

# 190 ANS DE PASSION!

La Maison Mauler souffle ses 190 bougies et affiche une modernité insolente – l’occasion de revenir sur cette histoire familiale ou l’art de l’effervescence suisse.

## 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 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.

## De subtils assemblages

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).



© MAULER & CIE SA



## Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut – AOC NE Millésime 2011

Médaille d’or au Grand Prix du Vin Suisse 2017 et 2018. Richesse et ampleur pour cette cuvée d’exception. Blanc de Noirs à la somptueuse robe ambrée et aux arômes gourmands de fruits rouges. Magnifique de l’apéritif au dessert: foie gras, chasse, carré d’agneau, fromages, mousse au chocolat.



## A déguster en toute occasion

Pour accompagner vos apéritifs ou vos repas de fête, 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.

## Un tête-à-tête avec la Cuvée Chardonnay Brut

Charme et élégance. Cuvée tout en finesse. Ses notes délicates et fruitées ne manqueront pas de vous séduire en magnifiant vos mets.



© MAULER & CIE SA



## Un mariage avec la Cuvée des Bénédictins Brut

Générosité et harmonie. Plein succès pour porter un toast à l'apéritif: saumon fumé, petites brochettes de viande ou poisson grillé.



## Une fête de famille avec la Cuvée Cordon Or Brut

Fraîcheur et finesse. Une touche festive pour fêter un anniversaire, la réussite d'un examen ou tout simplement pour se faire plaisir.



Retrouvez nos Cuvées sur  
[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

*Mauler*  
MAISON FONDÉE EN 1829