

528 Guide des champagnes et des autres bulles

## MAULER

Cette société existe pratiquement depuis la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille. Depuis 1829, la famille Mauler est toujours la digne représentante de l'effervescence helvétique qu'elle perpétue au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, acquis dès 1869 et développé pour mieux conserver les vins, en y creusant des caves.

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

Lieu : Le Prieuré St Pierre CH 2112 Môtiers - Neuchâtel  
Téléphone : 32 862 03 03

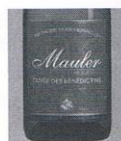
### Cuvée des Bénédictins – Brut

16/20 ■■■■ = ☞ ☞ ☞ IP

★★★★



Une cuvée originale par le crescendo de ses arômes et aboutie dans le comportement de sa texture : fruits blancs secs, poire, melon, frangipane. Un fruité doux que viennent agacer des bulles nerveuses et fines, conjuguant ainsi solidité et fraîcheur pour donner un vin finalement harmonieux. Belle réussite.



### Cuvée Tradition Brut – Grand Vin Mousseux

15/20 ■■■■ = ☞ ☞ ☞ IP

★★★



Sans doute une des cuvées de la maison les plus abouties et chaque année constante dans ses arômes de fruits secs et de miel au sein d'une effervescence qui abonde, à la texture un peu vaporeuse, toutefois soignée.

### Cuvée Switzerland Dry – Grand Vin Mousseux

15/20 ■■■■ = ☞ ☞ ☞ IP

★★★



D'abord les agrumes, puis la poire chaude légèrement poivrée. Ce sont les arômes qu'on décèle au nez et qu'on déguste dès l'attaque en bouche qui est légèrement amère pour se faire rapidement oublier grâce à l'onctuosité de la texture (sucre résiduel) menée par l'effervescence serrée et grasse. Les gourmands l'essaieront à l'apéritif.