



«Deux millions de bouteilles vieillissent dans nos caves», explique Jean-Marie Mauler.

De fines bulles comme autant de trésors

Môtiers Une méthode traditionnelle qui ravit les papilles depuis 185 ans.

Avec 500 000 bouteilles de vin mousseux produit selon l'authentique méthode traditionnelle, la maison Mauler s'impose comme un acteur fort du

domaine. «Deux millions de bouteilles vieillissent et reposent en cave car le processus demande une longue maturation, explique Jean-Marie Mauler, maître des lieux.

Ce que préfèrent les consommateurs? Chez les messieurs, leur coup de cœur irait plus vers le Cordon Or brut, tandis que les dames auraient plutôt un petit faible pour

le Cordon Rosé demi-sec. Mais ce n'est pas une généralité!» Pinot noir neuchâtelois «dont celui issu des quelques hectares que nous possédons au bord du lac ainsi que celui d'autres vignerons», chardonnay vaudois et genevois, mais aussi cabernet sauvignon et chenin français entrant dans la composition de certaines cuvées de renom: les cépages et les vins sont sélectionnés avec une grande rigueur. «La qualité est présente à chaque étape. Vous savez, cet art de l'effervescence et les secrets de fabrication se perpétuent depuis 185 ans au sein de la famille.»

Une méthode traditionnelle qui demande pas moins de dix-sept étapes comme autant de gestes sacrés pour faire naître des bulles ancestrales prisées des connaisseurs. *sd*

PHOTO SP