



Château de La Chaize

Les Echos

WEEK-END

Parution : Novembre 2024

LE LUSTRE RETROUVÉ DE LA CHAIZE

Ce domaine viticole tricentenaire, joyau du Beaujolais, est sorti de sa torpeur depuis son rachat par l'homme d'affaires Christophe Gruy.

Le prix de sortie du premier millésime ultra-parcellaire du Clos de La Chaize suscite curiosité et attente. Ce brouilly 2020, présenté dans un élégant coffret en cuir végétal, vient d'être commercialisé à 140 euros. Ce qui en dit long sur les ambitions et la révolution en marche dans ce domaine classé de 450 hectares (300 de bois et 150 de vignes), viticole depuis sa fondation par Jean-François de La Chaize d'Aix en 1676, frère du célèbre père La Chaize, confesseur de Louis XIV. Demeurée 350 ans dans la même famille, cette pépite du Beaujolais a été vendue en 2017 par la marquise de Roussy de Sales à Christophe Gruy, actionnaire majoritaire du groupe Maïa spécialisé dans la construction et l'énergie. Ce passionné d'art et d'histoire, affable et discret, a réalisé son rêve d'acquérir un vignoble doté d'un château. Et quel château ! Une demeure superbe, dont les plans ont été dessinés par Hardouin-Mansart et les jardins par Le Nôtre, mais qui avait souffert d'un manque de moyens. Le colossal programme d'investissement engagé depuis le rachat (pour plusieurs dizaines de millions d'euros) témoigne de la volonté de repositionner le château de La Chaize comme fer de lance de l'appellation brouilly et de redonner tout son lustre à ce petit Versailles, désormais visitable. Le vignoble s'étend sur quatre crus du Beaujolais, fleurie, morgon, côte de brouilly et brouilly, dont plusieurs lieux-dits (La Chaize, Saburin,

Combiliaty) pourraient bientôt être reconnus par l'Inao comme premiers crus. Toutes les parcelles de brouilly ont été labellisées bio à partir du millésime 2022. Boris Gruy, directeur général du domaine, a pour mission de faire entrer La Chaize de plain-pied dans la modernité en conjuguant qualité et écoresponsabilité : énergies géothermique et solaire, enherbement entretenu en partie par des moutons, plantation de 50 000 arbres et de haies pour recréer des couloirs végétaux... Outre l'amélioration des pratiques viticultrices, la cuverie et le chai ont été modernisés, permettant une vinification et un élevage parcelaires. Une dégustation verticale du brouilly La Chaize nous a permis de constater l'inflexion qualitative sensible, surtout à partir du millésime 2020. Plus identitaires, les vins ont gagné en précision aromatique et en profondeur. À suivre... **Jean-Michel Brouard**



Le nouveau chai enterré du château de La Chaize, face à la cuverie historique.