



Auréolée à de multiples reprises, la cuvée Cordon Or Brut a remporté l'or au Berliner Wine Trophy 2020.



**VIRGILE VERMOT**  
(35 ANS)  
RESP. CAVE  
COOP  
MALADIÈRE  
CENTRE  
NEUCHÂTEL

**Pourquoi le choix de travailler au rayon vins?**

J'ai été sommelier dans l'hôtellerie. C'est une passion.

**Le mousseux est de circonstance ces jours. Quelle est la tendance?**

Le brut et le rosé sont appréciés. Le Mauler, qui est local, est d'ailleurs un best-seller. Particulièrement le Mauler Brut. C'est une méthode traditionnelle avec un excellent rapport qualité-prix.

**Quelle est la tendance?**

Il est moins doux qu'un demi-sec grâce à une acidité plus présente. C'est très appréciable. J'en ai toujours une bouteille à la maison.

PHOTO DR

# Le choix du spécialiste

Connue pour son savoir-faire séculaire, la maison Mauler enchante les palais.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

C'est un incontournable des tables des fêtes de fin d'année: le Mauler, mousseux élaboré en méthode traditionnelle, distille la joyeuseté de ses bulles avec panache. «Notre version Cordon Or Brut est caractérisée par une élégance noble qui déploie cette fraîcheur en bouche, souligne Jean-Marie Mauler, à la tête de la maison Mauler, à Môtiers (NE). Ce petit goût de pommes cuites, de miel et de mangue lui confère souplesse et équilibre. C'est un pur produit plaisir.»

**Dans le silence des caves**

Avec ses 17 étapes, la méthode traditionnelle nécessite un savoir-faire complexe et spécifique. «La finesse que nous obtenons est liée à la prise de mousse de la seconde fermentation en bouteille. C'est aussi cela qui fait toute

la beauté de nos mousseux qui demandent au minimum 20 mois de repos en

«Nos mousseux passent au minimum 20 mois en cave»

JEAN-MARIE MAULER  
MAISON MAULER À MÔTIERS

cave pour obtenir ce rendu», détaille notre interlocuteur. Côté service, il est conseillé de placer la bouteille dans un seau à glace 30 minutes avant de servir ou de la refroidir au réfrigérateur quelques heures. «La température idéale est de 6 à 8 °C.» ●