



BULLES

Les vins effervescents sont souvent synonymes de festivité et de convivialité.

PHOTO: DR

Les Suisses aussi se mettent aux vins pétillants

Peu de producteurs helvétiques se concentrent sur ce créneau. Seule la Maison Mauler, qui élabore des vins mousseux selon l'authentique méthode traditionnelle depuis 185 ans, s'y consacre exclusivement.

«Nous observons très clairement un regain d'intérêt ces dernières années, particulièrement depuis 2013. Je l'attribue à un besoin de légèreté dans une ambiance économique plutôt tendue», explique d'emblée Jean-Marie Mauler, président de la Maison suisse Mauler, active dans le domaine des vins effervescents du terroir depuis 1829. Et même si des pays voisins comme la France et l'Italie restent deux acteurs principaux du marché, la Suisse a une carte importante à jouer si elle désire éviter que l'importation de vins mousseux augmente. Cela dit, pour Jean-Marie Mauler, il n'est pas question non plus de faire n'importe quoi: «Nous n'imaginons pas par exemple ajouter des arômes de kiwi et nous jouons, au contraire, sur



Jean-Marie Mauler
Président de Mauler et Cie

Julien Guerin
Oenologue

l'authenticité et le respect du terroir.»

Dans le respect de la tradition

Il existe plusieurs méthodes pour produire un vin effervescent. La première, dite méthode traditionnelle, est également la plus qualitative; elle se caractérise 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 se distingue, elle, par une double fermentation en cuve et non en bouteille. Cette technique est uti-

lisée pour produire en grande quantité des vins mousseux de qualité moyenne. Enfin, 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 aromatisés ou sans alcool.

Un savoir-faire précieux

«Pour produire un bon vin mousseux, il faut être conscient que les différentes étapes de sa fabrication sont extrêmement exigeantes», avertit Jean-Marie Mauler. L'assemblage d'abord, est la clé de voûte de l'élaboration d'un vin

effervescent, les différents crus sont dégustés minutieusement et mélangés afin d'obtenir une cuvée équilibrée. C'est alors que les bouteilles sont placées horizontalement sur lattes dans des caves à température constante de 10 à 12 degrés pour entamer leur seconde fermentation. Il est impératif que celle-ci s'effectue très lentement afin de garantir des bulles fines, signes des grands vins mousseux. Après deux, trois ans ou plus, le séjour en cave se termine par le remuage puis le dégorgement. Le dépôt est alors 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. Enfin, une liqueur d'expédition, recette secrète propre à chaque maison, est ajoutée au vin pour l'arrondir ou l'adoucir dans des proportions allant du brut au demi-sec. Après cette ultime étape du dosage, les bouteilles sont habillées de leur parure de fête.

JONAS SCHNEITER

redaktion.ch@mediaplanet.com