



Château de  
La Chaize

singular's  
L'art de vivre festif et engagé

Parution : 25 mars 2026

## Le Château de la Chaize conjugue beauté, qualité et viticulture biologique

Dans le cadre des [Vendredis du Vigneron](#), au Bistrot du sommelier, Philippe Faure-Brac recevait Hugo Gruy du Château de la Chaize que Singular's présentait déjà comme « Versailles du Beaujolais ».

Situé à Odenas dans le Beaujolais, entre Villefranche sur Saône et Mâcon, le Château de la Chaize remonte à 1771. Il a la particularité de posséder des jardins réalisés par le jardinier d'André Le Nôtre. Aujourd'hui propriété de la famille Gruy, les crus du Beaujolais en rouge et blanc, cultivés en viticulture biologique qu'il propose ont à leur tour séduits Patricia de Figueiredo, dont un *Brouilly* mémorable.



Le Château de la Chaize est classé Monument historique photo Jean-luc Mege

### Du *Chateau de la Douze* au *Château de la Chaize*

Les premières traces du vignoble remontent à 1287, alors connu sous le **château de la Douze**. C'est en 1674 que commence la construction d'un nouveau château sous l'impulsion de **Jean François de la Chaize d'Aix**, Sénéchal de Lyon. En 1771, le développement du vignoble et la construction du cuvage historique voient le jour. En 1972, le Château, les jardins et le Chai sont classés au titre des Monuments historiques.

En 2017, **Christophe Gruy** reprend le domaine, il fait restaurer les bâtiments sous la direction de l'architecte **Didier Repellin**.

Côté modernité, le chai possède 50 foudres de 4 tailles différentes.

La famille Gruy s'engage aussi sur la voie de l'agriculture biologique, réduit volontairement les rendements - 17 hectolitres à l'hectare pour certains crus. Plus que cela, une réflexion globale est mise en place avec une centrale géothermique, un parc solaire et des batteries en vue d'une autonomie énergétique, la gestion de l'eau, des moutons et des ruches pour la biodiversité.



# Château de La Chaize

singularS  
L'art de vivre festif et engagé

Parution : 25 mars 2026



Les jardins sont du jardinier de Louis XIV, Jules Hardouin-Mansart photo Château de la Chaize

Les résultats des efforts entrepris aboutissent avec un premier millésime certifié **bio AB** en 2022.

*« Notre jardin est l'oeuvre du jardinier de Louis XIV et de Versailles, Jules Hardouin-Mansart et notre cuverie longue de 108 mètres est la plus longue du Beaujolais »* détaille Boris Gruy, le neveu de Christophe. *Notre vision est de s'inspirer du passé pour protéger l'avenir. Nous voulons aussi valoriser notre histoire, c'est pour cette raison que chaque cru est associé à une oeuvre littéraire contemporaine de l'époque du château - 1771. »*

Hugo Gruy

## Notre sélection



La cuverie est longue de 108 mètres est la plus longue du Beaujolais photo Chateau de la Chaize



Château de  
La Chaize

singularS  
L'art de vivre festif et engagé

Parution : 25 mars 2026

### Beaujolais Blanc 2024

Une petite production de 20 000 bouteilles de blancs sur 400 000 de bouteilles sorties par an.  
Un chardonnay sur les fruits blancs et les fleurs, un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Bien agréable.

### Le Brouilly « La Chaize » 2023

Les grappes de Gamay poussent sur des coteaux escarpés. Ils bénéficient de 15 jours de macération en cuve inox et 16 mois en foudre. Des arômes de fruits noirs, de cerise écrasée. Une bouche minérale et puissante. Un vin de garde de 5 ans. 36 €

### Le Côte-de-Brouilly Lieu-dit « Chavannes » 2023.

Les raisins s'épanouissent sur un terrain en pente, un sol poreux racinaire, des sables roses issus de granite. 21 jours de macération et 14 mois en foudre. Dans le verre, des cerises et une touche de bois ; Il en résulte puissance et rondeur sur des tannins soyeux, un très grand Côte-de-Brouilly. 30,50€



Délice de betterave au chocolat et sésame noir du chef Logan du Bistrot du Sommelier photo Patricia de Figueiredo



1 6 7 6  
Château de  
La Chaize

singulars  
L'art de vivre festif et engagé

Parution : 25 mars 2026

## Les accords mets & vins de Philippe Faure-Brac et son chef Logan

- **Beaujolais Blanc 2024** : Tartare de thon et salicornes, vinaigrette exotique
- **Brouilly Lieu-dit « La Chaize » - Monopole 2023 et Côte de Brouilly Lieu-dit « Chavannes » 2023** : Paleron de boeuf confit et lardons, sauce au vin rouge
- **Brouilly « Les Deux amis » 2023** : Délice de betterave au chocolat et sésame noir