

Juin 2017

L'entreprise familiale Mauler, à Môtiers, propose une vingtaine de cuvées différentes.

ÇA PÉTILLE AU MONASTÈRE!

— SANDRA HILDEBRANDT

C'est au cœur du prieuré Saint-Pierre, ancien monastère situé à Môtiers, que chaque bouteille de vin mousseux Mauler prend essence. Une longue tradition qui remonte à 1829, lorsque les caves vastes et profondes, à température ambiante constante, ont séduit. Ainsi, l'entreprise familiale est aujourd'hui la plus vieille du Val-de-Travers encore en activité, avec la quatrième génération à sa tête. De taille humaine, Mauler compte à peu près autant d'employés que de cuvées!

A ce jour, la gamme inclut une vingtaine d'options de vins. Du brut de brut au demi-sec, en passant par le brut et le sec. Des millésimés y figurent également. Il y en a pour toutes les occasions, à accorder avec de nombreux mets différents.

UN LONG PROCESSUS

Ces délices effervescents sont produits selon la méthode traditionnelle. Un processus de quelque 17 étapes, au sein duquel la lenteur est centrale, pour une qualité optimale. Après les vendanges des deux cépages principaux que sont le pinot noir

et le chardonnay, le raisin – venu majoritairement du canton, mais également de Vaud et Genève – est pressuré, puis laissé pour fermentation dans les cuves durant l'automne et l'hiver. Intervient ensuite l'œnologue qui goûte et réalise les assemblages et crée ainsi les différentes cuvées. Le liquide est alors embouteillé et subit une deuxième fermentation.

Pendant cette période, il est régulièrement minutieusement remué, ce qui permet finalement l'évacuation du dépôt par dégorgement – le col de la bouteille est introduit dans un bac de congélation et le glaçon extrait grâce à la pression. L'élaboration se termine avec l'ajout d'une liqueur d'expédition pour certaines cuvées. Les moins dosées deviendront du brut, celles qui le sont davantage du demi-sec. Elles reposent deux à trois mois, et jusqu'à cinq ans pour les millésimés.

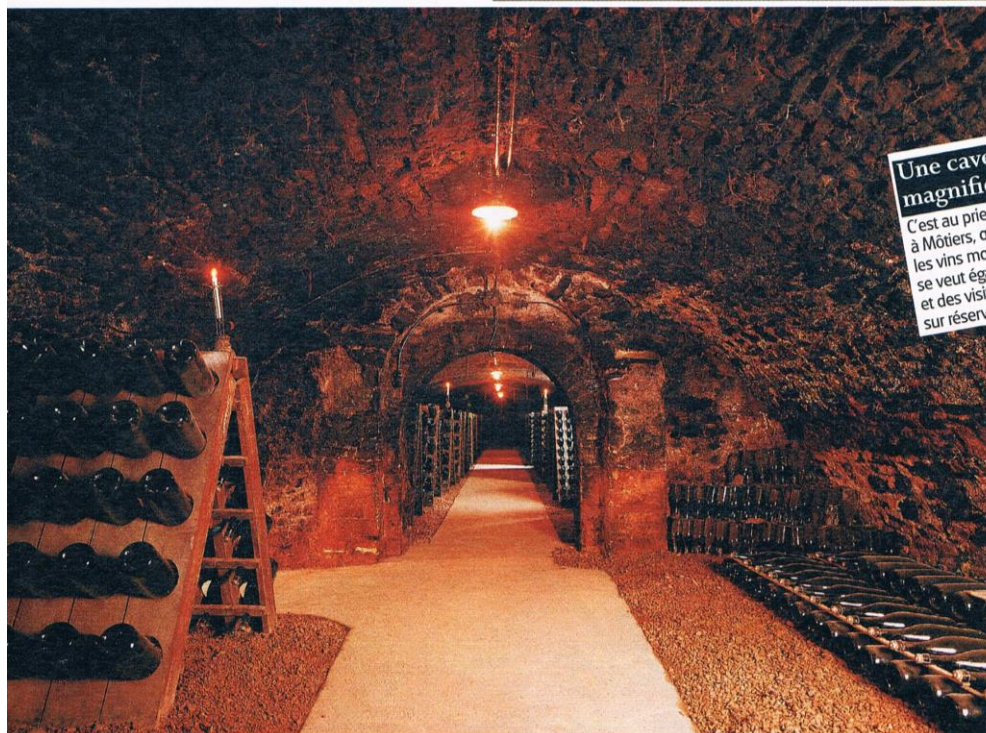
«Les Mauler se développent tranquillement», explique Christine Mauler. «C'est une méthode qui prend du temps, mais nous recherchons avant tout la qualité.» Ainsi, chaque bouteille est unique et fait son propre chemin. ◉

2
millions

Le stock de bouteilles de la cave Mauler.



L'entreprise Mauler, c'est une longue tradition: elle a été créée en 1829. SP-Mauler



Une cave magnifique

C'est au prieuré Saint-Pierre, à Môtiers, que sont produits les vins mousseux. L'endroit se veut également lieu d'accueil et des visites sont organisées sur réservation. SP-Mauler

INFOS PRATIQUES

Ouvert de mardi à dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Visites et dégustations au prieuré sur demande. www.mauler.ch