

CHANDRA KURT'S
WEIN
SELLER 2017
GUIDE DES VINS

SUISSE

Mauler Cordon Rosé Demi-Sec

Ce mousseux, vinifié à partir des cépages Chardonnay, Pinot noir et Cabernet Sauvignon, offre une belle robe rose vif. Il est légèrement sucré, ce qui est typique du demi-sec ; cette douceur s'exprime avec encore plus de délicatesse dans cette nouvelle cuvée. On reconnaît des notes de confiture de fraises, miel et rose. La mousse est vive et parfaitement équilibrée. Ce classique du Pays de Neuchâtel est tout en charme et en finesse. Ce n'est pas un mousseux exubérant, mais un séducteur délicat qui sait faire tourner les têtes, comme Daisy dans « Gatsby le Magnifique ». Il peut être intéressant de le boire avec un glaçon ; il devient alors dangereusement gouleyant. Il m'arrive parfois de décanter ce genre de mousseux à la mousse assez puissante – j'ai appris cela au restaurant « Paper Moon » à Milan. Je vous recommande enfin de visiter la cave à Môtiers ; vous aurez alors l'impression de faire un voyage à travers le passé historique de la Suisse.

Maturité à boire dès maintenant
Accord mets-vin apéritif, brunch, amuse-bouches exotiques, dessert

Température de service 6–8°C

Teneur en alcool 12%

Prix Fr. 16.50

Note 16,75 points

Mauler Cordon Or Brut

Le nouveau millésime est un peu plus filigrane et plus frais. La mousse fine et délicate pétille légèrement sur la langue. On reconnaît des notes de lime, fleur de sel et mélisse. Le vin se déplace avec dynamisme sur le palais et donne envie d'enchaîner avec un deuxième verre. La famille Mauler est connue au-delà des frontières pour sa production de vins mousseux. L'entreprise familiale existe depuis 1829.

Tradition et qualité sont leur priorité, ce que l'on comprend rapidement en visitant l'exploitation historique à Môtiers. Personnellement, j'ai toujours quelques bouteilles de Mauler au frais – également pour épater mes invités car dégusté à l'aveugle, on pense d'abord avoir affaire à un champagne. Ce mousseux est vinifié à partir de Pinot noir, Chardonnay, Chenin blanc et Colombard.

Maturité à boire dès maintenant

Accord mets-vin apéritif, dessert, grillades de poisson, tapas

Température de service 6–8°C

Teneur en alcool 12,5%

Prix Fr. 14.95

Note 16,25 points