

21 décembre 2014

Etiquette Un mousseux neuchâtelois

Christine Mauler, de la Maison Mauler à Môtiers (NE), propose de déguster une cuvée Cordon Or Brut avec un repas de Fêtes.

Très frais, ce vin «révèle des effluves végétaux, de pomme cuite, de miel et de mangue», explique Christine Mauler. Elle a choisi cette bouteille parmi les 20 cuvées de la maison parce que cet assemblage de pinot noir, de chardonnay et de chenin se révèle «facile à boire et accompagnera aussi bien un poisson qu'une volaille».



Autrement dit, pour un repas de fête, c'est l'idéal. Elle conseille également de ne pas en réserver la dégustation au seul apéritif: «Ce serait dommage, car il est parfait pour accompagner l'ensemble du repas.»

Comme tous les vins mousseux que crée la maison Mauler depuis 185 ans, celui-ci a été obtenu selon la méthode traditionnelle, où la seconde fermentation a lieu en bouteille et non en cuve.

**Mauler & Cie,
Le Prieuré
Saint-Pierre,
Môtiers (NE),
tél. 032 862 03 03.
www.mauler.ch**