

R.V.F

Juin 2018 - n°622

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 •

BEAUJOLAIS

Des beaujolais au tempérament volcanique

BROUILLY

(62 vins dégustés)

C'est une grande année à Brouilly avec des robes bleutées de syrah combinées à des tanins frais et digestes. Les vins sont mûrs, aussi sapides qu'équilibrés dans une grande variété de styles. On n'a pas ressenti une telle énergie depuis 2009. La majorité des vins est encore en élevage. **G. B.**

15-16

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

La Chaize. Jus au fort pouvoir fruité (quetsche), à la finale froide et digeste. Avec la cuvée Combiliaty (15-16/20, 20 €), le granit porphyroïde dégage un parfum de pierres chauffées au soleil. De la mâche et du potentiel. **24 €**

CHÂTEAU DE LA CHAIZE

LE COUP DE CŒUR

Ses brouillys sont à la hauteur de ses ambitions

Il n'a que 30 ans et veille sur le plus vaste domaine du Beaujolais (99 ha). Mais il en faudrait davantage pour effrayer **Boris Gruy**, qui dirige depuis moins d'un an le château de la Chaize. Ce jeune homme, qui a appris le métier chez Pierre-Jean Villa, voit les choses en grand : il a fait arracher 30 ha de vignes et initié des travaux dans la grande cave du château, classé monument historique. Son objectif est clair : convertir les 115 ha de vignes en bio. Pour y parvenir, Boris Gruy est épaulé par le chef de culture, en place depuis douze ans. À l'issue de son "premier" millésime, ses brouillys nous ont ravis ! **G. B.**



Après avoir fait fortune dans l'éolien, Christophe Gruy, l'oncle de Boris, a racheté le domaine entre 15 et 30 millions d'euros, un record en Beaujolais.

T. Lumbain