



Pétillant prieuré

♦ **Caves Mauler**
À Môtiers, du vin mousseux est élaboré depuis 186 ans selon la méthode traditionnelle.

«On n'ose plus utiliser le terme méthode champenoise», précise la guide Karin Kissling. Des visites sont proposées pour découvrir la production locale et le magnifique prieuré Saint-Pierre. Les caves de l'ancien monastère sont idéales pour le vin grâce à une température de 10 °C à 12 °C. La Maison Mauler produit quelque 500 000 bouteilles par an et les caves renferment pas moins de 2 millions de

bouteilles! Selon le vin mousseux recherché (brut, sec, demi-sec) on ajoute plus ou moins de liqueur à base de sucre de canne (de 1% à 5%). Si la plupart des bouteilles sont remuées mécaniquement, certains millésimes le sont encore par l'homme: «On remue manuellement pour préserver la tradition.» On peut voir des bouteilles de 1892 dans la cave historique: «On a posé nos reliques ici!» s'exclame la guide. Une dégustation pétillante conclut la visite. Les enfants ne sont pas oubliés: des mousseux sans alcool leur sont proposés. ●



Photos Nicolas de neve

Certaines bouteilles sont encore remuées manuellement.