

# Nectars et ambroisie

# Guillonneur d'Argovie 2023

Le préfet d'Argovie maîtrise l'art de communiquer sa passion comme celui de faire sourire ses hôtes.



**L**e Hirschen à Erlinsbach, une auberge de campagne comme on en rêve. Ne cherchez pas sur la carte et remettez-vous en à votre GPS, que vous aurez envie de jeter aux orties dès le seuil franchi, tant le charme des lieux s'empare de vous, à l'instar de la trentaine de participants au guillonneur d'Argovie du 9 juin dernier.

Albi von Felten, maître des lieux et par ailleurs préfet dudit cotterd, a magistralement joué son rôle d'amphitryon en compagnie de son épouse Silvana. A commencer par un Jean-Louis, qu'il a commenté de manière très didactique à destination d'un public pas forcément initié. Il s'agissait de distinguer cinq 2021 : Mont-sur-Rolle Grand Cru du Domaine de Beau-Soleil, Côtes de l'Orbe des Cave des 13 Coteaux, Courseboux Grand Cru du Domaine Potterat, Dézaley-Marsens Grand Cru du Domaine La Tour de Marsens, Ollon Grand Cru Faveur des Muses des Celliers du Chablais.

Il faut croire que ses explications ont fait mouche, puisque sur 21 participants, deux ont réalisé un sans-faute et six ont obtenu 3 points. Les deux vainqueurs ont comme de coutume été départagés par le sort, qui a souri à ... la fille de notre hôte, Katharina von Felten, devant son dauphin Alan Ward.

Devoir accompli, les invités ont descendu deux volées de marches pour atterrir au paradis, plus exactement dans la cave à vin du restaurant, caverne d'Ali-Baba des temps modernes aux parois garnies des plus prestigieux flacons de Suisse et de Navarre (plus de 680 références...), où leur a été servi l'apéritif sous la forme d'un Mont-sur-Rolle du Domaine de Beau-Soleil, cette fois dans sa version 2022. Les échanges oratoires de la partie officielle se sont résumés à l'essentiel, permettant à l'assistance fascinée de caresser – du seul regard, hélas – les Chemin de Fer, Crosex Grillé, Merlot Parcelle 422, Cayas et autres Pinot Noir de Fläsch nullement impressionnés par leurs voisins du Clos de Vougeot ou du Château Lafite Rothschild. Difficile pour certains de s'arracher à la contemplation de ces



trésors pour remonter, non pas en enfer, mais dans la salle du restaurant dressée dans l'intervalle pour des réjouissances plus consistantes.

Le menu amoureuxment concocté et brillamment exécuté par le préfet d'Argovie a ravi tous les palais. La quiche de fromage et son petit bouquet de salade ont ouvert le bal, servis avec un savagnin 2021 qui a démontré, comme tous les crus du repas, la patte précise et élégante de Thierry Durand du Domaine de Beau-Soleil à Mont-sur-Rolle. A suivi une entrecôte de bœuf rosée et son jus au vin rouge, garnie de pommes de terre duchesse et de poireaux, qu'un merlot-gamaret « Confidence » a parfaitement mise en valeur. Une farandole de fromages au lait cru a contracté ensuite un mariage sublime avec un chasselas 2015, alors qu'un crumble de rhubarbe glace vanille a fermé la marche, escorté d'un savagnin doux « Darling » 2018. Tous les produits étaient du cru, cultivés ou élevés dans les règles de l'art. Les cuissons étaient justes, les couleurs croquantes et les accords éblouissants, démontrant s'il en était besoin à quel point les vins vaudois s'harmonisent avec une cuisine variée, raffinée et ancrée dans son terroir.

**Si l'enfer est pavé de bonnes intentions,  
le paradis est tapissé de bonnes bouteilles,  
à l'instar de la cave du Hirschen.**



Après avoir mangé et bu sur Soleure – sans aucune allusion à l'état des hôtes au terme des libations, simplement, le restaurant est encore sis de justesse sur ce canton –, les convives se sont quittés radieux, certains traversant la route pour dormir sur Argovie dans les chambres douillettes du Weinhaus am Bach (voir ci-dessous).

↑  
**13452 ? 13542 ? 31452 ?**  
**120 combinaisons ou**  
**les affres de la décision**  
**avant de rendre sa copie...**

## LA MAISON DU VIN

Passionné par le vin, grand dégustateur devant l'Eternel, Albi von Felten a voulu lui élever un temple – mieux encore : un hôtel. Il a donc rénové, réaménagé et agrandi en 2017 l'ancien établissement familial qu'il a entièrement consacré au divin nectar. Une vingtaine de chambres sont dédiées à des producteurs vaudois et suisses, qui les ont personnalisées en les dotant d'éléments décoratifs qui portent leur empreinte : photos du domaine, portraits et signatures tatouent les parois et des objets identitaires viennent y apporter une note exclusive. Le rez-de-chaussée est prévu pour accueillir réunions et congrès. Le lobby, particulièrement cosy, propose aux hôtes une douzaine de crus au verre servis à la température idéale et dans la quantité souhaitée par un automate perfectionné. Ces raffinements n'ont pas laissé la revue Falstaff insensible, qui a classé l'établissement à deux reprises déjà dans les 5 meilleurs hôtels du vin de Suisse.  
[www.hirschen-erlinsbach.ch](http://www.hirschen-erlinsbach.ch)