



# Mauler.. des bulles prestigieuses

Des cuvées élaborées dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle depuis 1829... héritage ancestral et recherche constante de la perfection récompensée par de très nombreuses distinctions.

## Une tradition séculaire

C'est au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, ancien monastère bénédictin situé au cœur du Val-de-Travers, que la famille Mauler crée ses Grands Vins Mousseux depuis bientôt 190 ans. Jean-Marie Mauler, arrière-petit-fils du fondateur, perpétue toujours avec le même enthousiasme cet art plein de mystère.

## Tout un art

La Méthode Traditionnelle est un très long processus exigeant un savoir-faire complexe, infiniment de soin et de patience. Caractérisée par une deuxième fermentation en bouteille, suivie d'une lente maturation sur lies durant plusieurs années dans la fraîcheur constante des caves du prieuré, elle permet au vin de développer une richesse d'arômes exceptionnelle. Chaque bouteille est unique.

## A déguster en toutes occasions

Pour accompagner vos apéritifs ou vos repas de fêtes, la Maison Mauler crée plus de 20 cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. D'innombrables découvertes pour sublimer vos mets et vous procurer des instants de bonheur.

## Quelques conseils

Des vins de différents cépages peuvent composer une cuvée: le Chardonnay apportera de la finesse tandis que le Pinot Noir sera plus ample et riche en arômes. Le dosage final va déterminer si le vin sera doux (demi-sec), légèrement doux (sec) ou pas doux du tout (brut).

Servez votre vin mousseux bien frais (entre 6° et 8°) de préférence dans une flûte en forme de tulipe pour en admirer sa robe cristalline et la finesse de ses bulles, puis découvrir ses arômes subtils et enfin le savourer... Excellente dégustation!

## INFORMATIONS

Caveau ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h. Horaires spéciaux de janvier à fin mars. Des hôtes compétentes vous conseillent très volontiers. Visites guidées du Prieuré et des caves sur réservation téléphonique préalable.

Caves Mauler – Le Prieuré St-Pierre – 2112 Môtiers/NE.  
Tél. 032 862 03 03.

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)



## Pour des accords parfaits de l'apéritif au dessert, notre sélection:

### Cuvée Bel Héritage Brut Millésime 2012

Médaille d'or et nominée au Grand Prix du Vin Suisse 2018, médaille d'or et prix du meilleur vin mousseux au Mondial des Pinots 2017 à Sierre. Blanc de Noirs (pur Pinot Noir) très généreux aux arômes gourmands de fruits rouges. Il accompagnera superbement des mets d'automne goûteux et relevés comme une terrine de campagne au poivre, une viande rouge, du jambon à l'os ou encore un fromage corsé à pâte dure.



### Cuvée Chardonnay Brut

Raffinée, élégante, briochée et très fruitée. Idéal pour l'apéritif, pour accompagner un poisson, une paëlla et des fromages. Existe en dosage Sec (légèrement doux) parfaite avec un foie gras, des mets asiatiques ou un dessert à la vanille.



### Cuvée des Bénédictins Brut

Vin riche, racé, harmonieux et souple, aux effluves de fleurs blanches et de melon. Idéal à l'apéritif avec des toasts au saumon fumé et avec des brochettes de viande, un paillard de veau au citron ou un poisson grillé.



### Cuvée Cordon Or Brut

Vin frais, fin et élégant aux effluves végétaux, de pommes cuites, de miel et de mangue. A servir à l'apéritif, avec une viande blanche, du poisson et des fruits de mer. Existe aussi en dosage Demi-sec (doux) pour l'apéritif ou un dessert avec une tarte Tatin et même un fromage.



### Cuvée Cordon Rosé Demi-sec

Belle robe rose orangé pour ce vin doux gourmand et très fruité au bouquet de framboise. Parfait avec un cocktail de crevettes, des mets asiatiques ou un dessert. Existe en dosage Brut pour accompagner des viandes blanches ou un carpaccio.

