

La cuvée Louis Edouard Mauler

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro d'un vin effervescent de la maison Mauler, la cuvée Louis Edouard Mauler, brut 2011.

Illustration : *Delphine Gosseries*

Chez les vignerons suisses, les vins effervescents ont le vent en poupe. Rares il y a encore 10 ans, de plus en plus de vignerons ajoutent un vin mousseux à leur ligne de produits afin de satisfaire une clientèle à la curiosité et l'éclectisme croissant. Il a fallu également que se développe le métier de « flying œnologue » capable d'effectuer la prise de mousse car les vignerons équipés pour métamorphoser un vin tranquille en vin effervescent ne sont pas nombreux.

Le vin que nous vous présentons est issu d'un domaine qui maîtrise cette technique de longue date. C'est en effet depuis 1829 que le Prieuré de Motiers produit du vin effervescent dans le canton de Neuchâtel. La famille Mauler a fondé la société Louis Mauler en 1859 sous l'impulsion de Louis Edouard Mauler. Aujourd'hui, la cinquième génération reprend gentiment les rênes. Elle revêt le charmant visage d'Amélie Mauler, première femme de la lignée à monter aux avants-postes.

La gamme présentée au Prieuré compte plus de 20 mousseux différents, dont 5 millésimés. Tous les vins sont issus d'une vinification en méthode traditionnelle, qui est la dénomination que les champenois nous ont cantonné à utiliser en protégeant le mot champagne et la méthode champenoise. Les « autres » vins, même s'ils sont traités de la même manière et issus des mêmes cépages, ont dû se trouver un autre nom sous peine de poursuites judiciaires.

Actuellement commercialisé dans le millésime 2011, la cuvée Louis Edouard Mauler est issue à 100% de Pinot Noir cultivé en AOC Neuchâtel exclusivement. C'est le seul vin de la gamme dont l'intégralité des raisins provient du canton. La maison Mauler impose aux vignerons producteurs de raisins un cahier des charges précis dans toute la Suisse romande (30 hectares au total pour une production annuelle de 400'000 bouteilles). Ce blanc de noirs a bénéficié d'une fermentation en bouteille et d'un vieillissement sur lattes de 36 mois dans les caves du Prieuré Saint-Pierre. C'est une cuvée brut ce qui signifie que le dosage en sucre dans la liqueur d'expédition qui lui a été ajouté se situe entre 6 et 12 grammes par litre.

La dégustation se distingue par un nez sur les fruits rouges et les épices. L'attaque en bouche est ample et ferme. Le nez développe des odeurs d'écorce d'orange et de fruits jaunes. Il arbore une bulle fine mais possède beaucoup de caractère et de complexité, ce qui fait de lui un vin de gastronomie qui s'harmonisera parfaitement avec un foie gras, en terrine ou poêlé, une pintade rôtie au four et des fromages crémeux comme un Coulommier ou une Tomme de Rougemont.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté trois fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, 2015, 2016 et 2017. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe « accord vins et mets ».

Plus d'information: www.vinvitation.ch

