



L'art de l'effervescence se transmet, dans le plus grand secret, au cœur des murs du Prieuré St-Pierre. De g. à dr.: Julien Guerin, œnologue, Jean-Marie Mauler et sa nièce Amélie Mauler.

**DÉCLINAISONS**  
Effervescentes

Fondé au VI<sup>e</sup> siècle par des moines venus de Bourgogne, le Prieuré St-Pierre de Môtiers abrite une crypte du X<sup>e</sup> siècle – la seule du canton de Neuchâtel – encore visible et où vieillissent aujourd'hui les cuvées de la grande maison viticole.



buveurs de vins pétillants AOC par habitant (chiffres 2018), la Suisse apprécie l'effervescence. Or, dans ce secteur aussi, l'innovation est un atout supplémentaire. «Le caractère ancestral de notre savoir-faire n'empêche pas la nouveauté», sourit Julien Guerin, œnologue des lieux.

**Un brut 100% bio**

«Nous proposons depuis peu une cuvée bio nommée Eclat Brut.» Le professionnel connaît son sujet. Et pour cause: les raisins utilisés sont ceux d'une de ses parcelles familiales situées en Bourgogne. «Ce qui est extraordinaire, c'est que nous avons labellisé Bourgeon cette parcelle bio, détaille notre interlocuteur. Toutes les démarches ont été faites en Suisse – l'équipe du Bourgeon s'est déplacée – et nous respectons scrupuleusement le cahier des charges au même titre que si la parcelle était ici.» Mais alors pourquoi ce choix? «Il est très difficile de trouver des vendanges bio qui correspondent aux critères que nous recherchons. Ce raisin pinot noir bourguignon est donc acheminé à Môtiers pour être travaillé selon la méthode traditionnelle.» Un choix qui paie puisque la Cuvée Eclat Brut a d'ores et déjà remporté une grande médaille d'or au Prix international des Vins Bio qui s'est tenu en Allemagne en juillet dernier. ●

Outre sa nouvelle cuvée bio Eclat Brut, son Cordon Or demi-sec et son best-seller Cordon Or Brut, la maison Mauler élabore aussi deux grands vins mousseux rosés: le Cordon rosé Brut et le Cordon rosé demi-sec. Deux vins que Jean-Marie Mauler apprécie beaucoup: «Le demi-sec s'accorde avec le foie gras, la Saint-Jacques, les poissons en sauce et les desserts. Quant au rosé brut, il est parfait en apéritif ou en accompagnement d'entrées, de viandes blanches et de mets asiatiques.» Issus d'un assemblage de cabernet sauvignon et de pinot noir, les deux rosés peuvent aussi trouver leur place à diverses occasions durant l'année. «En Suisse, l'apéritif se fait majoritairement avec des vins blancs. On en oublie parfois que nous jouissons pourtant d'excellents mousseux locaux tout à fait appropriés», conclut le maître des lieux.

# Des bulles neuchâteloises

Depuis plus de 190 ans et cinq générations, la maison Mauler ne cesse d'émerveiller les palais des amateurs de mousseux les plus avertis.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTOS NICOLAS DE NEVE

Il est des entreprises qui font partie du patrimoine séculaire d'une région. Des entités précieuses, témoins de savoir-faire parvenus jusqu'à nous et dont la transmission post-générationnelle tient toutes ses promesses. La maison Mauler, à Môtiers, est de celles-là. Preuve en est, voici maintenant trois ans qu'Amélie Mauler, nièce de Jean-Marie Mauler, a rejoint la cave familiale. La cinquième génération de Mauler a œuvré à la pérennisation des célèbres mousseux neuchâtelois. «C'est une chance d'avoir un tel patrimoine familial et une fierté de contribuer à sa préservation.»

Se hissant à la deuxième place mondiale dans le classement des plus grands

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 4111; info-sracoop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)