

Nouveau déjeuner au restaurant de l'hôtel des Gorges de Pennafort, dernier dîner dans le sud, journée Hugel comportant un déjeuner au restaurant Macéo suivi d'un dîner au restaurant chinois de l'hôtel Shangri-La avec des vins de la famille Hugel.



Le **Chambertin Grand Cru Jean & Jean-Louis Trapet 2010** est déjà d'une grande élégance et ne fera que progresser encore et encore.

Deux jours après y avoir déjeuné, je me présente à nouveau au **restaurant de l'hôtel des Gorges de Pennafort** pour déjeuner avec un couple d'amis, fidèles de mes dîners. Faire deux expériences dans un temps si court permet d'affiner la vision sur la cuisine et sur l'atmosphère générale du lieu.

Mon ami a envie de prendre le grand menu dégustation et il est obligé de déployer des trésors de persuasion pour que sa femme le rejoigne dans cette voie. Je suivrai le mouvement.

Le menu est : carpaccio de langoustine à la mangue / huître pochée, sabayon, œufs de saumon, ciboulette, caviar / salade de homard à l'huile d'olive de monsieur Berenguier / raviolis de foie gras et parmesan / saint-pierre rôti au persil / turbot braisé au champagne et caviar / langoustines poêlées aux girolles / filet de bar poêlé aux artichauts / granité citron et sorbet aux airelles / plat principal (pour mes amis ris de veau braisé et pousses d'épinards – pour moi : pigeonneau rôti aux asperges et petit pois) / plateau de fromage / ananas poché et pamplemousse rafraîchis au basilic / millefeuille à la vanille et sa glace minute / dôme chocolat au lait, noisette / mignardises.

Alors que ce menu est pantagruélique, nous avons eu droit à des ajoutes qui montrent la volonté du chef **Philippe da Silva** d'offrir une générosité sans égale. Certains plats m'ont évoqué cette célèbre phrase des Tontons Flingueurs : « c'est curieux chez les marins ce besoin de faire des phrases ». En transposant cette phrase « culte » cela donne : « c'est curieux chez les cuisiniers ce besoin de marier des produits qui ne s'apportent rien ». Ainsi la terrine de foie gras aux figues est un plat où la figue étouffe le foie gras, ne lui permettant pas de s'exprimer. L'exemple le plus flagrant est celui du carpaccio de langoustine à la mangue. Les fines tranches crues de langoustines sont recouvertes d'une épaisse crème de mangue qui masque complètement le goût de la langoustine.

Mais le chef est capable d'offrir aussi une cuisine sobre de grande qualité. Le plat que j'ai préféré est celui du pigeonneau, remarquablement réalisé. Habitué par mon épouse à des cuissons de poissons à

la seconde près, j'ai trouvé les poissons un gramme trop cuits mais excellents. Globalement, si la cuisine est excessivement généreuse, au point que nous avons dû refuser le foie gras poêlé et le plateau de fromages, elle est de grande qualité et devrait se simplifier, pour enlever les ingrédients et ajoutés qui n'apportent rien à l'équilibre du plat. Cette remarque vaut encore plus lorsque l'on choisit des grands vins.

Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1988** est une merveille de champagne. Sa couleur est d'un blé blond d'été, la bulle est active et le goût s'impose. Le champagne prend possession du palais, avec un message puissant et typé. On sent le miel et le beurre, mais c'est surtout l'équilibre persuasif qui emporte notre enthousiasme. C'est un champagne qui joue dans la cour des grands et ses 27 ans lui vont à merveille.

Je suis un incondicional de « La Cabotte » aussi ai-je choisi un **Chevalier Montrachet La Cabotte Bouchard Père & Fils 2003**. Ce Chevalier a en fait le niveau d'un Montrachet. Lorsqu'Odile la sommelière me le fait goûter, je trouve le vin étonnamment vert, comme un vin d'un an mais dès qu'il s'aère, tout s'assemble. Opulent, racé, riche, il est gouleyant et gourmand. Il emplit la bouche, il est noble et son équilibre me plaît. C'est un grand blanc de Bourgogne sans une once de lourdeur. Sa complexité aromatique est belle évoquant les beaux fruits blonds d'été. Il est à l'aise sur tous les plats de poissons que nous avons goûtés.

Le **Chambertin Grand Cru Jean & Jean-Louis Trapet 2010** a la grâce des chambertins et l'exquise délicatesse du domaine Trapet. Si le Chevalier-Montrachet est dans l'affirmation, le chambertin est dans la subtilité. C'est l'amour courtois. Avec la délicieuse chair du pigeonneau, je me régale. Le vin est jeune bien sûr, mais on ne le sent pas tant il a déjà l'assurance des grandes années. C'est un grand moment. Dans vingt ans, ce vin sera sublime.

Les Gorges de Pennafort est manifestement un grand restaurant. Avec un peu moins de générosité – c'est assez paradoxal de le suggérer – un peu moins de complications et d'ajoutés qui ne sont pas nécessaires, ce restaurant serait quasiment idéal. Lorsqu'on déjeune en extérieur par des températures qui dépassent 30°, la gestion des températures des vins est cruciale. La sommelière s'en est bien acquittée. Je reviendrai, mais cette fois, pas dans deux jours !

Après plus de deux mois et demi passés dans le sud, le retour vers Paris sera vécu comme un arrachement. La famille, les amis, le beau temps, la mer et son immensité, les couleurs, le calme, j'ai peur de perdre tous ces enchantements. Aussi, pour poser sur le beau parchemin de cet été un point final, je choisis **Champagne Salon 1996**. J'ai un amour particulier pour le champagne Salon et 1996 commence à délivrer un beau début de maturité. Nous sommes seuls, ma femme et moi et je suis seul à boire aussi allons-nous vers des compagnons de jeu que le Salon apprécie. D'abord, un jambon Pata Negra bien gras, avec des notes de noisette, trouve un écho avec le Salon 1996. Son acidité citronnée se teinte de ces noisettes et c'est délicieux.

Ensuite, c'est une terrine de foie gras qui joue le rôle du tapis rouge du festival de Cannes : le Salon gravit les marches de sa splendeur de la plus exquise des façons. L'image qui me vient est que ce Salon 1996 est le Roger Federer du champagne. Il joue simple, juste, avec une redoutable efficacité. Il me fallait bien ce grand champagne pour tourner la page d'un trimestre de bonheur et me préparer à de nouvelles aventures.

Alors que j'étais encore dans le sud, **Etienne Hugel**, qui m'avait invité à la présentation des vins de la famille Hugel dont notamment de nouveaux rieslings secs, m'appelle et me demande : pourrais-tu faire du tamtam auprès de tes amis car nous avons prévu un dîner au Shangri-La et la participation à ce dîner n'est pas à la hauteur de nos espérances. Aussitôt dit, aussitôt fait, j'envoie un message aux lecteurs de mon bulletin et la réaction ne se fait pas attendre, quelques heures plus tard j'apprends que toutes les tables sont complètes. Bravo cher lecteurs pour votre réactivité.

La « **journée Hugel** » commence au premier étage du **restaurant Macéo** par un déjeuner de presse. Il se trouve que c'est en cet endroit que se tiennent le plus souvent les séances de l'académie des vins

anciens dont le regretté Jean Hugel était l'un des plus fidèles participants. Je suis sensible à cette concordance de lieu.

La maison Hugel fait partie des Hénokiens, ces sociétés dont le capital est détenu par une même famille depuis plus de deux siècles. Elle est aussi membre de l'association Primum Familiæ Vini qui regroupe des vignobles prestigieux toujours dirigés par la même famille. Dans le cas de la maison Hugel, on est aujourd'hui à la treizième génération. On a fêté en 1989 les 350 ans de la maison Hugel.

André Hugel, frère cadet de Jean, né en 1929, père d'Etienne, est un historien auteur de nombreux ouvrages. Il retrace l'histoire de la famille Hugel dans le contexte de l'histoire de l'Alsace et des guerres qui ont affecté la citoyenneté des membres de la famille. Et ce long préambule est l'occasion de présenter le nouveau nom qui figure sur les étiquettes : « Famille Hugel » au lieu d'Hugel et Fils. Un autre changement est celui des appellations des vins, qui s'inspirent des racines alsaciennes de la famille. Etienne parle de cette petite révolution qui tient compte des changements familiaux avec l'apparition d'une nouvelle génération aux commandes de cet antique et solide vaisseau.

L'accueil se fait avec un **Gentil Hugel 2014**. Le Gentil est un vin blanc sec fait de l'assemblage de vins de multiples parcelles, un peu à la façon de l'Edelzwicker que l'on trouvait dans tous les Weinstübe alsaciens. Ce qui est sympathique, c'est que l'acidité est franche, aigrelette bien sûr mais très douce. Ce vin léger se boit bien, simple, frais, de belle minéralité. Je l'aime volontiers pour sa pureté.

Le menu composé par le Macéo selon les indications de **Mark Williamson** est : tempura de langoustines bretonnes et pointe de curry, chips d'aubergine et houmous vert-pré / Ceviche de daurade de ligne, mangue verte et ponzu / loup sauvage simplement braisé et beurre oncle Johnny, gnocchi maison porcini / Stilton Colston Basset, pain aux figues et noix.

Le **Riesling Classic Hugel 2013** est plus fruité et floral que le Gentil. Il est frais et fluide, un peu jeune et pas assez structuré. Il a un beau fruit de groseilles blanches et se montre pénétrant.

Le **Riesling Estate Hugel 2012** a un peu de perlant mais il est très agréable, surtout dans le finale. Le perlant sensible ne nuit pas au finale très fruité. J'aime beaucoup le 2013 malgré sa jeunesse et le 2012 est plus fort et plus long. C'est d'ailleurs lui qui convient le mieux à la daurade.

Le **Riesling Jubilee Hugel 2009** (dont le nom Jubilee s'écrit sans accent) a un nez très gracieux. Il a un aspect beaucoup plus doux. C'est vin de noblesse et de netteté avec une grande persistance aromatique.

Le **Riesling Grossi Laüe Hugel 2010** a aussi un côté perlant. Il est de belle acidité avec beaucoup de fruits.

Le **Riesling Schoelhammer Hugel 2007** est très gracieux, pur, éthéré et romantique. C'est un vin magique qui a tout pour lui. Il montre un peu de sucrosité et se révèle gastronomique. Je l'adore.

Le 2009 convient bien au loup, plus que le 2010 du fait de l'impression de perlant. Le 2007 est superbe et gastronomique et c'est le plus sucré des trois. Le plus orthodoxe et le plus représentatif du riesling est le 2009 mais le 2007 est plus charmeur et séducteur même s'il représente un peu moins l'image de netteté du riesling.

Serge Dubs, meilleur sommelier du monde en 1989, sommelier de l'Auberge de l'Ill, commente les vins et quand il évoque la truffe blanche pour le 2007, cela me saute aux yeux. La sauce du loup, baptisée « beurre oncle Johnny » en hommage à Jean Hugel, a été faite avec un riesling Hugel et c'est un bijou.

Le stilton du Macéo est une merveille. Le **Pinot Gris Vendanges Tardives Hugel 2008** est très riche, lacté et gras.

Le **Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 2007** est beaucoup plus floral et gracieux que le pinot gris, mais il a un finale moins précis. Le 2008 est plus adapté au stilton, car plus « nature ». Le 2007 est plus gracieux mais très joli dans sa subtilité. Pour ce vin il faudrait autre chose que le stilton. Ce vin superbe aimerait un plat plus cuisiné. Le 2008 est plus riche.

La salle où nous déjeunons se remplit car il est prévu entre 15 heures et 18 heures une présentation des rieslings Hugel et les premiers arrivés viennent saluer ceux qui déjeunent. Je quitte cette belle assemblée dont je retrouverai certains au dîner du Shangri-La.

J'arrive vers vingt heures au **restaurant chinois de l'hôtel Shangri-La** qui a organisé un menu dégustation à six ou huit plats agrémentés de vins de la famille Hugel. Les inscrits ne se mélangent pas et sont répartis à des tables en fonction de leurs réservations. Les représentants de la famille Hugel, Etienne, son fils et son neveu, passeront de table en table pour commenter tel ou tel vin. Serge Dubs fera de même et j'irai aussi saluer ceux qui se sont inscrits à la suite de mon mail annonçant ce dîner. Avant cela, l'apéritif se prend debout avec le **Gentil Hugel 2014** qui confirme mon impression du midi, d'un vin franc, simple, frais et de belle soif.

Le dîner dégustation autour des vins de la famille Hugel est ainsi conçu : effiloché de poulet en salade, sauce façon sichuanaise / Ha Kao Siu Mai (qui comprend des beignets de crevette, du crabe et du porc) / ravioli de crabe au bouillon / langouste croustillante aux flocons d'avoine / porc à la sauce aigre-douce / riz sauté à la façon du chef / lait de coco aux céréales, boules moelleuses à la crème montée et fruits frais.

Le **Gewurztraminer Estate Hugel 2012** a un petit côté déstructuré que je n'aime pas beaucoup dans les jeunes gewurztraminers. Son alcool est fort, presque trop fort. C'est un chien fou talentueux qui se domestiquera avec l'âge, ce que le plat de poulet réussit dans l'instant, révélant café, caramel mais aussi son caractère floral. Le vin est très à l'aise avec ce plat épicé, mais il serait sage d'attendre encore quelques années avant d'en profiter.

Le **Riesling Grossi Laüe Hugel 2010** et le **Riesling Jubilee Hugel 2009** sont les mêmes que ce midi. Je retrouve les mêmes impressions mais les plats épicés n'arrangent pas tellement ces vins.

Le **Pinot Gris Jubilee Hugel 2009** est d'une rare élégance. Il est magnifique, magique et je suis conquis par ce vin.

Le **Riesling Classic Hugel 2014** est peut-être grand, mais il est trop jeune pour mon palais. Le **Riesling Schoelhammer Hugel 2007** est magnifique, d'une grande perfection comme ce midi. Il vibre, il est généreux. C'est un très grand vin.

Le **Pinot Gris Vendanges Tardives Hugel 2008** est sublime, magique sur le porc aigre-doux, dans une association diabolique de plaisir. Il révèle de l'ananas.

Le **Pinot Noir Jubilee Hugel 2013** est trop jeune pour moi, montrant trop son acidité et son amertume.

Le **Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles « S » Hugel 2007** est magnifiquement confortable. Il a la pourpre cardinalice, l'aisance et la facilité des seigneurs.

L'esprit est à la joie et surtout à la générosité. La cuisine chinoise est de grande qualité. Certains plats sont déroutants, comme les desserts, d'autres sont d'un charme rare comme le porc aigre-doux qui a créé un accord de première grandeur. L'hôtel est luxueux, le service est très attentif et efficace, dont Cédric, sommelier très à l'aise au milieu de cette débauche de grands vins.

La famille Hugel fait des vins de haute qualité, dont certains me sont apparus de très haut niveau, couronnés qu'ils sont par les meilleures notes dans les guides. Ce fut un plaisir de rencontrer trois générations d'Hugel. Les alsaciens savent recevoir. Je suis sûr que Jean Hugel, avec qui je fus d'une grande complicité, doit être fier, là-haut, du travail effectué par sa famille.

Amicales salutations de François Audouze