

LE CHATEAU de LA CHAIZE
L'EXCELLENCE
DU CRU BROUILLY

DOSSIER DE PRESSE



I. UN CHATEAU DE HAUTE LIGNEE

Le Château de La Chaize, situé sur les Monts du Beaujolais, à Odenas, est la plus réputée et la plus vaste propriété du Sud de la Bourgogne : 99 hectares de vignes d'un seul tenant. Le Château de la Chaize représente à lui seul 8% de la production totale du Brouilly, un des dix Crus du Beaujolais, reconnu pour son élégance.

Le Château, indissociable du domaine, est un modèle de classicisme. Il a été édifié en deux ans, entre 1674 et 1676 par François de La Chaize d'Aix, frère du Père La Chaize, jésuite et confesseur attitré de Louis XIV, qui donna son nom au cimetière parisien.

Les plans du Château sont signés Jules-Hardouin Mansart, Surintendant des Bâtiments Royaux auprès de Louis XIV et André Le Nôtre, créateur du Parc de Versailles et Jardinier du Roi, en dessina les Jardins. La cave voûtée spectaculaire de 108 mètres de long se distingue par la charpente d'origine (1771-1811) de son cuvage et par une toiture en tuiles romaines soulignée d'une triple génoise.

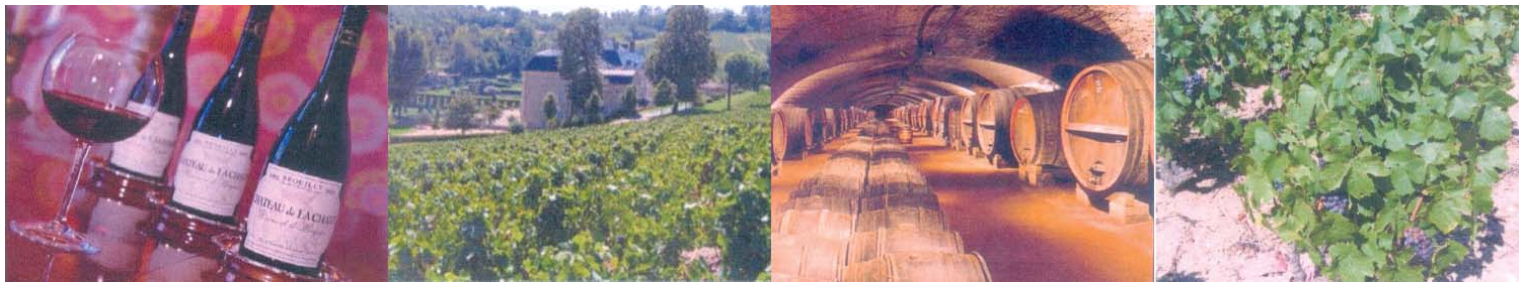
Le Château de La Chaize est un des rares domaines de ce rang resté aux mains de la même famille. Quand la Marquise de Montaigu, dernière descendante d'une longue lignée d'aristocrates du vin remontant au fondateur du Domaine, disparut en 1967, sa petite-nièce, la Marquise de Roussy de Sales, décida de relever le défi pour assurer la pérennité du domaine.

C'était le Château de la Belle au Bois Dormant. La charpente et les toitures du Château étaient pratiquement restées à l'état d'origine et les murs étaient envahis par le lierre. Les métayers vivaient dans des conditions plus que précaires, les routes étaient difficilement praticables, les Jardins négligés et les installations viticoles vétustes.

La Marquise de Roussy de Sales s'attela avec son époux à la restauration des bâtiments, du Château et des Jardins, à la modernisation du cuvage, à la remise en état du vignoble. Ces efforts furent récompensés en 1972, quand l'ensemble du site, le Château, la Cave et les Jardins furent classés au titre des Monuments Historiques.

Reprenant en main les destinées du Domaine, elle quitta le négoce pour créer sa marque et partit à New York les bouteilles sous le bras pour conquérir ses premiers clients. Sous son impulsion, un œnologue de renom, Serge Sicre, a su adapter le Domaine aux contraintes technologiques de la viticulture moderne.

Aujourd'hui la Marquise a été rejointe par ses quatre enfants, en particulier par sa fille Caroline qui l'accompagne dans la commercialisation des vins et la communication du Domaine.



II. UN GRAND TERROIR SUIVI AVEC SOINS

La vigne est aujourd'hui exploitée par la famille Roussy de Sales ainsi que, dans la grande tradition bourguignonne, par sept familles de métayers, vivant sur place, qui exploitent souvent de père en fils et avec passion les parcelles qui leur sont allouées.

Le raisin est exclusivement du gamay, raisin noir à jus blanc. 50% du vignoble est constitué de vignes âgées de plus de 50 ans, certaines parcelles atteignant 70 ans.

Cette propriété - la plus grande d'un seul tenant en Bourgogne - est nichée dans un cirque naturel, magnifiquement exposé du sud-est au sud-ouest, à mi-pente, dans le prolongement de la « Côte » bourguignonne, sous la protection du Mont Brouilly. Les vignes sont ainsi à l'abri des coups de vent du Nord et prennent le soleil du lever au coucher, ce qui leur permet de capitaliser un maximum de chaleur pour une maturité optimale des raisins.

Sur les Monts du Beaujolais, les terrains granitiques donnent, en se décomposant, le « gore », un sable à l'aspect ocre qui assure un drainage naturel aux eaux de pluie.

Depuis 2000, la taille « en gobelet », typique du Beaujolais, a laissé en partie la place à la taille « cordon de Royat », plus répandue en Bourgogne et la densité de plantation à l'hectare est passée de 10 000 à 6 500 pieds pour améliorer la qualité des raisins et l'entretien des vignes.

Grâce aux analyses du sol très pointues, l'apport d'humus et de guano permet d'éviter le recours aux engrais de synthèse afin d'éviter les excès de rendement, mais aussi de pérenniser la vie des plants de vigne.

Le Château de La Chaize n'a pas besoin d'étiquette (bio, biodynamie...) pour respecter son éthique d'une agriculture respectueuse. Désherbants et traitements sont limités au strict nécessaire. L'enherbement commence à être implanté, ce qui permet de limiter l'érosion et d'enrichir les sols dans un meilleur respect de la nature.

Les vendanges se font entièrement à la main, comme il se doit dans les crus du Beaujolais.



III. UNE VINIFICATION RESPECTUEUSE

La vinification est supervisée par l'œnologue Serge Sicre qui se partage entre le Château de La Chaize et la maison Guigal à Ampuis.

Pour faire un grand vin, il faut avant tout de beaux raisins. D'un bout à l'autre de la vendange, un effort maximum est fait pour ne pas « triturer » les raisins :

- l'encuvage et le décuvage se font par gravité, sans tuyaux ni pompes,
- la macération semi-carbonique des raisins entiers, celle qui confère sa richesse aromatique au jus, se fait sans foulage ni égrappage,
- la fermentation a lieu dans des cuves inox thermorégulées qui garantissent la sécurité sanitaire,
- les raisins sont alors pressurés dans un pressoir pneumatique Bucher,
- et surtout l'élevage en foudre, spécialité du Domaine, donne son caractère aux vins du Château de La Chaize.

En effet, au bout de 8 à 10 jours, le futur Brouilly passera dans des foudres de 40 à 100 hectolitres, dans cette cave spectaculaire du XVIII^{ème} siècle. Des murs de quatre mètres de profondeur garantissent une isolation thermique parfaite et assurent été comme hiver, une température stable, de 12 à 14°, et une hygrométrie constante. Le Brouilly restera 6 à 9 mois en élevage en subissant deux soutirages. Toutes les cuvées sont dégustées au moins une fois par mois.

Au Château de La Chaize, la traçabilité est totale. Chaque parcelle ramassée est enregistrée. La récolte se fait par seuil de maturité, par âge des vignes et par exposition. L'œnologue peut ainsi conserver une mémoire précise de l'historique de chacune des parcelles et optimiser ainsi les assemblages.

Les assemblages, préparés par l'œnologue, sont décidés par l'ensemble des parties prenantes : la famille bien sûr, les vignerons, le caviste et le chef de culture.

L'ensemble de ces attentions permet de garantir d'année en année les valeurs de La Chaize : Pérennité, Identité et Qualité. Pas question de céder aux modes ni de s'endormir sur la tradition. Le maintien de La Chaize au plus haut niveau impose une modernisation constante des installations et des soins vigilants au quotidien, de la plantation du cep de vigne à la mise en bouteille.



IV. DES VINS EXIGEANTS

En respectant ainsi scrupuleusement le terroir, et en assurant la vinification puis l'élevage avec tant de soins, le Château de La Chaize peut se vanter de proposer un Brouilly d'exception dans le respect de la tradition.

Depuis le XVII^{ème} siècle, La Chaize a une tradition d'assemblage et propose aujourd'hui trois cuvées :

- le **Château de la Chaize**, ambassadeur du domaine dans sa bouteille exclusive,
- la **Cuvée Vieilles Vignes**, un vin de gastronomie issu de vignes de plus de 50 ans d'âge, élevé dans des pièces bourguignonnes,
- et enfin, une sélection parcellaire, la **Réserve de la Marquise**, un grand vin de garde, élevé dans des fûts neufs.

Le Château de La Chaize, c'est l'excellence sans façons, le vin des cercles et clubs les plus fermés (L'Interallié, le Polo de Paris, le Cercle Foch...), des rendez-vous d'habitues (Le Petit Victor Hugo, le Flandrin, Dessirier, le Cap Seguin...), des brasseries élégantes (Le Lutetia, Le Ballon des Ternes, Petrus...), le Plaza Athénée et le Fouquet's le proposent également à leur carte. Noblesse oblige, le Château de La Chaize est aussi à l'aise dans un bistrot des Puces que chez Alain Senderens ou au Palais de l'Elysée.

La notoriété est mondiale : les deux-tiers de la production sont exportés dans de nombreux pays. Et c'est au Château de La Chaize que les épouses des présidents du G7, autour de Bernadette Chirac et Hillary Clinton, sont venues le 28 Juin 1996 profiter de ce cadre où elles ont été reçues par la Marquise de Roussy de Sales.

