

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Dossier de presse

Mai 2010



Mauler & Cie SA
Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - Neuchâtel
Tél. +41 (0)32 862 03 03 - Fax +41 (0)32 862 03 04 - mailbox@mauler.ch - www.mauler.ch



Version du 11.05.2010

SOMMAIRE

1. LA MAISON MAULER : COUP DE PROJECTEUR	1
○ Le Prieuré St-Pierre	2
○ La tradition familiale.....	3
○ L'entreprise aujourd'hui.....	5
○ Curriculum vitae de Jean-Marie Mauler, président de Mauler & Cie	7
2. LES PRODUITS MAULER.....	8
3. LA MÉTHODE TRADITIONNELLE.....	10
○ La méthode traditionnelle en 17 étapes	12
4. DISTINCTIONS - RÉFÉRENCES.....	14
5. INFORMATIONS PRATIQUES.....	20
6. CONSEILS DE DÉGUSTATION.....	31
7. CONTACTS	32

ANNEXES

- Fiches techniques des produits Mauler

1. LA MAISON MAULER : COUP DE PROJECTEUR

Une vallée bucolique et paisible, un ancien monastère bénédictin où résonnent encore les chants grégoriens, de mystérieuses caves aux voûtes séculaires... c'est dans ce décor d'exception que la famille Mauler crée depuis 1829 avec passion et dans le respect de la tradition ses grands vins mousseux.

Un lieu chargé d'histoire

Fondé au 6^e siècle par des moines venus de Bourgogne, le Prieuré St-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers, fut pendant près d'un millénaire l'un des plus grands centres religieux de la région. Spiritualité, mais aussi hospitalité et convivialité caractérisent ce site dont la destinée vinicole fut initiée par les bénédictins.

Une tradition prestigieuse

Depuis 180 ans, la famille Mauler perpétue avec une vocation intacte l'art de l'effervescence instauré par son ancêtre Louis-Edouard et se transmet de précieux secrets de fabrication. Marque réputée pour la qualité et la finesse de ses vins, la maison Mauler exportait déjà au 19^e siècle ses cuvées au-delà des mers, à Hong Kong, San Francisco ou Buenos Aires. Depuis, cette renommée ne s'est jamais démentie.

Le respect d'un savoir-faire

La méthode traditionnelle, utilisée dès l'origine, exige un savoir-faire complexe et infiniment de soin. Le rituel est immuable : une sélection rigoureuse des cépages et des raisins mûris sur les coteaux ensoleillés du lac de Neuchâtel ; un assemblage subtil après une première fermentation ; une seconde fermentation en bouteille suivie d'une lente maturation dans l'obscurité à température constante; enfin le remuage cadencé, le dégorgement et le dosage avant l'habillage final de la bouteille de sa parure de fête.

O Le Prieuré St-Pierre

Le village de Môtiers tire son origine du mot « moustier » qui signifie monastère.

La période bénédictine

D'après des fouilles archéologiques récentes, la fondation du Prieuré St-Pierre remonte au 6^e siècle. Des traces de l'existence de deux églises parallèles à partir du 8^e siècle sont attestées qui indiquent l'importance spirituelle du lieu : l'église Notre-Dame pour les paroissiens et l'église St-Pierre destinée aux moines.

Le monastère a subi plusieurs phases de transformations durant sa longue histoire. Il a notamment été agrandi considérablement au 11^e siècle par les moines venus de Cluny.

L'église de style roman était de vastes dimensions, 35 m de long par 20 m de large. La crypte, la seule du canton de Neuchâtel, est encore visible dans les caves où vieillissent aujourd'hui les cuvées Mauler. Les voûtes gothiques du chœur et l'exceptionnelle charpente en forme de carène renversée datent du 16^e siècle.

L'après-Réforme

En 1536, après mille ans de présence ininterrompue, les moines sont chassés par la Réforme et se réfugient dans l'Abbaye de Mont-Benoît en Franche-Comté, emportant avec eux toutes les archives. Le prieuré est sécularisé deux ans plus tard. L'église est transformée en grenier pour y abriter les recettes et impôts en nature et les bâtiments conventuels deviennent la résidence des receveurs princiers.

Le Prieuré St-Pierre passe ensuite en plusieurs mains. Jean-Jacques Rousseau, qui a séjourné à Môtiers de 1762 à 1765, envisage même d'y aménager une imprimerie pour la première édition de ses œuvres complètes.

L'ère Mauler

En 1859, Louis-Edouard Mauler, d'origine alsacienne, s'y installe, séduit par ses caves immenses et profondes à température constante. Il reprend ainsi un établissement créé en 1829 par Abram-Louis Richardet, déjà célèbre à l'époque pour ses grands vins mousseux.

○ La tradition familiale

Depuis 1859, plusieurs générations de Mauler ont perpétué avec passion le savoir-faire familial.

Actuellement, Jean-Marie Mauler, arrière-petits-fils du fondateur, œuvre dans le respect de la tradition mais aussi dans un esprit d'innovation au développement de la maison.

Les grandes dates de la maison

- 1829** Début de l'élaboration de vins effervescents selon la méthode traditionnelle au Prieuré par Abram-Louis Richardet
- 1859** Reprise de l'activité par Louis-Edouard Mauler et fondation de la société *Louis Mauler*
- 1869** Le Prieuré devient propriété de la famille Mauler
- 1894** Creusage d'une nouvelle cave sous l'aile orientale du Prieuré
- 1899** Construction d'une annexe à l'est des bâtiments historiques (grande cave et cuverie)
- 1909** La société devient *Mauler & Cie* (société en commandite par actions)
- 1910** La *Cuvée de Réserve 1906* est servie au Président français Armand Fallières à l'occasion de sa visite d'Etat
- 1912** La *Cuvée de Réserve 1906* est servie à l'empereur d'Allemagne Guillaume II lors de sa venue en Suisse
- 1914** Décès de Louis-Edouard Mauler à l'âge de 81 ans. Charles Mauler reprend la direction de l'entreprise
- 1929** Lors du premier atterrissage du « Graf Zeppelin », le 2 novembre, à Zurich-Dübendorf, la *Cuvée de Réserve Brut Mauler* est servie en présence des autorités pour célébrer l'événement
- 1938** Lancement des bouteilles 1/4
- 1941** Louis-Charles Mauler, fils aîné de Charles, succède à son père à la direction de la maison
- 1954** *Mauler & Cie* devient une société anonyme

Les grandes dates de la maison (suite)

- 1961** Nouvel agrandissement des caves du Prieuré
- 1976** Jean-Pierre Mauler, fils cadet de Charles, succède à son frère décédé brusquement
- 1981** Sa Majesté la reine Elisabeth II d'Angleterre a pu savourer la *Cuvée du Jubilé* à son accueil au Palais fédéral
- 1983** Lors de sa visite en Suisse, François Mitterand, président de la République française, a pu apprécier la *Cuvée Brut Nature*
- 1990** Nomination de Jean-Marie Mauler, fils de Jean-Pierre, et de Blaise Mauler, fils de Louis-Charles, à la tête de l'entreprise
- 1992** Construction du nouveau siège administratif de la société et de la nouvelle unité de production à Môtiers
- 2002** La *Cuvée Expo.02* est sélectionnée pour être la cuvée officielle de l'Exposition nationale suisse
- 2003** La *Cuvée Tradition Brut* a été choisie par l'ambassade suisse à Londres pour célébrer la parade du Lord Maire dans la City de Londres à laquelle étaient invités 800 représentants des corporations de la ville de Zurich
- 2009** Mauler célèbre son 180^e anniversaire

○ L'entreprise aujourd'hui

Présidée par Jean-Marie Mauler, la société s'est récemment redimensionnée et un partenariat opérationnel s'est développé avec la maison neuchâteloise Châtenay, à Areuse (NE).

Celle-ci est notamment en charge du pressurage des moûts et assure un soutien logistique pour la distribution des produits Mauler dans les cantons de Neuchâtel et du Jura. A Môtiers, les vins sont vinifiés, assemblés puis élaborés selon la méthode traditionnelle par Mauler dans les caves du Prieuré St-Pierre. Les œnologues de la maison travaillent aussi en étroite collaboration avec des professionnels extérieurs, notamment d'Épernay (F).

Pour maintenir son niveau d'excellence, Mauler veille constamment à la modernisation de ses outils de production, ainsi qu'au contrôle et au renforcement de la qualité de ses produits.

Mauler met également à disposition de plus de 100 vignerons et producteurs suisses de vin son grand savoir-faire en matière d'élaboration de vins selon la « méthode traditionnelle ». L'entreprise poursuit activement l'objectif de devenir un centre d'excellence pour la méthode traditionnelle en Suisse.

Structure de la société

Mauler & Cie SA est une société anonyme de droit suisse, au capital de CHF 1'923'000.- entièrement libéré, majoritairement en main de membres de la famille Mauler.

L'entreprise a récemment ouvert son capital pour entreprendre un nouveau développement. Cette opération permet de maintenir le strict respect de la tradition dans la production et la notion de patrimoine au sens élevé et large.

L'ouverture s'est également faite dans la gestion de l'entreprise où les compétences ont pris le pas sur l'appartenance familiale. Le Conseil d'administration est composé comme suit :

- Jean-Marie Mauler, président, à Colombier (NE)
- Jean-Willy Bihler, administrateur, à Neuchâtel
- Philippe Béguin, administrateur, à Corcelles-Cormondèche
- Grégory Mallet, administrateur, à Neuchâtel

Secrétaire non inscrit au Registre du commerce : Philippe Brun

.

Chiffres-clés

- Nombre de collaborateurs 30 personnes
- Tirage annuel 350'000 à 400'000 cols
- Nombre de cols en stock 2'000'000 cols
- Nombre de bouteilles tirées par jour 30'000 bouteilles
- Cadence du tirage 4'500 bouteilles / heure
- Cadence de dégorgement 2'500 bouteilles / heure
- Cadence d'habillage 2'000 bouteilles / heure
- Capacité de stockage en cuves 350'000 litres

○ Curriculum vitae de Jean-Marie Mauler, président

Né en 1951, Jean-Marie Mauler est licencié en droit de l'Université de Neuchâtel et titulaire d'un brevet d'avocat.

Il a été conseiller juridique de la Direction des assurances militaires à Berne, juge à la Cour d'appel militaire, avocat-conseil au Département fédéral de l'intérieur, consultant auprès de nombreuses associations économiques et culturelles.

Conseiller juridique externe de la société Mauler pendant plusieurs années, il a été en charge de différents grands dossiers de celle-ci (problème des contingents, concurrence déloyale, appellations d'origine, relations juridiques avec les partenaires et fournisseurs européens, etc.).

En 1990, après s'être formé aux méthodes modernes de gestion commerciale et de marketing, il a rejoint la direction de l'entreprise familiale. Il est nommé vice-président en 1993, puis président en 1999.

2. LES PRODUITS MAULER

Les vins effervescents « méthode traditionnelle » Mauler sont structurés en plusieurs gammes :

- **Mauler Cordon**
 - Cordon or brut
 - Cordon or dry
 - Cordon or demi-sec
 - Cordon rosé brut
 - Cordon rosé demi-sec

- **Mauler Tradition**
 - Tradition brut
 - Tradition demi-sec
 - Tradition rosé brut
 - Tradition rosé demi-sec

- **Cuvées spéciales**
 - Switzerland dry
 - Cuvée Chardonnay brut
 - Cuvée Chardonnay sec
 - Cuvée des bénédictins
 - Cuvée Brut nature (millésimée)
 - Cuvée Réserve brut (millésimée)
 - Cuvée Excellence (millésimée)
 - Cuvée Louis-Edouard Mauler (millésimée)
 - Cuvée Xamax Brut

- **Séductions gourmandes**
 - Coffret Switzerland Gourmand
 - Coffret Switzerland Lächerli
 - Coffret Chardonnay Gourmand
 - Coffret Rosé Gourmand
 - Coffret Rosé Lächerli
 - Coffret Cordon Or Cocktail
 - Coffret Excellence
 - Coffret Switzerland

① Pour plus d'information sur les cuvées, consulter les fiches techniques en annexe.

Mauler

Mauler commercialise également une gamme effervescente sans alcool :

- **Cadet Mauler**
Cadet muscaté blanc (sans alcool)
Cadet muscaté rosé (sans alcool)
Cadet Premium Edition (sans alcool)

Ainsi que des vins d'appellation Neuchâtel AOC :

- **Mauler Neuchâtel AOC**
Pinot noir
Pinot noir élevé en fût de chêne
Œil-de-Perdrix
Chardonnay

Comme spécialités, Mauler propose aussi la fondue au Mauler et des truffes chocolatées aromatisées au Mauler.

① Pour plus d'information sur les cuvées, consulter les fiches techniques en annexe.

3. LA METHODE TRADITIONNELLE

Depuis l'origine, la maison Mauler est fidèle à la méthode traditionnelle et se transmet de génération en génération le savoir-faire et les secrets de fabrication de ses grands vins mousseux.

Comment produit-on un grand vin mousseux ?

Il existe plusieurs méthodes pour produire un vin effervescent :

- La méthode traditionnelle caractérisée par une première fermentation du vin en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille après ajout de la liqueur de tirage.
- La méthode en cuve close qui se distingue par une double fermentation en cuve et non en bouteille. Cette technique est utilisée pour produire en grande quantité des vins mousseux de qualité moyenne.
- La méthode par gazéification basée sur l'ajout artificiel de gaz carbonique dans le vin. Elle est utilisée par exemple pour la production de certains vins pétillants sans alcool.

Les cépages sélectionnés par Mauler

- Le pinot noir est la véritable colonne vertébrale des grandes cuvées Mauler. Ce cépage noble apporte à l'assemblage structure, solide charpente, corps, équilibre et ampleur.
- Le chardonnay contribue lui aussi à la structure et à la solidité du vin tout en le faisant bénéficier de sa finesse et de son bouquet réputé.

Pour compléter l'assemblage de ses cuvées, Mauler sélectionne également avec soin d'autres cépages :

- Le chenin apporte vivacité, personnalité, territoire particulier, le tout dans une bonne structure.
- Le colombard, apprécié pour ses arômes fruités et épicés, équilibre et complète la cuvée.

Mauler

- Le cabernet sauvignon, aux arômes de mûres et de cassis, pour accentuer les notes de fruits rouges.
- Le cabernet franc, confère du caractère à la cuvée, très aromatique et végétal.

Les raisins proviennent en partie des vignes de la famille Mauler, mais également de plusieurs producteurs neuchâtelois réputés ou de France.

O La méthode traditionnelle en 17 étapes

1. Vendanges

Les cépages qui serviront à l'assemblage des cuvées, principalement du pinot noir et du chardonnay, font l'objet d'une sélection rigoureuse.

2. Pressurage

Le raisin est pressé rapidement en blanc. Il ne doit subir ni foulage, ni macération, afin d'éviter toute coloration du moût.

3. Débourage

Le moût est placé en cuves ouvertes pour décanter, puis transféré dans des fûts ou cuves pour la première fermentation.

4. Première fermentation

Le moût se transforme en vin tranquille après quelques semaines. Cette fermentation peut être activée par l'introduction de levures.

5. Assemblage

Clé de voute de l'élaboration d'un vin effervescent, les différents crus sont dégustés minutieusement et mélangés afin d'obtenir une cuvée équilibrée. Seules les cuvées issues de vendanges exceptionnelles sont millésimées.

6. Tirage

Les cuvées assemblées sont mises en bouteilles. Une liqueur de tirage est ajoutée pour garantir la quantité de sucre nécessaire à la prise de mousse. Un bouchon provisoire est posé.

7. Entreillage

Les bouteilles sont placées horizontalement sur lattes dans des caves à température constante de 10 à 12 degrés pour entamer leur seconde fermentation.

8. Prise de mousse

La seconde fermentation doit s'effectuer très lentement pour garantir des bulles fines et un cordon persistant, signes des grands vins mousseux.

9. Mise sur pointe

Après un séjour en caves de 3 ans et plus, les bouteilles sont placées sur des pupitres, en position inclinée tête en bas, pour être remuées.

10. Remuage

Par un mouvement rotatif rapide et une trépidation cadencée, la bouteille est petit à petit redressée en position verticale, tête en bas, et le dépôt rassemblé dans le col pour en être extrait.

11. Mirage

La position du dépôt et la limpidité du vin sont contrôlées par observation de la bouteille en transparence à l'aide d'une bougie.

12. Dégorgement

Le dépôt est chassé du col de la bouteille par un geste *à la volée*, rapide et précis, qui empêche la mousse et le vin de s'échapper. La méthode moderne procède par congélation du goulot avant l'ouverture de la bouteille.

13. Dosage

La liqueur d'expédition, recette secrète propre à chaque maison, est ajoutée au vin pour le doser ou l'adoucir dans des proportions allant de l'extra brut (0 à 6 gr/lt) au doux (plus de 55 gr/lt).

14. Bouchage

Etape-clé pour les vins mousseux, le bouchage doit être parfaitement hermétique pour garantir la bonne conservation du produit. Des bouchons de liège souple de première qualité sont utilisés.

15. Museletage

Pour maintenir le bouchon malgré la pression du gaz carbonique, un muselet, armature en fil de fer, et un calotin (plaque) sont apposés.

16. Poignettage

Après fermeture, la bouteille est secouée vigoureusement pour assurer le mélange du vin et de la liqueur de dosage.

17. Habillage

Dernière étape, la bouteille est parée des différents éléments de son habit : l'étiquette, la coiffe, la collerette, le médaillon, etc.

4. DISTINCTIONS ET REFERENCES

En 180 ans d'histoire, Mauler a eu l'honneur d'être distingué à de nombreuses reprises en Suisse et dans des concours internationaux, fruit de l'exigence et du respect d'un savoir-faire toujours renouvelé.

Podium 2010

Concours Mondial de Bruxelles

- **Médaille d'or**
Cuvée Réserve brut, millésime 2006
- **Médaille d'argent**
Cuvée Switzerland dry

Vinalies Internationales 2010, Paris

- **Médaille d'argent**
Cordon rosé demi-sec

Best of Swiss Wine 2010

- Cuvée des Bénédictins brut
- Switzerland brut
- Cuvée Chardonnay brut
- Cordon or brut

Podium 2009

Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Médailles d'argent**
Cuvée des Bénédictins brut
Cuvée Chardonnay sec
Cuvée Switzerland brut

Mondial du Pinot Noir, Sierre

- **Médailles d'argent**
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002
Pinot Noir AOC NE 2007, élevé en fût de chêne

Concours international des vins de Zurich

- **Médailles d'or**
Cuvée Tradition brut
Cuvée Chardonnay brut
- **Médailles d'argent**
Cuvée Réserve brut 2006
Cuvée des Bénédictins brut
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002
Cuvée Chardonnay sec
Cordon or brut

Concours Mondial de Bruxelles

- **Médaille d'or**
Cordon or brut
- **Médailles d'argent**
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002
Cuvée des Bénédictins brut

Confrontation Internationale des meilleurs Chardonnay du Monde, Bourgogne, France

- **Médaille d'argent**
Cuvée Chardonnay brut

Podium 2008

Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Médailles d'or**
Cuvée Excellence brut 2004
Cordon rosé brut
Le Cordon rosé brut est classé 3^e au Top Ten mondial
- **Médaille d'argent**
Cuvée Chardonnay brut

Vinalies Internationales 2008, Paris

- **Médaille d'argent**
Cordon rosé brut

Podium 2007

Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Médailles d'argent**
Chardonnay sec
Switzerland brut

Concours international des vins de Zürich

- **Médailles d'argent**
Chardonnay brut
Cuvée des Bénédictins

Confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde, Bourgogne

- **Médaille d'argent**
Chardonnay brut

Podium 2006

Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du monde, Dijon

- **Médaille d'or**
Cordon or brut

Rosé Wine Challenge, Stockholm

- **Médailles d'argent**
Cordon rosé brut
Œil-de-Perdrix, AOC Neuchâtel

Podium 2005

Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du monde, Dijon

- **Médaille d'or**
Cuvée Excellence brut 1998
- **Médaille d'argent**
Cuvée Switzerland dry

Concours International des Vins, Zürich

- **Médaille d'argent**
Cuvée réserve, brut 2000
- **Diplômes d'honneur**
Cuvée des Bénédictins brut
Cordon or brut
Cordon rosé brut

Mondial du Pinot noir, Sierre

- **Médaille d'argent**
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut 2000

Les médailles d'or

- 1859** Concours de Payerne
- 1892** Exposition Internationale Scheveningen (NL)
- 1896** Exposition Nationale Suisse Genève
- 1897** Exposition Internationale Bruxelles
- 1905** Exposition Universelle Liège (B)
- 1914** Exposition Nationale Suisse Berne
- 1939** Exposition Nationale Suisse Zurich
- 1964** Exposition Nationale Suisse Lausanne
- 1975** Monde Sélection Amsterdam
- 1980** Concours International des Vins Ljubljana
Cuvée du Jubilé (150^e)
- 2000** Concours International des Vins Zurich
Cuvée Chardonnay Brut

Les médailles d'argent

- 1993** Concours International des Vins Zurich
Cuvée Excellence 1989
- 1993** Monde Sélection à Bruxelles
Cuvée de Réserve 1989
- 1995** Concours International des Vins Ljubljana
Cuvée de Réserve 1992
- 1997** Concours International des Vins Zurich
Cuvée Chardonnay Brut
- 2000** Concours International des Vins Zurich
Cuvée Excellence 1997
- 2001** Concours International des vins Zurich
Cuvée Expo.02
- 2002** Concours International des Sélections Mondiales de Montréal
Cuvée de Réserve Brut 1996

Mauler

- 2002** Concours International des vins Ljubljana
Cuvée Rosé Demi-Sec
Cuvée Tradition Brut
Cuvée de Réserve Brut 1996

Les médailles de bronze

- 1996** Concours Mondial de Bruxelles
Cuvée Excellence 1992
Cuvée de Réserve 1992
- 2003** Confrontation qualitative Internationale des « Chardonnay du Monde » Bourgogne
Cuvée Chardonnay Brut

Les vins Mauler « méthode traditionnelle » ont obtenu, au cours de ces dernières années encore, de nombreux diplômes d'honneur, de mérite, etc. dans de prestigieux concours internationaux.

- 1997** La Cuvée Rosé Brut a obtenu une « Commendation » lors de l'International Wine Challenge à Londres.
- 2000** Les Cuvées Tradition Brut et Rosé Brut ont obtenu une étoile dans le magazine anglais « Caterer & Hotelkeeper ».

En 2000, le célèbre magazine américain « Wine Enthusiast » a accordé un rating de 88 à la Cuvée Chardonnay 2000 Brut, la plaçant au même rang que la Cuvée Krug Brut 1988, ainsi que la Grande Cuvée Krug.

5. INFORMATIONS PRATIQUES

Visites et dégustation au Prieuré

Dégustation au caveau

Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Film et dégustation

Projection d'un film d'André Paratte sur l'histoire du Prieuré et de la tradition Mauler, suivie d'une dégustation.

Pendant les heures d'ouverture du caveau, sur réservation téléphonique (6 pers. min.).

Durée : env. 50 min.

Entrée : CHF 8.- (gratuit pour les moins de 16 ans)

Visites guidées du Prieuré et des caves (y compris film et dégustation)

En français, allemand, anglais.

Pendant les heures d'ouverture du caveau, sur réservation téléphonique.

Durée : env. 1h30.

Entrée : CHF 13.- (10 pers. min. - gratuit pour les moins de 16 ans)

Forfait : CHF 120.- (moins de 10 pers.)

Où acheter les produits Mauler ?

Mauler Cordon

Les magasins suivants proposent toute ou partie de la gamme Mauler Cordon Or et Cordon Rosé.

Dans toute la Suisse, la plupart des succursales des grandes surfaces suivantes :

- Denner, Carrefour, Magro, Pick-Pay, Primo, TopCC, Vis-à-vis, Usego
- Les magasins COOP des cantons de Berne et Neuchâtel

Autres magasins par région et ville :

Berne

Galexis AG
Grubenstrasse 11
3322 Berne-Schönbühl

GCB Getränke-Center AG
Waldeggstrasse 71
3800 Interlaken

Barisi & Cie AG
Oberdorfstr. 2
3072 Ostermundigen

Fribourg

Marché Biolley SA
Rte Jodeph-Chaley 27A
1700 Fribourg

Genève

Aligro
Rue Francois-Dussaud 15
1227 Genève-Acacias

Lucerne

Kellerei St. Georg
Obergrundstrasse 110
6005 Lucerne

Perry Markt Luzern AG
Maihofstrasse 57
6000 Lucerne

Lucerne

Kellerei St. Georg
Obergrundstrasse 110
6005 Lucerne

Perry Markt Luzern AG
Maihofstrasse 57
6000 Lucerne

Mauler

Neuchâtel

Sandoz Boissons
2314 La Sagne

Primo
Grand rue 12
2416 Les Brenets

Manor Grands Magasins
Champs-Montants 2
2074 Marin-Epagnier

Nidwald

Getränke Lussi AG
Stansstaderstrasse 63
6370 Stans

Obwald

Pilatus Getränke AG
Schoriederstr. 4
6055 Alpnach Dorf

St-Gall

Ehrat-Weine AG
Konstanzer Str 9
9512 Rosrüti

Vino Diverso Weinhandlung
GmbH
Rorschacher Str. 168
9000 St Gallen

Getränke Linder
Seestr. 37
8880 Walenstadt

Soleure

Fläschehals
Hübelistrasse 27
4603 Olten

Tessin

Chiodi SA
Via Delta 24
6612 Ascona

Mauler

Valais

Magro Sion
Route de Prejeux 27
1951 Sion

Valrhône SA
Rue de l'Industrie 17
1951 Sion

Vaud

Aligro
Avenue de la Concorde 6
1022 Chavannes-près-Renens

Zoug

Weber & Rutishauser Weine
Sihlbruggstrasse 105
6340 Baar

Mauler Tradition et Cuvées spéciales

Les magasins suivants proposent toute ou partie de la gamme des cuvées spéciales Mauler.

Dans toute la Suisse, la plupart des succursales de Carrefour proposent des produits de la gamme Tradition.

Magasins par région et par ville :

Argovie

Blattner Getränke
Nüberichstr. 24
5024 Kuettigen

Schüwo AG
Schützenmattweg 32
5610 Wohlen

Berne

Wyhus Belp AG
Sägetstrasse 33
3123 Belp

Loeb AG
Schauplatzgasse 47-51
3011 Berne

Baettig Whon-& Glaskultur
Friedhofstrasse 16
4127 Birsfelden

Ritter Vins SA
Erlenstr. 38
2555 Brügg

Weibel Top Shop
Spittelgasse 4
3294 Büren an der Aare

Gedex Getränke AG
Luzernstrasse 78
4950 Huttwil

Frauchiger Weine &
Getränke GmbH
Gampelengasse 6
3232 Ins

H&R Gastro AG
Geissgasse 15
3800 Interlaken

Getränkehaus Langenthal
Farbgasse 22
4900 Langenthal

Wyhus Aemme
Verladeplatz 6
3550 Langnau i.e.

Marggi's Vinolino
Allmendstrasse 8
3860 Meiringen

Wyhus Gäumann AG
Belpbergstrasse 15
3110 Muensingen

Chiesa & Cie SA
Rue Dr. Schwab 6
2610 St Imier

Monnier Trading AG
Büetigenstr. 30
2557 Studen

Mauler

Fribourg

Paul Hayoz Weinhandlung AG
Bernstr. 34
3175 Flamatt

Glaris

Walhalladrink AG
Zaunweg 8
8754 Netstal

Grisons

Oswald Getränke AG
Via Santeri 76
7130 Ilanz

Lucerne

Schubi Weine
Bernstr. 110
6003 Lucerne

Neuchâtel

Centre de l'Île SA
Rte di Vignoble 25
2015 Areuse

Bezençon François
Ruelle Rousseau 5
2114 Fleurier

Cadar SA
Entre-deux-Rivières
2114 Fleurier

La Grappe d'Or
Pass. Léopold-Robert 6
2300 La Chaux-de-Fonds

Aux Gourmets SA
Rue du Trésor 9
2002 Neuchâtel

Voegeli Robert SA
Av. Fornachon 32
2034 Peseux

St-Gall

CCA Cash+Carry Angern AG
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau

Spar Handels AG
Spisergasse 16
9000 St. Gallen

Spar Handels AG
Schlachthofstr. 12
9015 St. Gallen

Schaffhouse

Weinkellerie Sunneberg
Dorfstr. 151
8217 Wilchingen

Soleure

Gedex AG
Fabrikstr. 9
4500 Soleure

Vino Thek
Rossmarktplatz 12
4500 Soleure

Vaud

GR-Vin SA
Ch. de la Rueyre 43
1008 Jouxtenens-Mezéry

Les Crus Nobles
Rte Aloys-Fauquez 87B
1018 Lausanne

Zürich

Perlwein pur gmbh
Wallisenstrasse 26
8600 Dübendorf

Langendorf H.J. AG
Zugerstrasse 27
8820 Waedenswil

Vina SA
Schwäntenmos 15
8126 Zumlikon

Cadet Mauler (sans alcool)

Les magasins suivants proposent toute ou partie de la gamme du Cadet Mauler.

Appenzell

Sonderegger Weine AG
Postr. 9
9410 Heiden

Argovie

Müller Weine und Destillerie AG
Bahnhofstrasse 1
5623 Boswil

Krähenbühl Hans
Getränkehandlung
Dorfstr. 46
4856 Glashuetten

Schüwo AG
Schützenmattweg 32
5610 Wohlen

Niederhäuser Getränke AG
Lindenplatz 12
4800 Zofingen

Berne

Loeb AG
Schauplatzgasse 47-51
3011 Berne

Baettig Whon- & Glaskultur
Friedhofstrasse 16
4127 Birsfelden

Gedex Getränke AG
Luzernstrasse 78
4950 Huttwil

H&R Gastro AG
Geissgasse 15
3800 Interlaken

Galexis AG
Grubenstrasse 11
3322 Schönbühl

Chiesa & Cie SA
Rue Dr. Schwab 6
2610 St Imier

Fribourg

Paul Hayoz Weinhandlung AG
Bernstr. 34
3175 Flamatt

Grisons

Arosa Getränke Service AG
Quellensteig
7050 Arosa

Wine AG
Bahnhofplatz
7504 Pontresina

Lucerne

Schubi Weine
Bernstr. 110
6003 Lucerne

Jura

Heineken Switzerland
Rte de la Communance 26
2800 Delémont

Neuchâtel

Centre de l'Ile SA
Rte du Vignoble 25
2015 Areuse

Bezençon François
Ruelle Rousseau 5
2114 Fleurier

Cadar SA
Entre-deux-Rivières
2114 Fleurier

La Grappe d'Or
Pass. Léopold-Robert 6
2300 La Chaux-de-Fonds

St-Gall

CCA Cash+Carry Angern AG
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau

Thurgovie

Blaser Getränkevertriebs AG
Seetalstr. 49
8280 Kreuzlingen

Valais

Magro Sion
Route de Prejeux 27
1951 Sion

Zürich

Perlwein:Pur GmbH
Wallisenstrasse 26
8600 Dübendorf

Langendorf H.J. AG
Zugerstrasse 27
8820 Waedenswil

GC Getränke Dienst AG
Brauereistr. 14
8610 Uster

Fondues Mauler

Les magasins suivants proposent les Fondues Mauler (set 2 et 4 personnes).

Bâle

F. + E. Zimmermann AG
Milchproducte
Haltingerstr.92
4057 Basel

Globus Basel ***delicatessa
Marktplatz
4001 Basel

Wirth Alex
Käse und Molkerprodukte
Colmarerstr. 10
4055 Basel

Berne

Käsespezialitäten
Schmid Manfred
Dorfstr. 21
3715 Adelboden

Au Bon Fromage
Verena Oppliger
(Centre Loeb)
Schauplatzgasse 37
3011 Berne

Globus Bern ***delicatessa
Spitalgasse 17
3001 Berne

Coire

Globus Chur ***delicatessa
Bahnhofstrasse 8
7001 Chur

Genève

Globus Genève ***delicatessa
48 rue du Rhône
1204 Genève

Lucerne

Globus Luzern ***delicatessa
Pilatusstrasse 4
6002 Lucerne

Städli-Chäsi
Oberstadt 21
6204 Sempach

Mauler

Neuchâtel

La Grappe d'Or
Pass. Léopold-Robert 6
2300 La Chaux-de-Fonds

Alimentation Aux Gourmets SA
Epicerie Fine
Rue du Trésor 9/rue du Seyon
2000 Neuchâtel

Vaud

Globus Lausanne ***delicatessa
5 rue du Pont
1002 Lausanne

Zürich

Globus Glattzentrum
***delicatessa
Einkaufszentrum Glatt
8304 Wallisellen

Globus am Bellevue Zürich
***delicatessa
Theaterstrasse 12
8001 Zürich

Globus Zurich-City
***delicatessa
Schweizergasse 11
8001 Zürich

Kellenberger Frisch Service AG
Pfungstweidstrasse 105
8005 Zürich

6. CONSEILS DE DEGUSTATION

Servir et déguster un vin effervescent nécessite quelques précautions pour être apprécié pleinement.

Le rafraîchissement

Placez la bouteille dans un seau à glace 30 minutes avant de servir ou laissez la refroidir au réfrigérateur quelques heures à l'avance. La température idéale de service est de 6° à 8°C.

Le service

Ôtez le muselet et ouvrez la bouteille en tenant le bouchon tout en tournant la bouteille sur elle-même. Servez dans une flûte en forme de tulipe et non dans une coupe qui laisse échapper trop rapidement l'effervescence et les arômes du vin. Préférez un verre en cristal. Pour éviter d'éteindre les bulles du vin, rincez toujours vos flûtes à l'eau chaude sans produit à vaisselle.

La dégustation

Appréciez tout d'abord le vin avec les yeux. Admirez les nuances dorées de sa robe et la finesse du cordon de bulles qui s'échappe lentement du verre. Écoutez la musique de l'effervescence. Respirez ensuite ses effluves pour découvrir son bouquet. Goûtez-le enfin en le laissant quelques instants en bouche et savourez ses arômes, la texture et la persistance de ses bulles.

7. CONTACTS

Vous vous intéressez à la maison Mauler et à ses produits. Notre service de presse est à votre disposition pour tout renseignement ou besoin en matériel photographique :

Pour la Suisse romande

Delacrétaç & Associés
Ch. de Mornex 3
Case postale 435
CH - 1001 Lausanne
Tél. +41 (0)21 341 11 00
Fax +41 (0)21 312 73 10
info@delacretaz.ch
Personnes de contact : Mme Agnès Margot

Pour la Suisse alémanique

Howald & Partner Public Relations AG
Konsumstrasse 16
Postfach
CH - 3000 Bern 14
Tél. +41 (0)31 380 74 74
Fax +41 (0)31 380 74 75
info@howald-pr.ch
Personnes de contact : M. Fred Howald