

# LA MAISON MAULER FÊTE SES 190 ANS

Mauler, 190 ans de tradition familiale, cela se fête... Avec la cuvée du Jubilé.

## NEUCHÂTEL

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

Fondée en 1829, la Maison Mauler se situe au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel. Cela fait 190 ans que la famille Mauler y élabore ses Grands Vins Mousseux dans le respect de la Méthode Traditionnelle.

Pour célébrer son 190<sup>e</sup> anniversaire et rappeler cet héritage ancestral, Mauler vient de sortir la Cuvée du Jubilé brut tirée en quantité limitée, avec 1829 bouteilles numérotées, à l'habillage sobre reprenant la ligne graphique d'une étiquette ancienne.

Ce magnifique cru, assemblage de pinots noirs rigoureusement sélectionnés, a bénéficié d'une lente maturation de 4 ans sur lies dans la fraîcheur constante des caves du Prieuré et a développé des arômes très fruités et gourmands... Chaque bouteille a été remuée à la main.

### Notes de dégustation

Avec sa somptueuse robe or jaune aux reflets orangés, à l'effervescence fine et abondante, ce vin révèle des arômes de beurre frais, de coing et de compote de pommes caramélisées relevés de notes de framboise et de griotte. En bouche éclatent des saveurs de fruits rouges, dans une belle fraîcheur avec une acidité épurée et une longueur persistante. C'est un vin riche et généreux.



### Accords mets et vin

Parfait de l'apéritif au dessert, il sera le compagnon idéal d'un filet de bœuf aux morilles, d'un plateau de fromages et même d'un moelleux au chocolat. La Méthode Traditionnelle, utilisée dès l'origine par la maison, est un très long processus exigeant un savoir-faire complexe et infiniment de soin. Caractérisée par une deuxième fermentation en bouteille, suivie d'une lente maturation sur lies durant plusieurs années, elle permet au vin de développer une richesse d'arômes exceptionnelle. Chaque bouteille est unique.

La Maison Mauler offre une très large palette de cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. Elles se marient magnifiquement avec les mets les plus variés.

La recherche constante de la perfection a été récompensée par de très nombreuses distinctions. Mauler s'est vu décerner, encore tout récemment, trois médailles d'argent au Concours Mondial de Bruxelles.

ANDRÉ VERSAN

