



**DELACRÉTAZ
& ASSOCIÉS**

Communiqué de presse

2011 : UN GRAND MILLÉSIME POUR LA MAISON MAULER

Neuf nouvelles distinctions dans les concours les plus exigeants, deux nouvelles cuvées immédiatement primées au niveau international, renouvellement de la gamme de ses coffrets-cadeaux : Mauler renforce son offre et confirme plus que jamais le haut niveau d'exigences et de qualité qui font sa réputation et celle de ses Cuvées.

Une pluie de distinctions. Le podium 2011 est impressionnant : médailles d'or au « *Concours Mondial de Bruxelles* » et au « *Concours International des vins de Zurich (Expovina)* », médailles d'argent au « *Mondial du Rosé de Cannes* » et au « *Mondial du Pinot noir de Sierre* » et cinq labels « *Best of Swiss Wine 2011* ». Ces magnifiques résultats sont la confirmation du très remarquable effort entrepris par Mauler depuis des années sur l'exigence de haute qualité de ses grands vins mousseux.

Deux nouvelles Cuvées pour séduire. Désireux de suivre les goûts d'une clientèle à la fois renouvelée et croissante Mauler a développé deux nouveaux vins :

- pour répondre aux vœux d'une clientèle plus jeune et qui manifeste un intérêt croissant, la « **Cuvée Blue Label brut** », fraîche et élégante, riche et bien équilibrée. A peine créée, cette Cuvée a reçu une médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2011,
- pour ceux qui préfèrent plutôt une structure à la fois ronde, souple et racée, Mauler a créé la « **Cuvée Extra Réserve brut** ». C'est à Zurich (Expovina) que cette Cuvée a reçu une première et double distinction : l'or assortie de la « Mention Best of ».

Une gamme de coffrets-cadeaux renouvelée. A l'heure des Fêtes de fin d'année, Mauler a également décidé de relooker et renouveler sa gamme de coffrets cadeaux : grandes Cuvées pour accompagner du foie gras de canard, les nouvelles Avelines praliné de Favarger ou une délicieuse liqueur de pêche.

Exigences et persévérance. A la tête de cette belle entreprise familiale fondée en 1829, le représentant de la 4^e génération, Jean-Marie Mauler, insiste : « *La satisfaction sans réserve de nos clients nous motive dans la recherche constante de la perfection, aussi bien dans le choix des vendanges que dans la conduite d'une vinification attentive et d'assemblages subtils et plaisants. Il n'y a pas de relâche possible et nous en avons fait un mode de vie, ici dans le Val-de-Travers, pour porter haut et loin la réputation de nos grands vins mousseux* ».

Contact : Jean-Marie Mauler (032 / 862 03 03)

www.mauler.ch

Môtiers, le 9 novembre 2011