

La pétillance

D'UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE

◆ **Môtiers** De grands vins mousseux dont l'excellence se transmet depuis le XIX^e siècle. ———, SOPHIE DÜRRENMATT

SUGGESTIONS GOURMANDES

Trois cuvées Mauler sont à découvrir dans l'assortiment Coop. Pour ce faire, des accords gourmands sont proposés.

Cordon Or Brut: apéritif, poissons grillés, fruits de mer, asperges, poulet rôti, saltimbocca de veau, fromages à pâte dure.

Cordon Or Demi-sec: apéritif, desserts, tarte tatin, petits fours, meringues et vermicelles aux marrons.

Cordon Rosé Demi-sec: apéritif, foie gras et pain d'épice, mets asiatiques, melon et jambon cru, desserts, tiramisù, fraises au basilic.

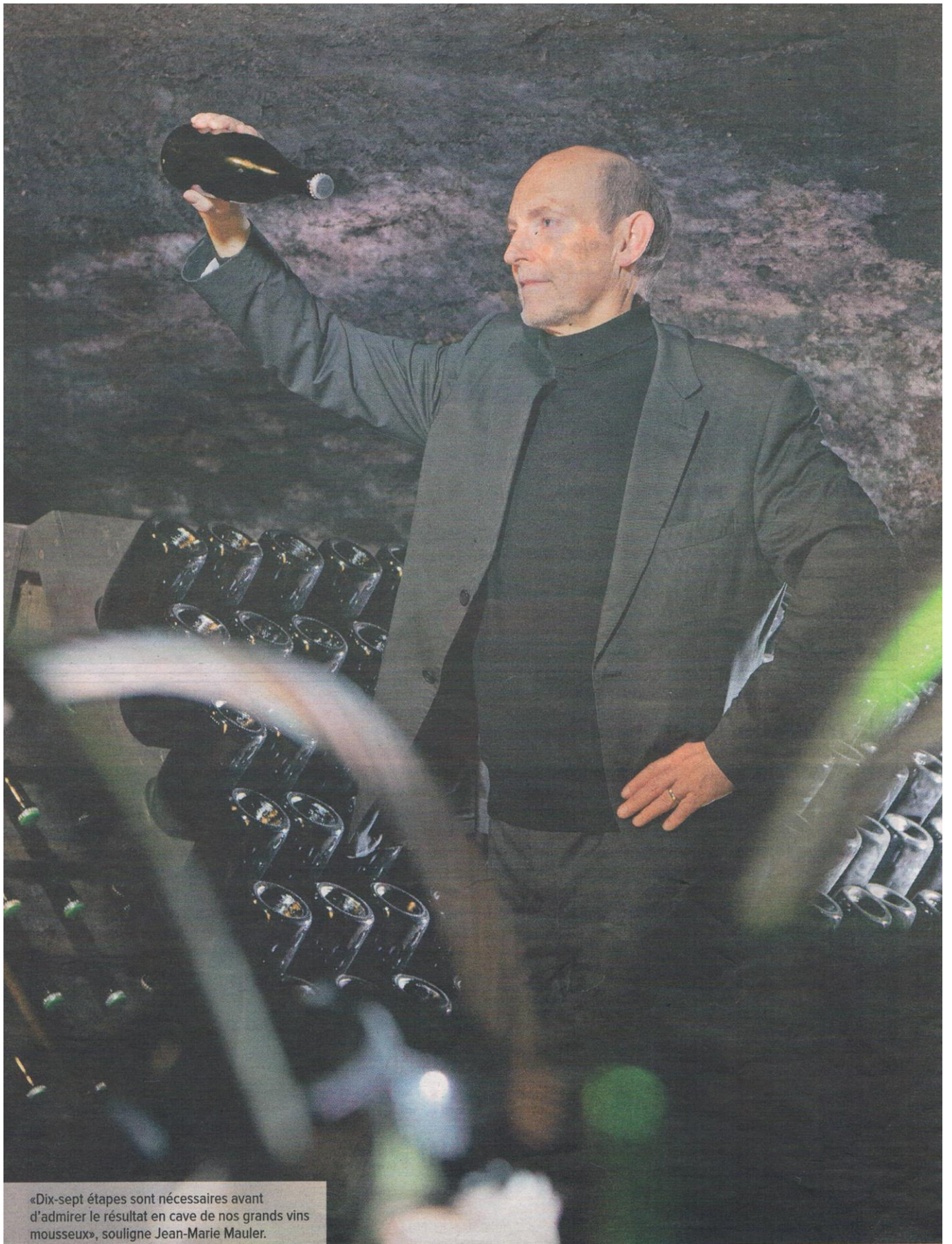
Photo Nicolas de neve

Voilà maintenant presque 200 ans que la famille Mauler élabore dans le respect de la tradition ses grands vins mousseux. «Et cela fait bientôt un siècle que nous livrons Coop sourit Jean-Marie Mauler. Le premier contrat date de 1922 et nous le possédons toujours.» Il faut dire que l'excellence des mousseux de Môtiers n'est plus à vanter. Au XIX^e siècle déjà, la maison exportait ses cuvées aux quatre coins du monde: Hong Kong, San Francisco, Buenos Aires et bien d'autres métropoles lointaines connaissent le raffinement de ces bulles uniques en leur genre depuis des générations. «Nous sommes d'ailleurs en plein développement depuis quelques années, car la demande est forte. Nous devons anticiper, c'est primordial pour pérenniser notre savoir-faire.»

Des années de patience

En cette période de fin d'année, une effervescence particulière anime les lieux. «Les mois d'octobre, novembre et

décembre représentent 70% de notre chiffre d'affaires. C'est un moment crucial pour toute l'entreprise et sa trentaine de collaborateurs.» Avec environ 600 000 cols par année, la production est soutenue. Pourtant, il faut laisser du temps à ces merveilles viticoles pour se bonifier. «Pour élaborer une cuvée, il faut au minimum 18 mois. Pour les millésimes, cela varie de 24, 36 à 48 mois.» Au total, dix-sept étapes sont essentielles pour élaborer le fin nectar. Un art à part entière qui fait se presser entre 10 000 et 12 000 visiteurs par an pour comprendre ce qui se cache derrière ces bulles propices à la fête et aux soirées romantiques. Mais alors quelle est la spécificité des grands vins mousseux de Môtiers? «Nous travaillons le chardonnay et le pinot noir bien sûr, mais aussi quelques cépages français qui entrent dans la composition de certains mousseux, à l'instar du Cordon rosé avec ses petites touches de cabernet sauvignon qui font toute la différence.» ●



«Dix-sept étapes sont nécessaires avant d'admirer le résultat en cave de nos grands vins mousseux», souligne Jean-Marie Mauler.