

**VAL-DE-TRAVERS** Julien Guerin est responsable de la production des vins de Môtiers depuis 2012.

# Un jeune œnologue gardien du secret qui a fait la renommée de Mauler

FANNY NOGHERO

Il n'a pas encore 30 ans, mais Julien Guerin possède déjà la confiance de l'une des plus grandes maisons de vins mousseux du pays. Ce Bourguignon de 27 ans occupe depuis un peu moins d'une année le poste d'œnologue et responsable de la production chez Mauler à Môtiers.

«Il dispose de l'élan de la jeunesse, de l'envie de réaliser des choses et d'aller de l'avant, des qualités qui nous sont chères», souligne à son sujet Jean-Marie Mauler, représentant de la quatrième génération de producteurs de vins mousseux du prieuré Saint-Pierre. C'est suite au départ à la retraite de son cousin Blaise Mauler, qui officiait comme œnologue dans l'affaire familiale, qu'il a recruté Julien Guerin.

Né au cœur des vignobles de Bourgogne, le jeune homme n'est toutefois pas issu d'une lignée de vignerons. «Initialement je me destinais à un métier de l'ingénierie. Etant de la région, j'ai opté pour le lycée viticole de Mâcon, en section scientifique. Les quelques cours d'œnologie qui nous étaient dispensés ainsi que des amis plongés dans cette branche ont aiguisé ma curiosité pour le monde du vin et éveillé mon envie de m'y former.»

Après avoir obtenu son bac, Julien Guerin a poursuivi avec un diplôme universitaire technique en génie biologique avec option industrie agroalimentaire. Il a ensuite fréquenté l'Université de Bourgogne, où il a obtenu une licence en science de la vigne. Au terme d'études supérieures spécialisées de l'Institut du Vin et de la Vigne à Dijon, il s'est vu décerner le diplôme national d'œnologie. Il a ensuite complété sa formation par un parcours professionnel pratique auprès de maisons réputées de la Bourgogne et du Beaujolais. Il a également suivi une formation approfondie en Champagne. «Il



C'est le Bourguignon Julien Guerin qui veille désormais sur la production du vin mousseux de la maison Mauler. DAVID MARCHON

«Il est important pour moi d'avoir une vision complète, de la culture à la production.»

JULIEN GUERIN ŒNOLOGUE

était important pour moi d'avoir une vision complète de la culture à la production», note celui qui est aujourd'hui à la tête d'une équipe de six personnes.

Sa tâche consiste notamment à élaborer les assemblages qui ont fait le succès de la maison Mauler. «Avec les mousseux, la dégustation en amont est primordiale, puisqu'une fois que le produit a été mis en bouteille pour la prise de mousse on ne peut plus rien faire, si

ce n'est à la fin du processus lors de l'ajout de la liqueur d'expédition. La prise de mousse est vraiment le moment le plus stressant.»

Mais Julien Guerin ne reste pas confiné dans son laboratoire pour élaborer ses assemblages. C'est un homme de terrain, qui suit la production de A à Z. Y compris les visites dans les vignes, afin de pouvoir déterminer le plus rapidement possible si la cuvée sera millésimée (uni-

quement des vendanges de la même année) ou non. «Si le raisin ne présente aucune caractéristique exceptionnelle, nos mousseux sont confectionnés avec des assemblages de plusieurs années, afin d'offrir aux consommateurs une continuité dans le goût», explique Julien Guerin. Mauler utilise essentiellement du Pinot Noir et du Chardonnay pour sa production, auxquels peuvent s'ajouter du Colombar et du Chenin, deux cépages blancs français, qui apportent un peu de rondeur. «Ils ont un côté fruité et gourmand», note l'œnologue.

«C'est ensuite le dosage de la liqueur d'expédition qui détermine s'il s'agit d'un mousseux brut (1%), sec (3%) ou demi-sec (5%). C'est dans la composition de cette liqueur que réside une bonne partie

du secret de fabrication», sourit malicieusement Julien Guerin, nouveau gardien de la recette des cuvées Mauler. ◉

## MAULER C'EST...

**30** employés, dont 20 à Môtiers.

**184** ans de tradition. C'est l'arrière-grand-père de l'actuel patron, issu d'une famille de tonneliers alsaciens, qui a fondé l'entreprise en 1829.

**19** cuvées actuellement au catalogue.

**10000** visiteurs qui découvrent chaque année le prieuré Saint-Pierre et les méthodes de fabrication traditionnelles.

## Remuées à la main

La maison Mauler compte sur Julien Guerin et sa jeunesse pour demeurer à la pointe et s'adapter. «Nous avons détecté chez lui un potentiel de développement et nous sommes persuadés qu'il saura nous apporter le changement nécessaire pour nous adapter à la demande et anticiper. Il est au courant des dernières recherches et pour se maintenir il faut savoir être innovant», souligne Jean-Marie Mauler. Mais chez Mauler innovation va toujours de pair avec le respect de la tradition et du savoir-faire. Ainsi, si Julien Guerin est responsable des assemblages, il peut s'appuyer sur le comité de dégustation composé de l'ancien œnologue et de l'ancien chef de production, ainsi que de Jean-Marie Mauler, gardiens des saveurs qui ont fait la réputation de l'entreprise. Cette alliance du moderne et du traditionnel se retrouve également dans les méthodes de production. Si Mauler dispose de giro-palettes à la pointe de la technologie pour remuer ses bouteilles, près de 40 000 unités, toutes les cuvées prestige, dorment dans la crypte du prieuré (unique dans le canton) et sont déplacées à la main. Un travail de titan, auquel s'astreint également Julien Guerin. «Il est essentiel pour nous de sauvegarder certains savoir-faire», souligne Jean-Marie Mauler, ravi de pouvoir s'appuyer sur une jeune génération qui sait conjuguer passé et futur. ◉

## Rénovations et agrandissement

A l'instar des horlogers du Val-de-Travers, la maison Mauler semble préservée de la crise. Depuis 2005, la croissance demeure régulière et oscille chaque année entre 5 et 10% (8% en 2012). Au point que l'entreprise est à la recherche de terrains pour s'agrandir. Idéalement en face de sa halle de production, joliment surnommée «la cathédrale», à la sortie de Môtiers en direction de Boveresse. «Produire du mousseux nécessite surtout une importante surface pour le stockage, puisque les cuvées restent entre 20 et 36 mois en phase de vieillissement», précise Christine Mauler, la maîtresse des lieux. «Nous produisons environ 500 000 cols par année (réd: bouteilles de toutes les dimensions)», complète son époux Jean-Marie Mauler. Actuellement, l'entreprise a dû pallier au manque de place en ayant recours à un local de stockage à La Chaux-de-Fonds. Il n'est toutefois pas question de quitter Môtiers. Au



Les 220 000 tuiles du prieuré sont changées. DAVID MARCHON

aujourd'hui encore, chaque bouteille débute sa vie au prieuré, où s'effectue la mise en bouteille. Un prieuré, qui lui aussi effectue sa mue. En effet, la toiture de l'ancienne église est actuellement en pleine réfection. Si les premières traces de l'édifice remontent au VI<sup>e</sup> siècle, un incendie l'a ravagé au XI<sup>e</sup> siècle et il a été reconstruit en style roman. En 1512, sa taille a été réduite et c'est de cette époque que date son actuelle charpente en forme de carène renversée. «Certaines poutres doivent être changées, mais ce sont surtout les 220 000 tuiles qui sont remplacées», précise Christine Mauler. Des éléments de la façade seront également consolidés. Des travaux dont les coûts avoisinent le million de francs, mais pour lesquels la famille Mauler, qui travaille de concert avec les monuments et sites, recevra une aide du canton et de la Confédération. ◉

## HORLOGERIE Richard Mille en F1 avec Lotus

Fondateur de la société horlogère qui porte son nom, Richard Mille est un passionné de course automobile. Installée aux Breuleux, la marque franchit un pas de plus dans la discipline. Elle annonce avoir conclu un partenariat avec l'écurie de Formule 1 Lotus. «Beaucoup de gens savent le niveau d'expertise technique, d'innovation et de sophistication implanté dans les montres Richard Mille et nulle autre entité que Lotus F1 Team ne pouvait mieux représenter nos valeurs. Cet amour partagé de la technique et du raffinement est le socle d'un partenariat fort et constructif.»

La marque apparaît sur la Formule 1 2013 de l'équipe, la E21, ainsi que sur les tenues des pilotes depuis le Grand Prix d'Espagne de ce week-end. Le Finlandais Kimi Räikkönen et le Franco-Suisse Romain Grosjean défendent les couleurs de l'écurie. Les Lotus sont équipées de moteurs Renault. L'écurie a repris la structure Formule 1 de la marque automobile française.

Une série limitée de montres sera produite sur le principe des derniers matériaux ultralégers et réunissant les philosophies du team et de Richard Mille, à la pointe de la technologie.

La marque jurassienne veut renforcer la présence de l'horlogerie suisse en Formule 1. TAG Heuer, partenaire de McLaren de longue date, Certina avec l'écurie suisse Sauber, Hublot chez Ferrari ou encore Oris et l'écurie Williams partagent, d'une manière ou d'une autre, leurs savoir-faire respectifs. ◉ RÉD



Les pilotes Lotus Romain Grosjean et Kimi Räikkönen. KEYSTONE

## LA SUISSE BOUGE Victoire des Ponts et de La Sagne

La vallée des Ponts-de-Martel et de La Sagne, avec Brot-Plamboz, a gagné sur le fil mercredi le duel qui l'opposait pendant une semaine à Leysin, dans le cadre de «La Suisse bouge», cette compétition amicale nationale destinée à promouvoir le sport.

Au final, les trois communes alliées de la vallée totalisent 1985 heures de sport, contre 1882 pour Leysin, qui avait concentré ses efforts sur un jour et demi avec une grosse manifestation «fun» surtout.

Dans la vallée neuchâteloise, on a beaucoup marché, joué à la pétanque et même fait du foot-tennis sur terrain de beach-volley. ◉ RÉD