

## Deux excellents vins de Bourgogne et du Beaujolais à retrouver sur iDealwine !

Par Alexis Goujard @agoujard, Geoffrey Avé | Mis à jour le 08/10/2019 à 16:57



**Ces deux belles cuvées du Beaujolais et de Bourgogne sont disponibles sur  
iDealwine.com !**

Ce concours est désormais terminé. Félicitations aux trois gagnants tirés au sort, qui remportent chacun deux cuvées : Prélude 2017 du Domaine Frantz Chagnoleau (Saint-Véran) et Javernières 2018 du domaine Louis-Claude Desvignes (Morgon) :

Laëtitia Cervot  
Karine Gaillard  
Pierre Desorgues

> Plus d'informations sur ces deux cuvées :

Alexis Goujard, co-auteur du Guide Vert de La RVF, détaille ses deux coups de cœur au sein du focus iDealwine portant sur les vins du Mâconnais, du Beaujolais et de la Côte Chalonnaise.

## UN VIN BLANC ÉQUILIBRÉ, FIN ET RAFRAÎCHISSANT

On commence avec un **vin de Bourgogne** blanc. Direction le Mâconnais, chez Frantz Chagnoleau, un vigneron installé en 2009 dans le secteur de Saint-Véran et Viré-Clessé. Il a signé son premier millésime en 2010, et quelques années après il fait déjà partie des très bons domaines du coin. Il signe avec son épouse œnologue une très belle cuvée de Saint-Véran 2017.

Il est toujours compliqué de trouver un bel équilibre dans cette appellation, où les vins ont tendance à être généreux et riches. Là, on retrouve l'ampleur solaire du millésime 2017 mais avec une tension qui équilibre très bien le vin. On perçoit une belle patine liée à l'élevage sous bois, qui apporte une trame toastée toute en finesse. En bouche, le vin a une ampleur très rafraîchissante.

C'est un vin plutôt jeune, mais l'on aime bien ce côté juvénile, fringant, qu'on imagine bien avec une côte de veau à la crème avec quelques champignons cet automne.

### DOMAINE FRANTZ CHAGNOLEAU

Cuvée Prélude 2017

AOC Saint-Véran

Vin de Bourgogne

## UN ROUGE IDENTITAIRE PARÉ DE TROIS ÉTOILES

Mon deuxième coup de cœur se porte sur un vin rouge né dans le Beaujolais. Il est issu du **premier domaine de la région à obtenir trois étoiles** dans **le Guide Vert de La RVF**, qui existe depuis 25 ans.

Il s'agit du domaine historique Louis-Claude Desvignes. Depuis quelques années, les deux enfants perpétuent le style très traditionnel de l'approche du gamay dans la région. Ils s'attachent à mettre en lumière les différents terroirs du cru Morgon, avec une approche de vinification en grappes entières et un élevage en cuve béton. Ils évitent de faire vieillir leurs vins sous bois, pour sauvegarder une très belle identité de chaque lieu-dit.

Nous nous intéressons à la cuvée Javernières 2018, élaborée sur un terroir de la Côte du Py plutôt argileux et pourvu d'oxyde de fer. Le vin est d'une couleur violacée, il exprime un bouquet fruité éclatant et un côté charnu très pulpeux qu'on retrouve également en bouche. Ce 2018 est un bébé, ouvrez-le d'ici une année. Ce vin est promis également à un bel avenir si on le laisse en cave, gardez-le une quinzaine ou une vingtaine d'années, il évoluera tout en finesse avec un côté délicatement épicé.

### DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

Cuvée Javernières 2018

AOC Morgon

Vin du Beaujolais

> Retrouvez ces deux cuvées et l'ensemble de la sélection de vins du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais sur [iDealwine.com](https://www.idealwine.com)