre». Il ne reste ensuite plus qu'à déguster! SANDRA HILDEBRANDT

Constance de la qualité

Cette année, les caves Mauler ont remporté la troisième place dans la catégorie des vins mousseux au Grand Prix du vin suisse avec la cuvée «Bel Héritage» de 2012. Une belle reconnaissance pour toute l'équipe. «Nous sommes convaincus par nos vins, mais c'est toujours intéressant de voir que les autres le sont également», note Christine Mauler, qui se réjouit de cette reconnaissance nationale par un double jury pour la troisième année consécutive. «Cela montre également la constance de la qualité.»

La cuvée Louis-Edouard Mauler, millésime 2011, faisait également partie des finalistes et a remporté une médaille d'or. «C'est motivant, car il s'agit d'un travail d'équipe.»