



UN PLAT, UN VIN

CARRÉ DE PORC EN CROÛTE DE PÊCHES page 48



Valais AOC Cornalin Terrasses du Rhône Bibacchus
 ↳ Prix: 15 fr. 95/75 cl
 ↳ Pays: Suisse
 ↳ Région: Valais
 ↳ Cépage: cornalin



BURGERS AU VACHERIN page 49



La Côte AOC Château d'Aillaman
 ↳ Prix: 14 fr. 95/75 cl
 ↳ Pays: Suisse
 ↳ Région: La Côte
 ↳ Cépages: gamaret, pinot noir, garanoir, gamay



SALADE D'ÉTÉ À LA TRUITE FUMÉE, SAUCE À LA BETTERAVE ROUGE page 50



Mousseux Chardonnay Blanc de Blancs Baccarat brut
 ↳ Prix: 14 fr. 80/75 cl
 ↳ Pays: Suisse
 ↳ Région: Genève
 ↳ Cépage: chardonnay



TARTARE DE CERVELAS ET DE FROMAGE page 51



Valais AOC Helda Fleur du Rhône
 ↳ Prix: 12 fr. 95/75 cl
 ↳ Pays: Suisse
 ↳ Région: Valais
 ↳ Cépage: helda



Disponibles dans les grands magasins ou sur www.mondovino.ch

DEUX SIÈCLES D'EFFERVESCENCE

• Prieuré C'est au cœur d'un site exceptionnel de plus de 1500 ans que la famille Mauler élabore de grands vins mousseux depuis le XIX^e siècle.

Une vallée bucolique, un ancien monastère bénédictin, de mystérieuses caves voûtées où se pressent plus de 10 000 visiteurs par année: le décor est planté. Bienvenue à la maison Mauler! Nous nous trouvons à Môtiers, village du Val-de-Travers (NE) qui tire son nom de «moustier» signifiant monastère, et sur lequel veille depuis plus de 1500 ans le prieuré Saint-Pierre appartenant depuis le XIX^e siècle à la famille Mauler. Car ici quinze siècles nous contemplent. «Les différentes fouilles laissent apparaître de nombreux changements architecturaux. La fondation du prieuré date du VI^e siècle, explique Jean-Marie Mauler (65 ans) maître des lieux et arrière-petit-fils du fondateur Louis-Edouard Mauler. Des traces de l'existence de deux églises au VIII^e siècle ont été attestées, prouvant l'importance spirituelle des lieux.»

Une histoire riche qui a laissé en héritage une crypte du X^e siècle – la seule du canton de Neuchâtel – encore visible et où vieillissent aujourd'hui les cuvées de la grande maison viticole.

Dix-sept étapes

Comme tout est source d'anecdote dans ces lieux chargés d'histoire, même la relation commerciale avec

Coop fait l'objet d'un archi- vage: «Cela fait bientôt un siècle que nous livrons la co- opérative. Le premier contrat date de 1922; nous l'avons gardé.» L'histoire, encore et toujours. Plus proche de nous certes, mais qu'il convient



«Le plaisir des vins mousseux doit être accessible à tous»

Jean-Marie Mauler (65 ans), maison Mauler à Môtiers (NE)



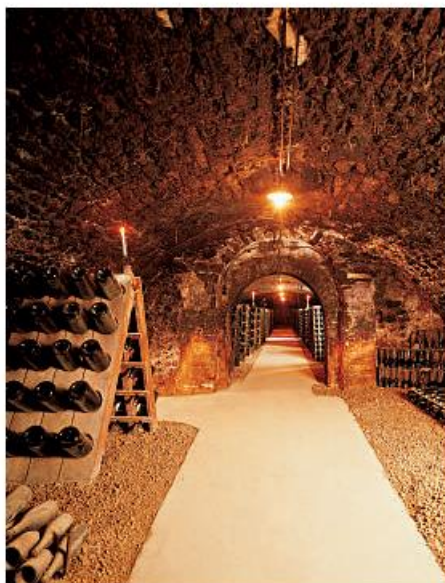
Photos: M. Schütz & A. Waeber, DE

La maison Mauler possède l'unique crypte du canton de Neuchâtel. Elle date du X^e siècle et accueille chaque année 10 000 visiteurs.

aussi de pérenniser. Car voilà maintenant plus de 185 ans que la famille Mauler perpétue l'art de l'effervescence instauré par le fondateur. Au XIX^e siècle déjà la maison familiale exportait ses cuvées au-delà des mers, à Hong-

Kong, San Francisco ou encore Buenos Aires. Un savoir-faire exigeant reconnu partout dans le monde. Or, pour donner corps à ces grands vins mousseux, 17 étapes sont essentielles. «Pour élaborer une cuvée, il

faut au minimum 18 mois. Pour les millésimes, ça varie de 36 à 48 mois.» Avec environ 500 000 cols par an, la production est soutenue. Il faut dire que ces nectars fins aux bulles propices à la fête, aux



Le prieuré de Möters, un haut lieu d'histoire où s'est installée la famille Mauler au XIX^e siècle.

*** grands dîners ou aux soirées romantiques sont de plus en plus prisés. «Nous sommes en plein développement depuis quelques années car la demande est forte, souligne Jean-Marie Mauler. C'est un produit suisse, donc de proximité, qui bénéficie de près de 200 ans de savoir-faire.»

La sérénité comme philosophie

Une trentaine de collaborateurs œuvrent pour la maison Mauler. Une véritable famille. Et il suffit de discuter avec le maître des lieux pour comprendre que le mot n'est pas vain. «Le prieuré Saint-Pierre a longtemps été un des plus grands centres religieux de la région. Cela implique la

spiritualité bien sûr, mais aussi l'hospitalité et la convivialité qui caractérisent ce site. J'ai toujours prôné la sérénité au quotidien, la qualité relationnelle et notre rapport aux autres. Tout ceci fait partie d'une philosophie

de vie.» Une évidence même pour cet homme discret adepte du tai-chi-chuan et du qigong depuis des décennies. Mais une autre passion révèle le souci de la dégustation et la quête de la perfection: une passion infinie pour l'art du

thé. «Il existe une sorte de parallèle entre le vin et le thé en termes de découvertes, de sensations, d'émotions, de spiritualité, de prendre son temps. Vous me demandiez tout à l'heure ce que j'aurais fait si je n'étais pas né dans une famille d'encaveurs. Je me serais entièrement consacré aux thés.»

Une maman très grande amatrice de thé, une tante de Shanghai rapportant les précieuses feuilles lors de visites en terre helvétique, Jean-Marie Mauler est tombé dedans tout petit.

Le professionnel des grands mousseux a même écrit un livre sur cette plante qu'il ne cesse d'admirer au point d'être allé la cueillir à plusieurs reprises au cœur de

plantations à l'autre bout du monde. «Chaque thé est différent, c'est exactement comme le vin.» De fait, et afin que chacun vive la pétillante expérience, la maison Mauler s'efforce de mettre à la portée de tous ses grands vins mousseux. «Ce sont des vins de plaisir. Je citerais notre Cordon Or Demi-sec à déguster en apéritif et qui se marie également à merveille avec une tarte Tatin, des meringues, ou un vermicelle au marron. On peut rester simple et découvrir de merveilleuses effervescences.»

La dégustation, une philosophie? «En tout cas c'est un moment émotionnel qui doit être accessible à tous.»

SOPHIE DÜRRENMATT

www.mondovino.ch/mauler

DEUX PRÉCIEUSES EFFERVESCENCES



Cordon Or Brut: un vin qui se distingue par sa robe jaune doré et par sa fraîcheur. Un nez aux notes de noix, de pêches, de beurre et de miel. Un vin vit et pétillant. Apéritif, entrées, fruits de mer, poissons.
Prix: 15 fr. 50/75 cl

Cordon Rosé Demi-sec: jolie robe rose tendre. Une fraîcheur pétillante dominée par de délicats parfums de tilleul, de mousse et d'amande. Apéritif, melon et jambon cru, cocktail de crevettes, mets asiatiques, dessert.
Prix: 16 fr. 95/75 cl



L'experte
Marie Linder
Spécialiste en vin

Blanc et malakoffs

Respectueux de son terroir, Reynald Parmelin est un pionnier de la culture biologique dans le canton de Vaud. Ses efforts sont récompensés par de nombreux prix, dont celui du meilleur vin bio suisse. Ce chasselas est produit au cœur du vignoble de La Côte entre Rolle et Nyon. Il offre un nez frais, minéral, avec de fines notes de levure et de fruits mûrs. Sa bouche est harmonieuse grâce à une présence de gaz carbonique qui contraste avec la richesse du vin. Servi bien frais, il sera bienvenu lors d'un apéritif estival, mais il s'accordera aussi volontiers avec des filets de perche ou des malakoffs, ces beignets au fromage si fameux dans cette région vaudoise. «Marcins» était en fait le nom d'un village, aujourd'hui disparu, on y trouve encore quelques murailles de l'époque.

Naturaplan bio Domaine de Marcins La Côte AOC

- « Prix: 10 fr. 95/75 cl
- « Pays: Suisse
- « Région: La Côte
- « Cépage: chasselas
- « Disponible: dans les grands points de vente ou sur: www.mondovino.ch

