

Bulles

AVEC RAFFINEMENT

♦ **Môtiers** La maison Mauler propose des pépites de mousseux à découvrir en toute occasion. Magique! _____ SOPHIE DÜRRENMATT

Autant le dire d'emblée: déguster une coupe de mousseux Mauler, c'est s'imprégner de 1500 ans d'histoire. Car c'est au sein du prieuré Saint-Pierre de Môtiers, fondé au VI^e siècle par des moines venus de Bourgogne, que les gestes ancestraux sont répétés et sublimés. Une tradition précieuse dont se charge la famille Mauler depuis le XIX^e siècle. Près de 200 ans de savoir-faire qui se contemple et se déguste. «L'élaboration d'une cuvée demande au minimum 18 mois. Pour les millésimes,

cela varie de 36 à 48 mois», détaille Jean-Marie Mauler, maître des lieux. Une production soutenue avec pas moins de 500 000 bouteilles par année. Il faut dire que ces nectars fins aux bulles propices à la fête, aux grands dîners ou aux soirées romantiques sont de plus en plus prisés.

Mousseux et mets

Or, bien évidemment, les mois d'octobre, novembre et décembre sont cruciaux pour l'entreprise. «Cela représente 70% de notre chiffre d'affaires, souligne notre hôte. C'est la période charnière de l'année.» Mais alors quels conseils d'accords gourmands le spécialiste peut-il nous dispenser? «Avec les apéritifs et les cocktails de crevettes qui ornent les tables des fêtes, je conseille volontiers notre Cordon Rosé Demi-Sec avec sa jolie robe rose tendre. Sa fraîcheur pétillante est dominée par de délicats parfums de tilleul, de mousse et d'amande. Quant à l'accompagnement des fruits de mer et des poissons, je préconise notre Cordon Or Brut, un vin qui se distingue par sa robe dorée et sa fraîcheur.» ♦

À VISITER

La maison Mauler avec son prieuré et ses caves (dont une crypte du X^e siècle) se visite. Le public ne s'y trompe pas, puisque plus de 10 000 visiteurs se pressent ici chaque année pour comprendre les tenants et les aboutissants de cette précieuse élaboration qui se déroule en dix-sept étapes.

► www.mauler.ch

Depuis près de 200 ans, la famille Mauler – représentée ici par Jean-Marie Mauler – veille sur un patrimoine architectural et viticole exceptionnel.

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)