



Château de La Chaize

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Parution : printemps 2026



Vins *Texte : Román Rosso*
LE BEAUJOLAIS
du renouveau

APRÈS AVOIR TROP LONGTEMPS DONNÉ L'IMPRESSION DE LA FACILITÉ, CETTE BELLE RÉGION REDÉCOUVRE SES CRUS AVEC DES VINS FINS, GOURMANDS, ÉCLATANT DE FRUITS ET MÊME TAILLÉS POUR LA GARDE !

Ci-dessus : le château de La Chaize, construit en 1676 selon les plans de Jules Hardouin-Mansart, et des jardins dessinés par André Le Nôtre. Le château est entouré de 450 hectares de terres et de forêts, dont 150 plantés de vignes.

Page suivante, en haut à gauche : les vignes et le chai de La Chaize, long de 108 mètres.

« *Quand je suis arrivé la première fois, je me suis dit : ici, on aime le vin !* » Lorsqu'on lui présente La Chaize, près d'Odenas (Rhône) en 2017, l'entrepreneur lyonnais Christophe Gruy n'en croit pas ses yeux. Derrière la grille majestueuse, une longue allée pavée monte en pente douce, passe devant un chai gigantesque entouré d'arbres. Au bout du chemin, apparaît soudain un bijou de château construit en 1676 selon les plans de l'architecte de Louis XIV, Jules Hardouin-Mansart, avec de jolis jardins dessinés par le jardinier du roi, André Le Nôtre. Un Versailles miniature, entouré de 450 hectares de terres et de forêts, dont 150 plantés de vignes. La porte est surmontée d'un bas-relief de Bacchus. Un autre surplombe la grille du clos de La Chaize, ceint de murs hauts de 2,30 mètres. Le château, le jardin, le clos et la

cave voûtée longue de 108 mètres sont classés au titre des Monuments historiques. Un domaine viticole unique en Beaujolais.

« *Trois-cent cinquante ans après sa construction, le château a retrouvé sa place* », se félicite l'heureux propriétaire qui a racheté le domaine à la marquise de Montaigu. Il a investi des dizaines de millions d'euros pour le restaurer pierre par pierre dans une démarche écoresponsable et restructurer le vignoble, aujourd'hui en bio, avec l'aide de son neveu, l'œnologue Boris Gruy, à qui il a confié les clefs de la cave, où sont alignés quelque 50 foudres. « *Nous pouvons ainsi valoriser nos 23 lieux-dits dans quatre crus : brouilly, côte-de-brouilly, fleurie et morgon*, précise l'œnologue. *Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin de révéler son caractère et sa singularité.* » À l'arrivée,



Château de La Chaize

LUXE, ART & VOLUPTÉS

ONIRIQ

Parution : printemps 2026



Julie Pitoiset, directrice d'exploitation du château des Jacques.

13 cuvées d'une grande précision, dont sept parcelles et deux clos magnifiques. Avec son nez de graphite et sa texture riche, Chavannes 2023, par exemple, possède une belle allonge.

DES PRIX EN HAUSSE

L'histoire récente de La Chaize illustre la renaissance du Beaujolais. Elle révèle une ambition, dans une région qui a trop souvent laissé l'image de la facilité à la grande période du vin nouveau qu'on débouchait à tire-larigot dans les bistros parisiens, avant d'envahir ceux du monde entier. « Cela correspondait à une époque joyeuse, souligne Julie Pitoiset, du château des Jacques. Mais elle a réduit le beaujolais à des vins de plaisir éphémère alors qu'on recherche aujourd'hui des vins de lieux. » Les amateurs savent depuis longtemps que ce terroir aux paysages splendides constellés de petites collines peut produire des grands vins, dont les prix ne cessent de grimper.

Le classement du Beaujolais en Géoparc mondial par l'Unesco, en 2018, témoigne d'un patrimoine géologique exceptionnel. C'est le premier territoire viticole au monde à obtenir ce label. L'exemple le plus probant de cette géologie : un seul cépage, le gamay, mais 12 AOC aux profils très différents grâce à la diversité des sols. Si les terres riches du sud favorisent les vins de consommation rapide (beaujolais et beaujolais-villages), celles du nord donnent des raisins plus concentrés et des jus plus complexes. C'est là, sur ces sols variés mais à dominante



Depuis 1743, les vignes du château Thivin sont situées sur les pentes du mont Brouilly.

granitique, que sont situés les dix crus (brouilly, chénas, chiroubles, côte-de-brouilly, fleurie, juliéna, morgon, moulin-à-vent, régné et saint-amour). « C'est pour cela que le gamay est le roi ici, poursuit Julie Pitoiset, qui produit d'excellents moulin-à-vent. Sur ces sols arides, au contact direct de la roche-mère, il n'est pas aqueux ou trop simple. » Depuis 1743, les vignes du château Thivin sont situées sur les pentes du mont Brouilly, où affleurent des pierres bleues d'origine volcanique. « Elles confèrent une minéralité épicée et une structure solide », notent Sonja et Claude Geoffroy, dont les côte-de-brouilly sont gourmands et délicats, avec des tanins vibrants.