

Mauler a la cote

Des rosés en or

Cette fois-ci, c'est aux «Vinales Internationales 2015» à Paris que la Maison Mauler s'est distinguée par une médaille d'or. Ce concours est initié et organisé par l'Union des Enologues de France. Le jury y a récompensé, dans la catégorie «effervescent», la Cuvée Cordon Rosé Brut.

En outre, cette même Cuvée Cordon Rosé Brut ainsi que la Cuvée Mauler Tradition Rosé Demi-sec se sont chacune vu décerner une médaille d'or au «Concours Mondial de Bruxelles 2015».

Créé en 1994, le «Concours Mondial de Bruxelles» a su s'ériger au rang de «championnat du monde» du vin avec plus de 8000 produits du monde entier en compétition. Composé uniquement de professionnels, le jury de cette compétition réunit chaque année de grands experts internationaux du vin et de la vigne. Près de 40 nationalités y sont représentées, une diversité qui contribue au caractère unique de l'événement. La famille Mauler a toujours à cœur de faire valider par des commissions professionnelles et neutres, la qualité des vins qu'elle élabore selon l'authentique Méthode Traditionnelle dans le calme séculaire des caves du Prieuré St-Pierre, à Môtiers/Neuchâtel.

L'obtention de ces dernières médailles confirme une fois de plus la haute qualité de ses grands vins mousseux.

Exigences et persévérance... A la tête de cette belle entreprise familiale fondée en 1829, le représentant de la 4^e génération, Jean-Marie Mauler, précise: «La satisfaction sans réserve de nos clients nous motive dans la recherche constante de la perfection, aussi bien dans le choix des vendanges que dans la conduite d'une vinification attentive et d'assemblages originaux et plaisants. Depuis plus de 185 ans, nous élaborons avec passion nos cuvées selon l'authentique Méthode Traditionnelle.»

Une tradition prestigieuse et le respect d'un savoir-faire... La méthode traditionnelle, utilisée dès l'origine par la famille Mauler, exige un savoir-faire complexe et infiniment de soin. Le rituel est immuable: une sélection rigoureuse des cépages, un assemblage subtil après une première fermentation; une seconde fermentation en bouteille suivie d'une lente maturation dans l'obscurité à température constante; enfin le remuage cadencé, le dégorgement et le dosage avant l'habillage final de la bouteille de sa parure de fête.

www.mauler.ch



Cette bouteille de la cuvée Tradition Rosé Demi-sec contient un vin doux ample et moelleux, aux nuances de cacao, de pomme et de pain grillé. Parfait pour l'apéritif, avec un cocktail de crevettes ou un dessert.

Une bouteille de la cuvée Cordon Rosé Brut: un vin cristallin à la robe rose saumoné et aux bulles fines, très fruité, expressif et charnu. Idéal à l'apéritif ou pour accompagner carpaccio, viandes blanches et mets asiatiques.