

Posted on 13 décembre 2023 in Bonne bouche — encore!

Les meilleures bulles suisses

Pour qualifier la méthode de refermentation en bouteille à l'origine des bulles, l'appellation la plus prestigieuse a obtenu la substitution de l'adjectif «*champenoise*» par «*traditionnelle*». Mais à quand remonte cette tradition ? Chez **Mauler**, toujours en mains familiales, dans le Val-de-Travers neuchâtelois, on affiche 195 ans. A Môtiers, les caves assument la continuité de moines bénédictins installés durant près de mille ans au Prieuré Saint-Pierre. Là où officie depuis 13 ans un chef de cave bourguignon, **Julien Guérin**.



Cette année, il a mis sur le marché un «*blanc de blanc*», soit un pur chardonnay, tiré de ses vignes du Mâconnais français, certifiées bio bourgeon suisse, la *Cuvée Solem*. Mais c'est avec un «*blanc de noir*», soit un pur pinot noir, tiré de la quinzaine d'hectares que la Maison Mauler possède sur le Littoral neuchâtelois, la *Cuvée Louis-Edouard Mauler 2014*, qu'elle a remporté le titre de meilleur vin mousseux au Grand Prix du Vin Suisse 2023. Ce titre national, elle l'avait déjà décroché en 2016, avec un vin qui n'existe plus, *Bel Héritage 2011*, non

pas en «*appellation d'origine contrôlée*», mais en «*vin de pays*».

Mauler produit aussi des mousseux à base de jus provenant de France et de Suisse, comme cette *Cuvée des Bénédictins*, qui vient de remporter une des trois médailles d'or suisses à la 21ème confrontation *Effervescents du Monde* (500 vins, 80 médailles d'or) et qui est composé de chardonnay, de colombard, de chenin et de pinot noir.

Renforcer la production locale, compléter une gamme de 15 vins pour 800'000 bouteilles vendues par an, et s'orienter toujours plus vers le bio, sont les objectifs du nouveau directeur général, **Caleb Grob**, un œnologue zurichois qui a conduit pendant 16 ans les Caves de la Béroche (NE). A bientôt 60 ans, il a accepté ce défi, qui devrait l'amener au 200^{ème} anniversaire de la maison, au bas mot, et succède ainsi à la direction opérationnelle à la quatrième génération de la famille **Mauler, Jean-Marie**, qui devient président de la société et administrateur-délégué.

Au moment des Fêtes, ce vin vineux, car à base du noble pinot noir à jus blanc et mûri sur lies, en bouteilles, plusieurs années avant le dégorgement, agréablement brioché et capiteux, mérite d'aller au-delà de l'apéritif. Et quoi de plus joyeux qu'un repas tout «méthode traditionnelle»? On escamote ce «*flacon de trop*», celui à qui on attribue, le lendemain, notre tête lourde...

Petit détail: cette bouteille, comme on le voit sur la photo (de Martine Dutruit) n'a pas de coiffe sur le muselet qui retient le bouchon. Eh bien, la Champagne vient de décider que la coiffe est obligatoire dans l'AOC. Mais pas ailleurs, et encore moins en Suisse!

L'étiquette : Cuvée Louis-Edouard Mauler brut 2014

Le prix : 39,50 fr./75 cl

L'adresse : www.mauler.ch

Chronique parue le 10 décembre dans encore!, magazine lifestyle du Matin-Dimanche et de la Sonntagszeitung et complétée pour ce site.

©thomasvino.ch