



Michel Vidoudez,
consultant en vins

Neuchâtelois bien équilibré

Fidèle à la tradition familiale, la famille Mauler élabore ses grands vins mousseux au Prieuré Saint-Pierre, à Môtiers, depuis 1829, selon les règles immuables de la méthode traditionnelle... Dans une vallée bucolique et paisible, ce sont de mystérieuses caves dans un ancien monastère bénédictin où résonnent encore les chants grégoriens. Le nouveau mousseux de Mauler se nomme *Cordon Or brut*. Il se compose d'un assemblage de chenin blanc, de chardonnay et de pinot noir. Cela lui permet de se parer d'une lumineuse robe dorée scintillante avec des reflets verdâtres. Au nez, on découvre des arômes de miel, de citron et de pommes au four... Des impressions olfactives qu'on retrouve bien en bouche, d'une manière harmonieuse et équilibrée. A déguster à l'apéritif, avec des tapas, des sushis et naturellement tous les poissons fumés.