



Château de La Chaize

bettane+desseauve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

Parution : 1er juin 2023

LE BEAUJOLAIS ATTEND DEPUIS LONGTEMPS LE RÉVEIL DE SA BELLE ENDORMIE. UNE FAMILLE INSPIRÉE CHASSE LES OMBRES QUI L'EMPÊCHENT DE BRILLER. LA CIVILISATION DU VIN, C'EST ÇA

PAR **BÉATRICE BRASSEUR**

LA CHAIZE REMIS SUR PIED



La restauration du château s'achèvera en 2026. Il a déjà retrouvé le lustre de ses façades.

ON AVAIT OUBLIÉ la grâce sensuelle, tout en courbes, collines, reliefs et vallons des paysages du mont Brouilly. On ignorait qu'elle cachait cette merveille du XVII^e siècle, dessinée par Jules Hardouin-Mansart, rehaussée de jardins d'André Le Nôtre, classée au titre des Monuments Historiques. Une belle au vignoble dormant restée dans la même famille pendant trois siècles avant que Christophe Gruy ne l'acquière sur un coup de foudre. L'entrepreneur lyonnais (construction, énergie renouvelable, immobilier, hôtellerie, etc.) est un passionné de vins. « Il partage quelques ceps dans la vallée du Rhône avec le vigneron Pierre-jean Villa. Il aime aussi le patrimoine. Il cherchait un lieu combinant les deux », confie Boris Gruy, son neveu, agronome et œnologue, directeur du domaine. Le patrimoine, c'est le château, dont la restauration, confiée à l'architecte Didier Reppelein, s'achèvera en 2026, pour le 350^e anniversaire de l'édifice. À ses pieds, une pièce d'eau et les jardins (ouverts au public) aux nouveaux parterres de fleurs et de légumes ordonnancés en rayons, piqués de topiaires taillés en oiseaux. Le legs, c'est aussi le vignoble. Derrière le château, la plus ancienne parcelle est un clos de 90 ares travaillé à cheval, sur un terrain pentu. Autour, dans un ensemble de 400 hectares en bois et prairies, 80 hectares de vignes en appellations brouilly, côte-de-brouilly, morgon et fleurie sont en production. L'objectif ? Cultiver 150 hectares à l'issue de la restructuration,



49 cuves inox et béton et 57 foudres en chêne adaptés au parcellaire.

en 2029. À l'aune beaujolaise (9 hectares en moyenne), La Chaize est un géant. Son chai historique – datant de 1771, il est classé lui aussi et superbement restauré – s'étire sur 108 mètres.

EN FACE, LE CHAI CONTEMPORAIN

Ultra moderne et enterré, achevé en 2021, il sert à la mise et au stockage. Boris Gruy privilégie l'approche parcellaire et élabore plusieurs cuvées, toutes travaillées en levures indigènes, peu sulfitées et en extraction douce. Selon l'origine, il choisira de traiter la vendange entière ou égrappée, avec toutes les déclinaisons possibles. Le présent et l'avenir

de La Chaize s'écrivent en version écologique et durable. Vie des sols, diversité des espèces végétales et animales, richesse et équilibre de l'écosystème, neutralité carbone sont les priorités. Le domaine a achevé sa conversion à la viticulture biologique sur l'appellation brouilly (les autres secteurs seront convertis au fur et à mesure des replantations) et se dirige vers la biodynamie. On plante des haies et des arbres tout autour (fruitiers, chênes, robiniers). La géothermie assure la régulation de la température dans les bâtiments de production, un « jardin photovoltaïque paysager » devrait satisfaire les besoins en électricité. ■