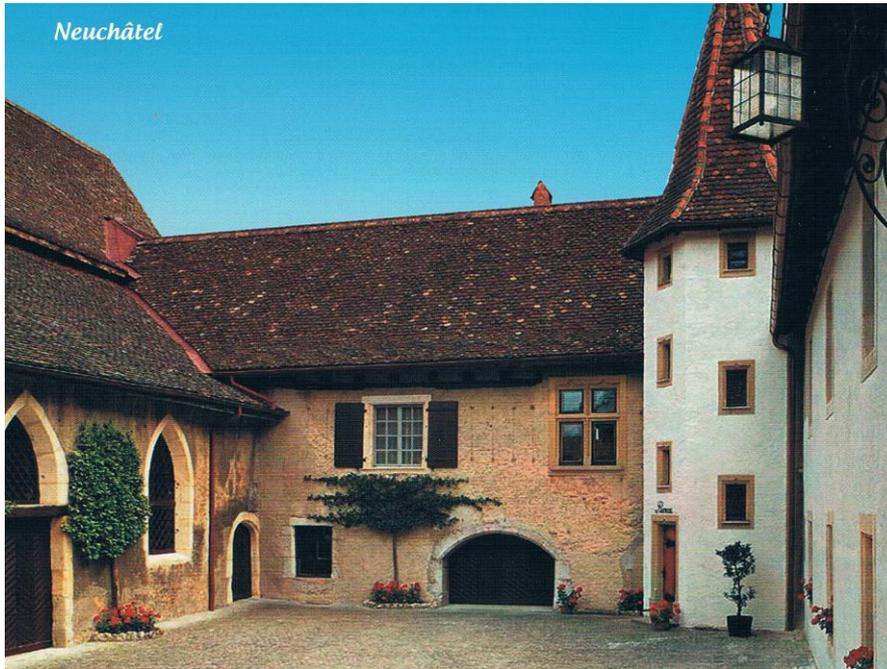


Plaisirs gourmands dans les vignobles romands

Neuchâtel



Coup de cœur œnotouristique

Mauler

Le miracle de la bulle

Depuis plus de 180 ans, la maison Mauler réalise des vins effervescents qui rivalisent avec les meilleurs mousseux. Une partie de la production s'effectue toujours dans les immenses caves du Prieuré Saint-Pierre de Môtiers.

Des fouilles entreprises dans cet ancien monastère bénédictin ont mis à jour les vestiges d'une chapelle datant du 6^{ème} siècle, ce qui en fait l'un des plus anciens sites chrétiens de Suisse. L'épopée Mauler commence en 1829, lorsqu'Abraham-Louis Richardet s'installe dans les caves profondes pour vinifier des crus selon la méthode qu'il a apprise à Reims. Aujourd'hui, les souterrains des Bénédictins ne suffisent évidemment plus à entreposer les 2 millions de cols. Une annexe moderne a donc été construite en 1992.

À côté de ses gammes Cordon et Tradition d'un excellent rapport qualité-prix, Mauler élabore de superbes cuvées de prestige régulièrement primées par les jurys internationaux. La Cuvée Chardonnay Brut et la Cuvée des Bénédictins méritent une attention toute particulière, tout comme la Cuvée Louis-Edouard Mauler, quintessence du savoir-faire familial.

Le Prieuré accueille toujours les visiteurs. Les plus pressés repartent avec une bouteille après avoir vidé une flûte, mais nous vous conseillons de prendre le temps de suivre la visite guidée (réservation obligatoire) qui dévoile tous les mystères de l'effervescence.

ADRESSE

Mauler & Cie
Le Prieuré Saint-Pierre
2112 Môtiers
+41 32 862 03 03
www.mauler.ch

VISITES

De janvier à mars
Vendredi: 15h-18h
Samedi: 10h-12h et 15h-18h

D'avril à décembre
Mardi - dimanche:
10h-12h et 15h-18h