



FOOD & DRINK

L'art suisse de l'effervescence

MÉLINA - 11 DÉCEMBRE 2018

Au cœur du Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, une tradition se perpétue depuis bientôt 190 ans au Prieuré St-Pierre de Môtiers : de grands vins mousseux y sont élaborés par la Maison Mauler. L'entreprise aujourd'hui dirigée par la 4e génération...

Au cœur du Val-de-Travers, dans le canton de Neuchâtel, une tradition se perpétue depuis bientôt 190 ans au Prieuré St-Pierre de Môtiers : de grands vins mousseux y sont élaborés par la Maison Mauler.

L'entreprise aujourd'hui dirigée par la 4^e génération et rejointe par la 5^e génération, continue de transmettre la passion et le savoir-faire familial. Cet hiver et pour toutes les célébrations à venir, nul besoin d'aller trop loin pour remplir sa coupette d'un bon vin mousseux et offrir d'authentiques bulles suisses à ses convives.

La Maison Mauler, ce n'est pas uniquement des produits de qualité, c'est également une histoire familiale comme il en existe peu.



Des bulles chargées d'histoire

Il suffit de se rendre au Prieuré St-Pierre dans le Val-de-Travers pour comprendre l'étendue de l'histoire de la Maison Mauler. Dans le hall d'entrée, un panneau retrace fièrement les générations qui se sont succédé à la tête de l'entreprise. En 1859, Louis-Edouard Mauler s'y installe, séduit par les immenses caves du Prieuré. Il reprend ainsi l'établissement créé en 1829 par Abram-Louis Richardet, déjà célèbre à l'époque pour ses grands vins mousseux. Actuellement, Jean-Marie Mauler, arrière-petits-fils du fondateur, perpétue la tradition familiale dans un esprit d'innovation. Son épouse, Christine Mauler, présente la maison avec une telle authenticité qu'il est difficile de ne pas tomber sous le charme de cette histoire. « *Chaque bouteille de vin mousseux commence sa vie dans les mystérieuses caves du Prieuré, dans ces voûtes séculaires. Ancien monastère bénédictin fondé au 6^e siècle par des moines venus de Bourgogne, on a l'impression que les chants grégoriens résonnent encore* », explique Mme Mauler.



Le respect de la méthode traditionnelle

Depuis son origine, la Maison Mauler élabore ses vins selon la méthode traditionnelle qui exige un savoir-faire complexe et une grande patience au cours des 17 étapes nécessaires. Tout d'abord, une sélection rigoureuse des cépages et des raisins mûris sur les coteaux ensoleillés du lac de Neuchâtel, puis interviennent l'assemblage après une première fermentation, une seconde fermentation en bouteille suivie d'une lente maturation dans l'obscurité à température constante, et enfin le remuage cadencé, le dégorgement et le dosage avant l'habillage final de la bouteille de sa parure de fête.



hiver/

Une génération innovante

Les goûts et la clientèle ne cessent d'évoluer, mais la Maison Mauler reste fidèle à la tradition garante de la qualité de ses cuvées et par là de sa longévité. Toutefois, à l'écoute des tendances actuelles, elle propose depuis peu deux vins mousseux bio. Et en plus des caves du Prieuré, Mauler dispose, également à Môtiers, d'un site de production ultra-moderne équipé des dernières technologies pour répondre à ses besoins. La Maison Mauler peut ainsi s'appuyer sur son histoire de longue date pour faire vivre la tradition familiale dans le temps, tout comme sur sa capacité à innover sur un marché de plus en plus changeant. Son objectif : devenir un centre d'excellence pour la méthode traditionnelle en Suisse.

