



Parution: 9 & 10 Mai 2025

DANS LES VERRES

CHÂTEAU DE LA CHAIZE, L'AMBITION À LA BEAUJOLAISE

ifficile d'imaginer une telle bâtisse sur les terres du beaujolais nouveau. Voilà un château majestueux, style XVIIe siècle, avec ses jardins Le Nôtre, ses 400 hectares de terrain dont 150 de vignes. À Odenas, la culture viticole ne date pas d'hier, mais elle a été remise en selle en 2017 par Christophe Gruy, investisseur lyonnais bien décidé à réveiller cette belle endormie tenue par des métayers, en investissant massivement. L'outil de vinification a fait l'objet d'une modernisation impressionnante, les vignes sont passées en bio et la gamme s'est étoffée. Il y a les vins faciles, dans ce style qui plaît tant

et dont le gamay reste le parfait interprète, et puis les cuvées sérieuses, plus veloutées et plus profondes, qui font mentir ceux qui ne voient dans ce cépage qu'une source de plaisir instantané et sans lendemain. Il faut goûter le brouilly La Chaize et ses fruits noirs confits envoûtants, ses notes de champignons des bois. Les jus « pinotent » et rappellent quelques crus plus au nord – au-dessus de Mâcon –, beaucoup moins accessibles en prix. Le Beaujolais affine sa mue et travaille à son anoblissement. Lorsqu'il s'agira de faire les comptes, le château de La Chaize aura apporté sa pierre à l'édifice. *Martin Lemaire*

