

# Et que ça saute!

- **Non, le Musée de la vigne et du vin ne fait pas dans l'anarchie ni dans le terrorisme. Le Musée part simplement à la recherche des bulles, celles patiemment mises en bouteilles à la suite d'une deuxième fermentation contrôlée...**

# Un hommage à Dom Pérignon

- Le musée tient à rappeler que le père putatif des mousseux champenois cherchait avant tout à obtenir des vins qui ne pétillaient pas. En effet, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, ce chef caviste de l'abbaye d'Hautvilliers s'intéressait davantage aux assemblages de raisins qu'à la technique de la fermentation traditionnelle en bouteille.
- En effet, la première allusion au vin mousseux champenois dans un ouvrage de viticulture n'apparaît qu'un demi-siècle après la mort de Dom Pérignon. Dans son *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, de 1759, Nicolas Bidet donne la définition suivante: "les vins gris... vins que l'étranger nomme communément vins blancs, mousseux ou non mousseux, qui doivent être aussi blancs et aussi clairs que l'eau de la roche la plus épurée".

- Alors d'où vient le Champagne pétillant? De la rencontre fortuite de caves taillées dans la craie à l'aération remarquable avec la bouteille et le bouchon de liège, ce qui fit que le vin pétilla naturellement, sans qu'on le désire vraiment! Puis sans doute avec l'arrivée de vigneronns allemands rompus à diverses techniques...
- Au début cependant, ces vins mousseux ne satisfaisaient pas les amateurs. Il fallut toute la science "marketing" d'un Saint-Evremond pour que les Anglais, dès 1662, deviennent des amateurs de Champagne. Toutefois pour lui, il y a deux vins de Champagne: le bon et l'exécrable! Le seul vrai est celui qui ne mousse pas! En 1701, Saint-Evremond, en s'adressant à Lord Galloway, parle des vins de Champagne: *"de la façon qu'on les faisait il y a quarante ans avant la dépravation du goût"*.

- Mais le chanoine Godinot, considéré comme le plus grand expert de l'époque, écrit en 1718: "Depuis plus de vingt ans le goût des Français s'est déterminé au vin mousseux et on l'a aimé pour ainsi dire jusqu'à la fureur; on a commencé à en revenir un peu dans les trois dernières années.
- Raymond Dumay dans **Le vin de Champagne**, Paris 1977, écrit: *"Dans sa Naissance du Champagne, René Gandilhon a multiplié les témoignages de tous les hommes qui peuvent être classés dans la rubrique "connaisseurs". A l'unanimité, ils se prononcent contre le vin mousseux. Peut-on croire que le seul Dom Pérignon, qui était des leurs, aurait oeuvré en sa faveur? Et si, tel était le cas, aucun des combattants passionnés de l'armée du vin ne l'aurait su, n'en aurait rien dit?"*.
- Ces quelques propos montrent bien que l'origine des vins mousseux est plus que controversée. De plus, rappelons que l'usage de la bouteille en verre pour le transport des vins était interdit en Champagne au début du XVIIIe siècle! De là, vive la fraude!
- Ainsi, l'exposition pose tout d'abord le problème de l'origine des vins mousseux, puis présente les aires de fabrication et les étapes de l'élaboration traditionnelle de ces vins. Pour ce faire, elle a recours à du matériel qui a été utilisé dans le canton de Neuchâtel où depuis 1811, on élabore des vins mousseux.

# Un vin de fête

- Ainsi après avoir suivi les étapes de l'élaboration en comparant les techniques d'hier avec celles d'aujourd'hui, on pourra suivre en fonction des âges de la vie les occasions où il est de bon ton de servir des vins pétillants.
- Depuis le XVIIIe siècle donc, des rites de boire se sont formés au gré d'occasions qu'il convient d'évoquer: une naissance, un baptême, une communion, des anniversaires, des diplômes, un mariage, etc, tout sauf la mort. Et pourtant, si on l'a tutoyée, frôlée et évitée - tel le vainqueur d'un Grand Prix automobile -il est bon de faire sauter un bouchon!
- Et puis, il y les occasions coquines, les vies parallèles, les charmes de la nuit! Et travers tout ceci, une iconographie particulière qui fait que l'on recherche les bulles!
- Bref, et que ça saute!

# Dom Pérignon ne voulait pas de bulles...

- Pierre Pérignon naquit en 1638 à Sainte-Menehould. Fils de la haute bourgeoisie, il entra dans les ordres où il exerça l'office de procureur ou "cellerier", soit intendant du domaine, en particulier, dès 1668, en l'Abbaye d'Hautvillers où il mourut en 1715.
- Sans conteste, le vin d'Hautvillers a acquis, grâce à Pérignon, une grande notoriété et une bonne diffusion. C'est lui qui fit construire des pressoirs, creuser des caves dans la craie et surtout mit au point des assemblages de raisins. Il fut aussi un très habile négociant en vins. Toutefois, faute de documents, on a fait de la biographie de Pierre Pérignon une suite d'images d'Epinal.

- Le premier texte consacré au travail de Pérignon a été écrit en 1777-1778 par un bénédictin de Sainte-Vanne. On y trouve:  
*"Cet homme précieux et cher à jamais à la Champagne pour en avoir mis les vins au point de délicatesse, de crédit et de vogue où nous les voyons (...) a laissé des mémoires sur la manière de choisir les plants de vignes convenables au sol, sur la façon de les provigner, de les tailler, de mélanger les raisins, de faire et de gouverner les vins..."*
- Le texte ajoute que Pérignon devait avoir un nez très fin puisqu'il arrivait à déterminer la provenance des raisins de chaque canton qu'on lui soumettait.

- Mais ce texte ne fait aucune allusion à la création d'un vin mousseux!
- Celle-ci ne lui sera attribuée que plus de cent ans après son décès, en 1821, par Dom Gossard. On parle alors du "secret de Dom Pérignon" par lequel celui-ci aurait trouvé le moyen "de faire le vin blanc mousseux et non mousseux".
- La première mention imprimée de l'existence de vins mousseux se trouve dans l'ouvrage de Nicolas Bidet, ***Traité sur la nature et la culture de la vigne***, paru en 1759 où il est dit:  
*"les vins gris... vins que l'étranger nomme communément vins blancs, mousseux ou non mousseux, qui doivent être aussi blancs et aussi clairs que l'eau de roche la plus épurée".*

# Alors qu'a fait réellement Dom Pérignon?

- En 1673, après quelques déboires dus à l'état de précarité dans lequel se trouvaient l'abbaye et ses domaines dont 5 hectares de vignes, il fit creuser une cave dans la craie à l'aération remarquable dans laquelle la vinification des vins fut facilitée. Sans doute aussi, il mit au point l'élaboration des vins gris, soit des blancs issus de rouges pour répondre au goût du public qui préféraient de loin les blancs aux rouges. De ces assemblages sortirent des vins qui, en vertu de leur teneur naturelle en sucre résiduel, moussaient naturellement suite à la deuxième fermentation.
- Doit-on dès lors le considérer comme l'inventeur des vins mousseux? Ou bien poser la question de la manière suivante: désirait-il vraiment cette mousse naturelle ou cherchait-il à l'éliminer?

- A la première interrogation, il est impossible de répondre péremptoirement. On doit simplement admettre que les vins champenois issus de certains assemblages de raisins, suite à la deuxième fermentation, se mettaient naturellement à mousser, surtout lorsqu'ils étaient mis rapidement en bouteilles au cours du mois de mars, que celles-ci étaient bouchées avec du liège et non avec des chevilles en bois et qu'elles étaient entreposées dans des caves bien fraîches et bien ventilées.
- A la deuxième interrogation, il faut répondre par la négative. En effet, la mousse était alors combattue. On la considérait comme un défaut même si certaines personnes commencèrent dès le dernier tiers du XVII<sup>e</sup> siècle à la rechercher: en France à Paris; en Angleterre, par analogie avec la bière. Mais Pérignon, en oenologue averti, devait chercher à l'éviter, surtout s'il voulait honorer le goût des amateurs éclairés de l'époque et ceux-ci détestaient la mousse.

- Parmi eux, le plus célèbre est sans doute Saint-Evremond, qui passe pour avoir lancé les vins de Champagne en Angleterre dès 1662. Pour lui, il y a deux vins de Champagne: le bon et l'exécrable. Le seul vrai est celui qui ne mousse pas. En 1701, il se souvient, en parlant des vins de Champagne, "de la façon qu'on les faisait il y a quarante ans avant la dépravation du goût".
- Ainsi, il semblerait que les vrais amateurs cherchaient des vins qui ne moussaient pas et que c'est un changement des habitudes gustatives des Français qui a permis le succès des vins mousseux.
- Le fait est toutefois que la Champagne produit alors deux types de vins: du mousseux et du non mousseux comme l'attestent certains manuscrits. C'est, semble-t-il, la manière de les tirer qui fait la différence, soit sans doute, l'époque à laquelle on les met en bouteilles.

- Il faut admettre que dans la viti-viniculture d'autrefois, on préférait de loin les vins jeunes ou vins vieux. Ainsi, dès que les vins étaient prêts ou supposés tels, on les commercialisait. Ils pouvaient alors être vendus avant d'avoir fait leur deuxième fermentation. Si celle-ci survenait en bouteilles, la mousse pouvait être conservée. En 1713, Adam Bertin du Rocheret écrit au comte d'Artaignan de ne pas se laisser aller "*à la mode qui règne partout à la jeunesse*", le mousseux conservant toujours "un goût de travail et de vendange"... "*le moussage ôte aux bons vins ce qu'ils ont de meilleur, de même il donne quelque mérite aux petits vins*".
- Les mousseux de l'époque seraient donc des vins inachevés! Pérignon ne devait donc pas y souscrire!

# C'est la bouteille qui fait la bulle!

- Jusqu'en 1728, l'usage de la bouteille était prohibée en Champagne si bien que tous les mousseux produits antérieurement à cette date auraient dû être interdits!
- En 1724, les représentants de la ville de Reims écrivaient au Conseil du roi:
  - "que le commerce des vins gris de Champagne est considérablement augmenté depuis quelques années par les précautions que l'on prend au lieu du cru de les faire tirer en bouteilles dans le temps de la première lune du mois de mars qui suit la récolte, afin de les rendre mousseux;*
  - " que ceux qui font usage du vin de Champagne préfèrent celui qui mousse à celui qui ne mousse pas;*
  - "que d'ailleurs le vin gris ne peut être transporté en futailles, tant dans l'intérieur du royaume que dans les pays étrangers sans perdre totalement sa qualité."*

- Cette argumentation les autorise à demander que soient:  
*"annulés en conséquence les règlements qui jusqu'alors avaient interdit rigoureusement, comme donnant lieu trop facilement à la fraude, l'usage des bouteilles de verre pour le transport commercial du vin".*
- Il fallait rendre la fraude générale légale!
- L'autorisation fut donnée en 1728: le mousseux pouvait dès lors partir officiellement à la conquête du monde!
- Quant à la bouteille en verre épais, elle est due aux Anglais. Adoptée en France, la technique anglaise de fabrication offrit des bouteilles-poires solides de couleur vert sombre.
- Jusque dans les années 1750, on ne dégorgeait pas les bouteilles si bien que celles-ci contenaient toutes un petit dépôt que l'on tentait d'extraire en faisant sauter le bouchon et que l'on cachait par un habillage ad hoc le long du col.

# La prise de mousse

- En 1600, Nicolas Abraham de La Framboisière publie ***Le Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé.*** Dans cet ouvrage, il proclame le rôle hygiénique du vin et en particulier des crus champenois.
- Jean Godinot (1661-1749), chanoine de son état, édite à Reims en 1718 une plaquette de 52 pages intitulée: ***Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne et ce qu'on peut imiter dans les autres provinces pour perfectionner les vins,*** ouvrage technique qui fait date et qui est vite réimprimé et inséré dans d'autres livres dus à Louis Ligier et à Noël Pluche (*Le Spectacle de la nature*).
- Nicolas Bidet (1702-1782) publie en 1752 un ***Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin et sur la manière de le gouverner.***

- Tous ces ouvrages chantent les vins de la Champagne mais surtout apportent à cette région un niveau technique peu égalé ailleurs. Cette sensibilisation porta ses fruits, montrant bien que de nombreuses personnes se souciaient de réussir au mieux des vins dans cette province.
- Ce souci général se doublait sans doute d'expériences, de tâtonnements parmi lesquels les prises de mousse ratées, les bouteilles éclatées se comptaient par centaines. De plus, les écarts de qualité en fonction des récoltes n'assuraient pas des ventes pérennes. Dom Pérignon et d'autres vigneronns le comprirent et cherchèrent à obtenir une qualité constante, ce qui assurait un avantage commercial considérable. L'assemblage le permet!
- Voilà sans doute le fameux "secret" de Dom Pérignon!

# Trois distinctions fondamentales

- 1.- **Les vins de Champagne** sont ceux qui ont été exclusivement récoltés et manutentionnés dans les limites des 35000 hectares de la Champagne viticole (département de la Marne; une partie des départements de l'Aisne et de l'Aube; quelques communes limitrophes de la Seine-et-Marne et de la Haute-Marne) par les procédés connus de méthode champenoise;

2.- **Les vins mousseux** sont obtenus avec des vins non originaires de la Champagne délimitée, mais par fermentation naturelle:

a) **en bouteilles et par la méthode de fermentation traditionnelle**; ils portaient autrefois l'indication "*Méthode champenoise*", terme aujourd'hui interdit;

b) **en vases clos** de grande capacité; pour ces derniers la désignation "*Vin mousseux*" doit être suivie de l'indication "*produit en cuve close*";

3.- Les vins mousseux dont l'effervescence est obtenue même partiellement, par l'addition d'acide carbonique artificiel, doivent être obligatoirement dénommés **vins mousseux gazéifiés** ou **vins mousseux fantaisie**.

# La fermentation traditionnelle en bouteilles

## 1.- Les vendanges

- Pour obtenir les meilleurs vins mousseux, elles devraient se faire dans le temps de la pleine lune la plus proche de la maturité du raisin.
- Les grains verts, pourris, tournés et desséchés doivent être éliminés. Leur manutention doit être précautionneuse afin d'éviter que le jus ne se colore au contact des peaux du raisin. L'art de la champagnisation consiste à obtenir un vin blanc parfait avec des raisins rouges.

## 2.- Le pressurage

- Ce travail doit obéir à des principes stricts:
  - a) Avant d'être placé sur la table du pressoir, le raisin ne doit subir ni foulage, ni macération;
  - b) les pressoirs doivent présenter une large table pour éviter une trop forte hauteur de marc afin que le jus puisse s'écouler rapidement sans prendre un goût de grappe ou se teinter;
  - c) le pressurage doit être rapide et progressif;
  - d) le vin de première pressée et le jus de tracoulage donne le vin de première goutte, soit le plus fin;
  - e) le vin de deuxième pressée et de troisième donne la cuvée de vin fin. Les pressées suivantes ne sont pas prises en compte pour l'élaboration des vins mousseux.

### **3.- Le débourage**

Cette opération consiste à éliminer du moût les boues qui se déposent au fond des cuves.

### **4.- La première fermentation**

Cette opération consiste en la transformation des sucres en alcool sous l'effet des levures. Elle se manifeste par un bouillonnement et une élévation de la température. Des ajouts de levures spécifiques peuvent stimuler cette opération.

La fermentation terminée, on procède à un premier soutirage pour éliminer les lies indésirables. Pour compenser les pertes de moût sorti par la bonde, on procède au recapage des vases afin d'éviter tout risque d'oxydation.

Eu égard au mode de pressurage, les vins destinés aux mousseux ne possèdent presque plus de tanin qu'il faut restituer précautionneusement.

## 5.- L'assemblage

- Dom Pérignon assemblait directement les raisins sur le pressoir. Aujourd'hui, l'assemblage ne se fait plus avec les raisins mais avec des vins. C'est le travail du maître de chais de marier, de couper les vins afin d'obtenir une cuvée harmonieuse. Un mariage entre vins jeunes et vins vieux peut apporter à la cuvée la finesse et le moelleux qui lui manquait.
- Lors de récoltes exceptionnelles, l'ajout de vins vieux devient superflu. Les vins de ces années-là méritent de garder toute leur valeur originelle: ils seront millésimés.

## 6.- Le tirage

- Cette opération consiste à la mise en bouteilles, qui doit se faire avant le début de la deuxième fermentation.
- Au moment du tirage, le vin doit avoir en suffisance des ferments alcooliques en activité et une présence de sucre fermentescible. En cas de manque, on ajoute du sucre de canne fondu afin de favoriser la prise de mousse. Il faut que chaque litre contienne 25 grammes de sucre pour provoquer dans les bouteilles hermétiquement fermées une pression de six atmosphères.
- Les bouteilles sont fermées avec un bouchon provisoire en liège dit bouchon de tirage, solidement ficelé, ou agrafé. Aujourd'hui, les bouchons ont été remplacés par des capsules de tirage.

## 9.- La mise sur pointe

- Après un séjour de deux à trois ans en cave, les bouteilles sont disposées sur des pupitres en chêne, inclinés à 60%, la pointe dirigée vers le bas pour permettre le remuage. C'est ce qu'on appelle la mise sur pointe.

## 10.- Le remuage

- La fermentation donne naturellement un dépôt dans la bouteille. Par le remuage, on met tout en oeuvre pour amener ce dépôt sur le bouchon afin de pouvoir ensuite l'expulser, pour que le vin soit limpide et ne conserve plus rien en suspension.
- L'action des remueurs est donc prépondérante et exige un tour de main particulier. Chaque jour, ceux-ci impriment à la bouteille une légère rotation d'un mouvement alternatif vif.
- Le dépôt se détache ainsi et se rassemble peu à peu dans le col de la bouteille dont on accentue l'inclination au fur et à mesure, durant les six à huit semaines de l'opération.

# 11.- Le mirage

- Tout au long du remuage, il faut absolument éviter que le dépôt ne s'installe dans la bulle d'air car celui-ci retomberait dans la masse du vin et la troublerait, réduisant à néant tout le travail.
- Il est donc nécessaire d'observer chaque bouteille par transparence avec l'aide d'une bougie pour suivre la position du dépôt: c'est le mirage.

## 12.- Le dégorgement

- Déclaré prêt, le vin est ensuite dégorgé. Avec cette opération qui demandait dextérité et rapidité, le dégorgeur retire le dépôt du flacon.
- Saisissant le flacon de la main gauche, par le col, le pouce en dessus, l'index posé sur le devant de la bouteille, les autres doigts tenant le col en dessous, il maintient le verre quasi horizontal, le col légèrement incliné vers le bas afin que le dépôt reste contre le bouchon. De l'autre main, à l'aide d'un crochet, il retire l'agrafe ou le fil, puis saisit le bouchon avec une pince dite "patte de homard", pour le dégager par de petits mouvements. La pression fait ensuite le reste. Lorsque le bouchon explose, entraînant avec lui le dépôt, le dégorgeur relève rapidement la bouteille pour éviter une perte trop importante de vin, en moyenne de deux à six centilitres. Cette perte est comblée par un vin de même cuvée ou par de la liqueur d'expédition.
- Actuellement, on congèle le goulot de la bouteille juste avant son ouverture: on parle de dégorgement à la glace.

## 13.- Le dosage

- Les bouteilles dégorgées sont ensuite placées sur une doseuse, soit une machine qui permet l'adjonction des liqueurs d'expédition. Chaque maison possède pour celles-ci des recettes tenues secrètes.
- C'est l'importance de la teneur en liqueur d'expédition dans la bouteille qui définit les "brut de brut" (pas de liqueur), les "brut" (de 0,25 à 1,5%), les "extra dry" (de 1 à 2%), les "dry" ou "sec" (de 2 à 4%), les "demi-sec" (de 4 à 6%) des "doux" (de 8 à 14%).

## **14.- Le bouchage**

- Il faut ensuite boucher hermétiquement les bouteilles afin qu'elles conservent leur gaz carbonique. Les lièges doivent être de première qualité.

## **15.- Le museletage**

- Pour que le bouchon reste maintenu en place, malgré la pression du gaz, il faut le fixer au flacon par un muselet revêtu d'un calotin.

## **16.- Le poignettage**

- Après ces opérations, le poignetteur saisit la bouteille par le goulot et la secoue vigoureusement afin d'assurer un mélange total entre vin et liqueur d'expédition.

## **17.- L'habillage**

- Les bouteilles peuvent ensuite être habillées, soit recevoir étiquette, collerette, médaillon, capsule de surbouchage, etc...

# Déboucher une bouteille!

- « Le débouchage d'une champenoise est tout un art. On laisse parfois le bouchon sauter en détonant: pratique un tantinet vulgaire, excusable quand il s'agit d'amuser des enfants, petits ou grands, ou d'égayer des banquets populaires, dont les convives ne sauraient se passer de bruyants éclats. Mais les vrais amateurs de Champagne n'ont que faire de ces pétarades; ils débouchent la bouteille avec précaution, en tordant et cassant, d'un tour de poignet rapide, le fil de fer du muselet, amènent doucement le bouchon, en lui imprimant un mouvement de rotation pour le mieux glisser le long du goulot, tout en le maintenant pour l'empêcher de sauter, et laissent le gaz fuser avec un léger susurrement. D'ailleurs, la force expansive de ce gaz est extrêmement réduite quand il s'agit d'un vin d'âge respectable, rafraîchi à point. C'est surtout quand on l'a laissé tiédir, ou agité mal à propos - impardonnable négligence - que le bouchon saute violemment, ... entraînant avec lui un jet de mousse et de liquide. »

# De la mousse...

- « Car il y a de la mousse!... Pas trop n'en faut, d'ailleurs. Les mousseux de tout acabit engendrent une écume épaisse, inerte, qui flotte longtemps à la surface et rappelle la mousse de la bière. Le grand Vin de Champagne donne une mousse abondante, sans doute, mais fine et légère, prompte à se dissiper et qui, d'ailleurs, se conserve admirablement dans la bouteille et pétille à nouveau chaque fois que les verres sont remplis... »
- « Mais approchez ce verre de votre oreille; écoutez la rumeur chuintante qui s'en élève, tandis que la mousse effervescente vous crible la joue de minuscules gouttelettes fraîches... »

Phrases tirées de ***Connaissance du Vin de Champagne***

# L'étiquette ou l'image du vin

- En Champagne, des étiquettes furent éditées pour annoncer les somptueux millésimes du XIXe siècle: 1834, 1839, 1842, 1846, etc...
- L'art de la lithographie a permis l'impression de chefs-d'oeuvre qui suivent tant la mode du règne de Louis-Philippe que les extravagances du Second Empire.
- En plus des marques, qui souvent se font très discrètes, ce sont les noms des terroirs qui figurent sur les bouteilles. On parle de "Royal Sillery mousseux", de "Bouzy Fleur de Champagne", de "Crème de Bouzy", d'"Oeil de Perdrix", d'"Impérial Sillery", de "Bouzy Grand Mousseux", de "Perles de Champagne", de "Fleur d'Ay", etc...
- Et les ors de se mêler aux argents; les bleus aux rouges; les gaufrages et les rehauts apportant du relief.

# Bon usage et savoir boire

- Les Cosaques, bons bougres souvent qualifiés de rustauds, en s'emparant d'excellentes bouteilles de Champagne au cours de leurs escapades guerrières, les auraient ouvertes à coup de sabre! De là l'expression "sabler le Champagne". Certains aujourd'hui s'y sont entraînés et en glissant prestement la lame d'un sabre le long du col, débouchent avec hardiesse toutes les bouteilles qui tombent entre leurs mains.
- De "sabler", l'expression est devenue "sabler le Champagne". Les vieux dictionnaires expliquent que "sabler un verre de vin", c'est le boire d'un trait!
- Seul un incorrigible assoiffé pourrait donc aujourd'hui "sabler du Champagne"!

# Flutes ou coupes?

- La finesse du Champagne réside dans ses bulles et de son bouquet: le verser dans une coupe, c'est permettre qu'elles s'échappent prestement et qu'il s'exhale fugacement; les mettre dans une flûte, c'est autoriser qu'elles s'étirent le long du verre diffusant lentement les arômes.

# Les vin mousseux à Neuchâtel

- Alors que la principauté était dirigée par le maréchal Berthier, donc se voyait rattachée à l'empire napoléonien, de fort surplus de vins furent enregistrés à tel point que bons nombres de vigneron cherchèrent de nouveaux moyens pour écouler leur produit.
- Les frères Bouvier de Neuchâtel tentèrent alors d'en faire du mousseux.
- Le caractère carbonique naturel des vins de ce pays facilita leur réussite. En 1811, après quelques essais, ils purent commencer la commercialisation de leur vin mousseux.
- Avec le retour du pays à la Prusse, il leur fallut faire agréer leur vin à la cour de Berlin. Grâce à des exemptions de douanes, ils purent imposer leur vin sur la table royale.

- Pendant plusieurs années, ils eurent ainsi un monopole en tant que producteur de vins mousseux de Neuchâtel.
- Cependant, en 1829, un certain Abram-Louis Richardet commença d'en fabriquer au prieuré Saint-Pierre de Môtiers. Toutefois, Richardet connut d'emblée des difficultés financières liées à l'emplacement de son encavage. En effet, les vigneronns du Vignoble ne reconnaissaient pas ses produits comme des vins de Neuchâtel même s'ils provenaient de parchets neuchâtelois. A ce titre, les mousseux du Val de Travers ne jouissaient pas des privilèges douaniers acquis par les mousseux élaborés sur le Littoral.
- Ces difficultés d'origine posèrent de grave problèmes financiers à Richardet qui dut abandonner après quelques années ce commerce.

- En 1848, ces privilèges d'origine furent supprimés avec l'avènement de la République et tous les vins issus du vignoble neuchâtelois et vinifiés dans le canton furent mis sur un pied d'égalité.
- La fabrication de mousseux au Val de Travers devenait viable. Ainsi, le 1er février 1859, la maison Mauler vit le jour à Môtiers où elle reprenait le flambeau des mains de Richardet.
- Ainsi, tant les maisons Bouviers frères que Mauler peuvent se prévaloir d'une longue tradition.
- Au cours du temps, d'autres négociants s'étaient lancés dans l'élaboration de vins mousseux. Les maisons qu'ils créèrent n'existent plus aujourd'hui.
- Seule la maison Thiébaud de Bôle commercialise encore des vins mousseux mais ceux-ci sont issus de cuves closes.
- Quant aux encaveurs qui proposent encore des mousseux, ils les font élever par les grandes maisons citées ci-dessus.

