

🕒 22.12.2017, 00:01



Les bulles neuchâtelaises séduisent au-delà du canton

ABONNÉS



PAR PRIMO GIORDANO

VINS ET TERROIR Durant les Fêtes, les vins mousseux locaux tiennent la distance face aux grands crus de Champagne

C'est le vin de fête par excellence. Le mousseux est un must en fin d'année. Et notre région n'a pas à rougir de ce qu'elle offre en la matière. A Môtiers, la maison Mauler produit depuis cinq générations des vins effervescents. Environ 600 000 bouteilles sont commercialisées chaque année, de différents cépages et en différentes cuvées. Et les ventes augmentent. De 3% par an environ.

A croire que le vin effervescent est à la mode. «*Il y a effectivement un attrait pour les bulles depuis quelque temps*», relève Christine Mauler, responsable communication dans cette société familiale. En marge de la flambée des prix du champagne, le consommateur se tourne vers d'autres productions qui, au fil du temps, sont montées en gamme, pour s'ériger en véritables alternatives. Comme les mousseux neuchâtelois, qui font plutôt bonne figure face à la concurrence. «*Nous avons des cuvées de haut niveau. Nous venons d'ailleurs de gagner une médaille d'or, deux médailles d'argent et une sixième place dans le top 10 des meilleurs effervescents du monde à Dijon*», ajoute Christine Mauler.

Pour la société môtisane, le marché local représente bien 15% de ses ventes totales, qui sont pour l'essentiel réalisées en Suisse alémanique. Chiffres identiques chez Châtenay-Bouvier à Boudry, plus anciens producteurs d'effervescents en Suisse. Depuis 1806, selon les archives. Les caves étaient fournisseurs du roi de Prusse. En 2003, elles ont été rachetées par la coopérative de la Cave des Côteaux. *«Depuis cette reprise, nous faisons du mousseux exclusivement avec des raisins de la région. Le marché a dès lors très bien repris»*, explique Janine Schaer, œnologue du domaine. Les Caves Châtenay-Bouvier produisent annuellement 20 000 bouteilles, de blanc brut ou de rosé, qui eux aussi obtiennent de belles médailles lors de concours.

Reste qu'il n'est pas évident de suivre la demande croissante. Ces deux maisons produisent leurs vins selon une méthode traditionnelle (puisque l'appellation «méthode champenoise» ne peut plus être utilisée). Un processus qui prend du temps. Entre une récolte et la mise sur le marché, il faut en effet de trois à cinq ans. Voire plus pour certaines cuvées. Pas facile dès lors d'accompagner les fluctuations du marché, comme le relève Christine Mauler: *«Nos volumes ne peuvent augmenter que très gentiment.»* PRIMO GIORDANO

COMMENT FAIT-ON LES BULLES?

Pour obtenir un vin mousseux, il existe plusieurs méthodes. Voici les trois principales.

La méthode traditionnelle

Elle consiste à provoquer une deuxième fermentation dans des bouteilles de vin en y incorporant un mélange de sucre et de levures. En transformant le sucre en alcool, les micro-organismes vont produire du gaz carbonique qui créera les bulles. Ce processus peut prendre plusieurs années, surtout si on procède au vieillissement sur lies, soit un repos horizontal des bouteilles qui permet d'affiner tant les bulles que le vin.

La méthode en cuve close

Elle consiste à réaliser une seconde fermentation dans une cuve sous pression. Elle est plus rapide que la méthode traditionnelle.

La méthode par gazéification

Peu utilisée, elle consiste à injecter dans le vin du gaz carbonique et est réservée aux produits bas de gamme.