

# Style



Seit 1829 werden im ehemaligen Benediktinerkloster Saint-Pierre im neuenburgischen Môtiers auf traditionelle Art Schaumweine erzeugt.

## Schäumende Tradition

Louis-Edouard Mauler mit seinen Mitarbeitern im Hof des Prieuré, um 1890.

RUDOLF TREFZER

Um Schaumweine nach der traditionellen Methode herzustellen, braucht es neben den sorgfältig assemblierten Grundweinen geräumige Kellerräumlichkeiten mit kühler und konstanter Temperatur, wo die in Flaschen abgefüllten Weine auf der Hefe langsam zu Schaumweinen heranreifen. Dass in der Krypta und in den Kellergewölben des mittelalterlichen Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, einem im Val de Travers gelegenen Dorf, ideale Bedingungen für die Schaumweinherstellung herrschen, machte sich Abram-Louis Richardet zunutze, als er vor beinahe zwei Jahrhunderten im Jahre 1829 damit begann, «vins mousseux» zu erzeugen. Damit legte er den Grundstein für ein florierendes Unternehmen, aus dem unter dem Namen Mauler die grösste Schweizer Schaumweinkellerei entstand.

### Sechs Traubensorten

Neunzehn Cuvées erzeugt heute das Haus Mauler. Nicht weniger als sechs verschiedene Traubensorten werden verwendet, um die Weine zu assemblieren. «Die wichtigste Rolle spielen dabei die klassischen Champagner-Sorten Pinot noir und Chardonnay», präzisiert Jean-Marie Mauler, der seit 1990 das Familienunternehmen leitet. «Zur Abrundung einiger Cuvées verwenden wir auch Chenin blanc, Colombard, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc.» Und da im Val de Travers wegen des rauen Klimas keine Reben kultiviert werden, stammen die Trauben der Grundweine aus familieneigenen Rebparzellen am Neuenburgersee, mehrheitlich jedoch von anderen Produzenten aus dem

Kanton Neuenburg sowie aus dem Genferseengebiet und Frankreich.

Alle Schaumweine des Hauses Mauler werden nach der traditionellen Methode hergestellt. Die Spitze der Qualitätspyramide bilden fünf Jahrgangscuvées, die «cuvées millésimées», die drei Jahre auf der Hefe reifen und vorzugsweise als Essensbegleiter serviert werden sollten. Je zur Hälfte aus Pinot noir und Chardonnay assembliert ist die extratrockene Cuvée Brut Nature, die ohne süsse Versanddosage in den Handel kommt und mit frisch-fruchtigen Zitrusaromen und dezenten Noten von grünen Äpfeln überzeugt. Reichhaltiger, mit floralen Aromen sowie Noten von Trockenfrüchten und Honig präsentiert sich die Cuvée Excellence Brut, bei der der Pinot-noir-Anteil gegenüber dem Chardonnay im Verhältnis zwei zu eins dominiert.

Die Spezialität des Hauses Mauler sind jedoch die beiden Blanc-de-Noirs-Cuvées Louis-Edouard Mauler Brut und Bel Héritage Brut. Mit ihnen wird der Tatsache Rechnung getragen, dass der Pinot noir im Neuenburger Rebbaugelände die wichtigste Traubensorte ist. Für die Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut werden ausschliesslich Trauben aus Neuenburger Rebbergen verwendet, teils aus den eigenen Rebparzellen, teils zugekauft von Rebbauern. Mit ihrem kräftig-stoffigen Rückgrat und ihrer expressiven aromatischen Fülle mit Noten von grünen Äpfeln und Brioche gehört diese Cuvée zu den helvetischen «vins mousseux», die auch auf dem internationalen Parkett problemlos mithalten. Dies gilt auch für die jüngste Kreation des Hauses Mauler, die Cuvée Bel Héritage Brut, kreiert vom Önologen Julien Guerin, der seit 2011 als Kellermeister amtiert. Geprägt von einem feinfruchtigen, fitnessreichen Bouquet

und einer facettenreichen Aromatik von roten Früchten ist dieser mit Trauben aus Neuenburger und Genfer Provenienz komponierte Blanc de Noirs der fein austarierte, feminine Gegenpart zur kraftvoll-maskulinen Cuvée Louis-Edouard Mauler.

### Pro Jahr eine halbe Million Flaschen

Als Jean-Marie Mauler 1990 in die Geschäftsleitung des Familienbetriebs eintrat, lag die Produktionskapazität bei jährlich 250 000 Flaschen. «Heute produzieren wir mit jährlich rund einer halben Million Flaschen die doppelte Menge», sagt Jean-Marie Mauler. «Das mag für Schweizer Verhältnisse beachtlich sein. Im internationalen Vergleich sind wir eher ein kleiner Produzent.» Ob gross in einem kleinen Land oder klein in der grossen, weiten Weinwelt, was letztlich zählt, ist die Qualität der Produkte: «Wir bemühen uns, bekömmliche und qualitativ überzeugende Schaumweine herzustellen, die wir zu vernünftigen Preisen unseren Kunden anbieten», sagt Mauler. Mit Preisen von maximal 35 Franken für die Spitzencuvées sind das keine leeren Worte.

Die erwähnten Jahrgangscuvées sind in der Kellerei in Môtiers oder unter [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch) erhältlich.



- 1 Cuvée Louis-Edouard Mauler millésime 2011 AOC brut
- 2 Cuvée Bel Héritage millésime 2012 brut
- 3 Cuvée Brut Nature millésime 2012 brut

MITTLERWEILE ERZEUGT DAS HAUS MAULER NEUNZEHN CUVÉES.

ANZEIGE

17

9./10. MAI 2017, PARK HYATT, ZÜRICH

## HERAUSFORDERUNG ZUKUNFT.

Changing Times: Disruptive Innovation / Cybercrime / Cybersecurity

JETZT BUCHEN!

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



digital economic forum