



Château de
La Chaize

LE FIGARO MAGAZINE

Parution : Mai 2026

DANS LES VERRES

CHÂTEAU DE LA CHAIZE "LES DEUX AMIS" 2023

Cette cuvée s'adresse à tous ceux qui apprécient les cuvées fruitées – dominées par la groseille, la fraise, avec une pointe de cerise – et légères. Ils sont nombreux, dit-on. Au-delà de ces deux qualités, on peut qualifier la cuvée Les Deux Amis de désaltérante.

En poussant un peu l'analyse, ajoutons que ce vin se montre net et droit. C'est d'ailleurs la marque de fabrique du château de La Chaize. Les vins du lieu ressemblent à l'imposant édifice, construit sur les plans de Jules Hardouin-Mansart et d'André Le Nôtre.

Quand l'entrepreneur Christophe Gruy en fait l'acquisition, en 2017, le domaine est en piteux état. Gruy va lancer une restauration complète. Aux 25 millions d'euros investis dans le bâtiment et les terres s'ajoute le budget lié à la rénovation du chai historique et à la construction d'un nouveau. Le résultat final est surprenant. Il brille au soleil comme le retable d'une église baroque. Les vins suivent le mouvement. On les déguste dans le jardin de la propriété, en appréciant la symétrie des lieux.

Ou chez soi, plus simplement. Ils se montrent parfaits à l'apéritif, avec une rosette de Lyon ou un pâté de tête. Finalement, Les Deux Amis, dont le nom fait référence à une fable de Jean de La Fontaine, est avant tout un vin de copains.

Stéphane Reynaud
Prix conseillé : 17,50 €.

