Zeitschrift: Heimatschutz = Patrimoine
Herausgeber: Schweizer Heimatschutz
Band: 82 (1987)
Heft: 3

Artikel: "Champagner" à la Môtisane
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-175307

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

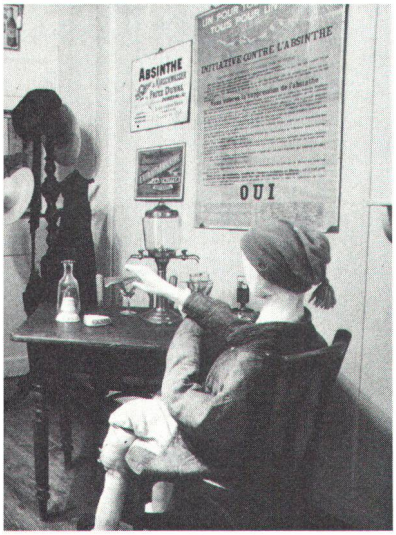
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

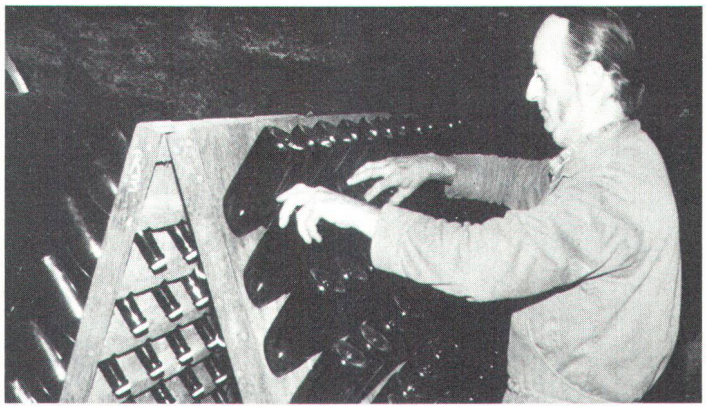
trifft man sich zu Konzerten, Vorträgen und Wechselausstellungen. 1985 beherbergte die Gemeinde die schweizerischen Bildhauer, die hier an einer gemeinsamen Schau ihre Werke zeigten. Auch lebt das traditionelle *Brauchtum* fort, Fronleichnam im Frühsommer und allem voran das Brunnenfest vom 12. September (im Dorf plätschern nicht weniger als 13 Brunnen!), eine feuchtfröhliche Begegnung aller Einwohner, mit welcher des Beitrittes Neuenburgs zur Eidgenossenschaft und des gescheiterten republikanischen Aufstandes gedacht wird.

Gemeindeaufgaben

Als eine der finanzschwächsten Gemeinden des Kantons kann Môtiers aber gleichwohl nicht mit der grossen Kelle wirtschaften. Dennoch hat man in den letzten Jahren etwelche Anstrengungen unternommen, um beispielsweise die Kirche zu renovieren, die Kanalisation anzupassen und im Hinblick auf eine offene Ansiedlerpolitik einzelne Bauzonen zu erschliessen. Und was steht in nächster Zukunft an? Der Gemeindeschreiber: «Wir müssen dringend die Grand-Rue sanieren, deren Belag arg lädiert ist. Dann sollte das ‹Hotel de Ville› erneuert werden, und schliesslich sind noch weitere Kanalisations- und Abwasseraufgaben zu lösen.»
Môtiers – ein sterbendes Dorf? Mitnichten!

Marco Badilatti





Der Schaumwein-Rüttler von Môtiers am Werk (Bild Stähli).
Le «remuage» des bouteilles de mousseux au prieuré.

«Champagner» à la Môtisane

tti. Wie gesagt, eigentliche Industriebetriebe gibt es in Môtiers nicht. Dafür hat sich eine einzigartige Tradition erhalten: die Herstellung von Schaumwein. Das begann damit, dass sich hier im 10. Jahrhundert Benediktinermönche aus der Abtei von Cluny niederliessen und das Kloster Saint-Pierre gründeten. Auf ihren Landgütern in Auvernier, Boudry und Cortaillod bauten sie ihre Reben an und erzeugten damit Weine, die weitherum bekannt waren. Während der Reformation zogen die Mönche ab, worauf das verlassene Kloster mehrmals Besitzer wechselte. Im 19. Jahrhundert kaufte es die Familie Louis Mauler, die nun hier seit 1829 Schaumweine herstellt – für eine weltweite Kundschaft.
Mauler-Schaumweine entstammen edlen Rebsorten: dem Blauburgunder und dem weissen Chardonnay. Wenn Anfang Oktober die Stunde der Weinlese schlägt, werden die Trauben zur Weinpresse gebracht und sogleich gekeltert, damit dem Most keine Zeit bleibt, sich im Kontakt mit der Haut der roten Beeren zu verfärben. Danach wird der Most in Fässer oder Tanks abgefüllt, wobei es zur ersten Gärung kommt. Zieht der Frühling ins Land, sind die Weine bereits geklärt und geschönt. Die zuvor von den Geschäftsinhabern einzeln degustierten «Cuvées» werden miteinander verschnitten oder sorgfältig selektionierten alten Weinen beigefügt, was einen typischen und vollkommen ausgewogenen Wein ergibt. Jetzt wird es Zeit zum Abzug in Flaschen für die zweite Gärung oder Schaumbildung. Diese langwierige Entwicklung des Weins zieht sich über Monate hin, während die Flaschen in den tiefen, kühlen Kellern des Klosters liegend ruhen. Es braucht dann noch gut drei Jahre, bis der Schaumwein seine Qualitäten in seiner ganzen Fülle entfaltet. Während der zweiten Gärung bildet sich eine Ablagerung von Heferesten, die ausgeschieden werden müssen. Zu diesem Zweck werden die Flaschen halsabwärts in Rüttelpulte gesteckt. Während vier bis sechs Wochen vom Rüttler täglich leicht geschüttelt, werden sie jeweils durch eine Achteldrehung allmählich aufgerichtet, bis sie senkrecht stehen. Der Satz hat sich nun endgültig auf dem Korken abgelagert.
Nun werden die Flaschen gegen Kerzenlicht besehen, um die Klarheit des Weins zu begutachten. Schliesslich werden sie auf den Entkorkungstisch gebracht, wo geübte Hände die Korken knallen lassen, um die abgestandene Hefe auszuscheiden. Der in der Flasche zurückgebliebene Leerraum wird durch Wein derselben Cuvée aufgefüllt, dem man noch eine gewisse Quantität Liqueur beifügt – dessen Zusammensetzung Firmengeheimnis ist – je nach gewünschtem Schaumweintyp: brut, extra-dry, dry oder demi-sec.

«Champagne» à la môtisane

Les bénédictins de Môtiers possédaient des vignobles réputés à Auvernier, Boudry et Cortaillod. C'est au début du XIXe siècle que la famille Mauler acquit le prieuré et utilisa ses excellentes caves, dès 1829, pour fabriquer un vin mousseux dont la clientèle se répartit dans le monde entier. Il est à base de pinot noir de Bourgogne et de blanc Chardonnay. Au moment de la vendange, le raisin est tout de suite pressé afin que les gousses de rouge ne colorent pas le moût. Au printemps, après la première fermentation, on déguste chaque cuvée et l'on procède entre elles à de savants mélanges, en recourant au besoin à de vieux vins sélectionnés, pour assurer le meilleur équilibre possible.
La mise en bouteille s'accompagne alors d'une addition de sucre qui provoque la seconde fermentation («prise de mousse»). Le vin atteint sa plénitude au bout de trois ans. Durant ce laps, un dépôt de lie se forme que, par un patient et progressif travail d'inclinaison des bouteilles (jusqu'à la verticale) sur des «pupitres», on fait se déposer sur le bouchon. Après une vérification, à la lueur d'une bougie, de la clarté du vin, on enlève les bouchons pour les débarrasser de leur dépôt. L'espace ainsi laissé est comblé par du vin de même cuvée et par un peu de liqueur – la recette n'en est pas divulguée – dont la composition varie selon qu'on veut obtenir du brut, du sec ou du demi-sec.