Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829
Une valeur sûre pour
les fêtes de fin d'année !

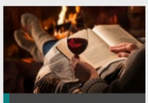
LES + POPULAIRES

CAVE DE L'ANNÉE

PEINTURE AU VIN

En poursuivant votre navigation sur notre site, vous acceptez l'utilisation des cookies nécessaires au bon

LES MÉDAILLES DU VIN


LA MINUTE VIN

L'ACTUALITÉ

Maison Mauler, la référence des vins effervescents

TEMPS DE LECTURE: 2 MIN

SUISSE – MÔTIERS · **Les Caves Mauler, situées dans un ancien monastère bénédictin, dans une paisible vallée, élaborent depuis 1829 des vins effervescents d'exception selon l'authentique Méthode traditionnelle. Le respect de la tradition allié à la modernité, avec une recherche constante de la perfection, aboutit à une année qui s'achève sous une pluie de récompenses.**

Faire plaisir à ses proches

Le vin mousseux demeure un incontournable des fêtes de fin d'année, et les Caves Mauler sont l'adresse parfaite pour faire son choix parmi plus de 15 crus différents. Elles présentent ainsi une très large palette de cuvées, toutes élaborées selon l'authentique Méthode traditionnelle se distinguant par leur assemblage, par leur dosage brut, sec ou demi-sec, allant du Blanc de Blancs au Blanc de Noirs en passant par le Rosé.

L'un de ses vins mousseux les plus prestigieux est la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut Millésimée à l'effervescence fine et délicate. Son nez subtil et complexe dévoile des arômes de fruits secs et de brioche toastée. La bouche est puissante et expressive offrant un magnifique cordon (forme prise par les bulles) et une remarquable structure.

Toute la gamme se découvre sur le Shop de l'entreprise www.mauler.ch

Des récompenses multiples

Au cours des derniers mois, des jurys nationaux et internationaux renommés ont salué la qualité des vins de la maison en attribuant de nombreuses médailles. Ainsi, la **Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut Millésime 2014** a remporté le Grand Prix du Vin Suisse dans la catégorie Vins mousseux et a obtenu une médaille d'or au concours international Sélections Mondiales des Vins 2023, au Canada. Victime de son succès, cette cuvée est à présent en rupture de stock. Son digne successeur, le millésime 2016, s'est, quant à lui, déjà vu décerner la distinction suprême lors du Mondial des Pinots 2023 : le Prix du Meilleur Effervescent.

Utilisée dès l'origine, en 1829, la Méthode traditionnelle exige un savoir-faire complexe et beaucoup de soin, de temps et de patience. Comportant 17 étapes, elle est principalement caractérisée par une seconde fermentation en bouteille. Grâce à cette élaboration minutieuse, les Caves Mauler proposent des produits artisanaux de haute qualité. Ainsi la liste des récompenses s'allonge encore avec des médailles d'or qui distinguent la **Cuvée Brut** Millésime 2016 (Mondial des Pinots), **Cuvée Chardonnay Brut** (Grand Prix du Vin Suisse), **Cordon Or Brut - Cordon Or Extra-dry - Cordon Or Demi-sec** (Berliner Wine Trophy) et la **Cuvée Excellence Brut Millésime 2016** (Expovina Wine Trophy). Ces prix reflètent l'engagement des équipes pour atteindre l'excellence.

Les Caves Mauler aujourd'hui

Si toutes les cuvées bénéficient d'un élevage sur lattes dans la fraîcheur constante des caves profondes et voûtées du Prieuré, la construction, en 1992, du nouveau site de production a marqué une étape importante vers une croissance durable et organique. Aujourd'hui, Jean-Marie Mauler cède la direction opérationnelle à Caleb Grob, mais reste actif dans l'intérêt de l'entreprise en tant que président et délégué du conseil d'administration.

Ouverture du Caveau de dégustation

Le caveau est ouvert le mardi de 10h à 12h et de 15h à 17h, puis du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Se renseigner pour les horaires spéciaux durant les fêtes.

Visites guidées des caves et dégustation sur réservation. Infos sur www.mauler.ch

Informations pratiques

Caves Mauler
Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers NE
T +41 (0)32 862 03 03
F +41 (0)32 862 03 04
mailbox@mauler.ch
www.mauler.ch

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Les articles les plus populaires...

L'ALCOOL DANS JURASSIC PARK
Une épopée alcoolisée d'Isla Nublar à Isla Sorna.

BIÈRE ET CHEVEUX
Voici une astuce santé houblonneuse.

Haut de page

RELAIS DU VIN & CO
la culture du bon goût
SUISSE - FRANCE - BELGIQUE
LUXEMBOURG - QUÉBEC

RUBRIQUES
L'AGENDA
L'ACTUALITÉ DU VIN
LA RÉFÉRENCE DU MOIS
LA SÉLECTION DU MOMENT
LA RECETTE GOURMANDE
LA QUESTION DU JOUR
TOUT SAVOIR SUR LE VIN
LES VOYAGES

À DÉCOUVRIR
LES MÉDAILLES DU VIN
LA MINUTE VIN
LE CONCOURS

CONTACT
QUI SOMMES-NOUS ?
CONTACTEZ-NOUS
MENTIONS LÉGALES

SERVICES PRO
NOUS PROPOSONS DIFFÉRENTS SERVICES LIÉS AU MARKETING DU VIN. DÉCOUVREZ-LES DÈS MAINTENANT SUR
www.RELAISDUVIN-PRO.com
RELAIS DU VIN PRO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

2015-2023 © Tous droits réservés - RELAIS DU VIN & RELAIS COM Sàrl - Agence de communication globale