



CHÂTEAU DE LA CHAIZE

LE PROJET DU SIÈCLE !



99 hectares de Brouilly d'un seul tenant et bientôt un domaine de 150 hectares en bio, des bâtiments (château, chai) classés "monuments historiques" depuis 1972... Le rachat en 2017 du Château de la Chaize par Christophe Gruy, industriel lyonnais, est le « projet du siècle » pour le Beaujolais.

En bientôt vingt-cinq ans de Bourgogne Aujourd'hui, nous avons vu passer quelques projets de poids, mais comme celui qui concerne le Château de la Chaize, à Odenas, au cœur du cru Brouilly, très peu. On peut même tout simplement, nous semble-t-il, parler d'un projet structurant pour le vignoble du Beaujolais tout entier ; d'ailleurs les vignerons ne s'y trompent pas en suivant de près, avec un œil très bienveillant, ce qui se passe derrière les murs du château depuis son rachat au

début de l'été 2017 par Christophe Gruy, un industriel lyonnais (voir encadré). Le Château de la Chaize, c'est tout d'abord... un château avec un grand C, construit entre 1674 et 1676 par Mansart, premier architecte de Louis XIV, à la demande de François de la Chaize, frère du père La Chaize, confesseur du Roi Soleil. Quant aux jardins, ils ont été créés sur les plans d'André Le Nôtre, jardinier du roi. On reprend son souffle... pour passer au chai commencé en 1771 et qui s'étire sur 110 mètres de long, au-dessus d'une

cave de 108 mètres. Précisons enfin que jusqu'à son rachat l'été dernier, le château était resté dans la même famille ; la Marquise de Roussy de Sales ayant pris la suite de sa grand-tante, la Marquise de Montaigu en 1967. La Marquise de Roussy de Sales s'attela avec son époux à la restauration des bâtiments et du château, à la modernisation du cuvage, à la remise en état du vignoble, avec pour récompense le classement en 1972 de l'ensemble du site, le château, le cuvage, la cave et les jardins au titre des monuments historiques.



La cave du Château de la Chaize s'étire sur 108 mètres.

Dès 1968, la marquise se lança également dans la commercialisation en bouteilles des vins du château.

C'est donc un monument du patrimoine Beaujolais que vient de racheter Christophe Gruy, couplé à un vaste vignoble de 99 hectares, dans quelques-uns des meilleurs climats du cru Brouilly. Dès leur arrivée, les nouveaux propriétaires ont cherché à récupérer les 60 hectares de vignes qui étaient jusqu'alors confiés en métayage à sept familles. Six ont accepté, et le château a désormais la maîtrise foncière de 94 hectares de Brouilly, ce qui a permis d'amorcer le vaste programme de restructuration du vignoble. Les vignes seront palissées à 8 000 pieds/hectare ce qui permettra de coupler une haute densité de plantation, notion étroitement liée à la qualité, à une configuration en vignes de 1,40 mètre de largeur qui rendront la mécanisation plus facile ; une mécanisation indispensable dans le cadre du passage à la... viticulture bio dans quelques années. Trente hectares de vignes trop âgées, « virosées »...

ont déjà été arrachés, et dans les dix à quinze ans à venir, l'idée est de restructurer une soixantaine d'hectares supplémentaires de Brouilly. À noter que des vignes ont déjà été achetées dans d'autres crus : dix hectares de Côte de Brouilly sur le climat Chavannes pour l'essentiel, cinq hectares de Fleurie à La Madone et Les Grands Fers et, tout récemment, 2,2 hectares en Morgon Corcelette. « L'objectif est d'atteindre les 150 hectares environ dans les crus du Beaujolais où nous sommes déjà présents, mais aussi dans les crus blancs du Mâconnais, en Pouilly-Fuissé et Saint-Véran », explique Christophe Gruy.

La viticulture bio... C'est le grand objectif de Christophe Gruy qui se considère lui-même comme un patron « un peu écolo sur les bords ». Toujours est-il que cela prendra du temps et pour prendre les choses par le bon bout, une étude des sols a été réalisée dès novembre 2017 par la famille Bourguignon. En appui de cette étude, des micro-stations météo vont être installées dans différents

secteurs sur Brouilly pour mieux connaître les différents microclimats du domaine (200 mètres de dénivelé séparent les vignes les plus hautes et les plus basses) et adapter les pratiques culturales. Boris Gruy, 30 ans, neveu de Christophe Gruy, en charge de toute la production, a également lancé des expérimentations dans diverses directions :

Repères

Domaine de 115 hectares environ à ce jour, dont 99 en brouilly.

PDG : Christophe Gruy

Directeur de la production : Boris Gruy.

Directrice commerciale marketing et développement : Cécile Bégin-Montout.

Chef de culture (depuis 2006) : Antoine Lohier.

Chef de cave (depuis 2017) : Chloé Cedia.



Un patron "un peu écolo sur les bords"

« Notre entreprise est familiale. On ne prend jamais de vacances, on travaille tout le temps et je suis confiant pour le Château de la Chaize. On va faire quelque chose de bien, patiemment. L'important, c'est d'avoir un projet et une stratégie », assure Christophe Gruy, le nouveau patron et on croit volontiers cet homme proche de la soixantaine, originaire du Nord de la France, affable, accueillant, qui depuis son arrivée à Lyon en 1997, a construit ce que l'on peut appeler une « belle affaire » de 100 millions d'euros de chiffre d'affaires, qui emploie 300 salariés : le Groupe Maïa-Sonnier. Quelques années après avoir repris la direction en 1997 de ce groupe de travaux publics, Christophe Gruy a pris la décision de se diversifier dans les énergies renouvelables : construction de parcs d'éoliennes, panneaux photovoltaïques, hydroélectricité... Diversification toujours avec le lancement de l'activité « Bien-être à la française » qui s'est concrétisé par le rachat de Valcéna, entreprise de cosmétiques, l'ouverture en 2017, sur les pentes de la colline de Fourvière, d'un hôtel de luxe : Villa Maïa et donc le rachat l'an dernier du Château de la Chaize, dans le Beaujolais, et le projet de passage en viticulture bio de 150 hectares de vignes. « Je crois que je suis un peu écolo sur les bords, explique Christophe Gruy, mais vous savez, ceux qui ne prennent pas aujourd'hui le train de l'environnement se trompent ».

enherbement non concurrentiel de la vigne, paillage sur des coteaux très raides, dans les deux cas pour supprimer les désherbants, développement avec un constructeur auvergnat (Sabi Agri) d'un tracteur électrique pour pouvoir travailler le sol et rogner en coteaux très pentus. À la vigne, les traitements fongicides pratiqués en 2017 étaient déjà bio et la « confusion sexuelle » (technique naturelle de lutte contre des papillons nuisibles) va être mise en place sur une partie du vignoble d'AOC Brouilly. La réflexion environnementale va encore plus loin, avec le projet d'équiper certains bâtiments en panneaux photovoltaïques qui offriront l'autonomie énergétique pour l'éclairage et les appareils électriques. D'autres idées sont dans l'air : exploiter les 130 hectares de bois que possède le château pour se chauffer avec des granulats, ou encore valoriser tous les produits issus du processus de production des vins (sarments, bourbes, marcs...) en composts et/ou dans la branche cosmétique du groupe (cf. encadré).

Au niveau des vins, la modernisation des installations a déjà commencé avec l'achat de matériels plus performants : table de tris, égraineur... Les vendanges se feront en petites cagettes dès le millésime 2018 et les raisins seront vinifiés pour l'heure en cuves inox avec l'objectif d'avoir aussi rapidement des cuves béton. En cave, les 57 vieux foudres (de 33 à 103 hectolitres) seront peu à peu remplacés par des foudres neufs de 30, 60 et 90 hectolitres (les premiers vont arriver durant l'été) et quant aux fûts de chêne de 228 litres : « Ils seront rares. Je pense que le gamay est plus apte à un

élevage en foudres qu'en fûts », estime Boris Gruy. Ce qui nous amène logiquement à parler des vins. La famille Roussy de Sales commercialisait trois cuvées de brouilly : Tradition, Vieilles Vignes et La Réserve de la Marquise élevée en fûts neufs. Rapidement vont apparaître des cuvées parcelaires et ce dès 2017 ; la superbe qualité du millésime, proche du niveau de 2015 dans le secteur Brouilly/Côte de Brouilly, étant évidemment une formidable rampe de lancement pour ces cuvées de climats. Combien de nouvelles cuvées vont apparaître ? Il est trop tôt pour le dire, quatre sans doute au maximum, en précisant que des climats qui n'avaient jusqu'alors jamais été revendiqués sur les étiquettes (La Chaize, Les Clous, Les Lions, Les Fraïries...), qui sur le terrain font pourtant partie des plus beaux potentiels du cru Brouilly et dont le château est propriétaire en monopole, vont livrer leur verdict verre en main. « Sur le plan commercial, l'objectif à terme est de vendre l'intégralité de la production en bouteilles, à des prix qui dans un premier temps vont aller de 12 à 25 euros TTC environ la bouteille ; ces vins seront notamment disponibles sur la boutique en ligne du domaine », explique Cécile Bégin-Montout, une ancienne de la Maison Louis Jadot, en charge du commercial, du marketing et du développement.

Vous l'avez donc compris, l'heure est à l'ébullition et aux investissements importants au Château de la Chaize ; aucun chiffre n'a été communiqué, mais quand on sait qu'à l'achat, un hectare de Brouilly coûte entre 60 000 et 75 000 euros et que l'arrachage, replantation et palissage d'un hectare sont facturés entre 15 000 et 20 000 euros, cela donne une petite idée. Faites donc vos calculs en ajoutant un château de 1 200 m² et un chai des XVII^e et XVIII^e siècles, ainsi que quelques « dépendances » (trois charmants petits châteaux notamment construits avant La Chaize) dont beaucoup se satisferaient. « C'est en effet une période de fondation, de réflexion, de mise en place. C'est un projet à forte valeur environnementale, avec des moyens financiers, une éthique, des vrais professionnels de la question, des gens pragmatiques qui prennent des décisions plus techniques et économiques que romantiques. Le projet doit être viable et déboucher sur des vins de haute qualité qui, je l'espère, feront honneur à la région », martèle Boris Gruy. Le projet du siècle...

Textes : **Christophe Tupinier**

Photographies : **Château de la Chaize**