



**156^e VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE**

Beaune, 20 novembre 2016

Great wines for a great cause

CHRISTIE'S





INTERNATIONAL WINE DEPARTMENT & AUCTION CALENDAR

INTERNATIONAL HEAD OF DEPARTMENT

David Elswood
Tel: +44 (0)20 7752 3366

HEAD OF DEPARTMENT

ASIA
Simon Tam
Tel: +852 2978 6765

LONDON
Chris Munro
Tel: +44 (0)20 7752 3140

NORTH AMERICA
Per Holmberg
Tel: +1 212 484 4841

SENIOR CONSULTANTS
Michael Broadbent M.W.
Anthony Hanson M.W.
Tel: +44 (0)20 7752 3314

WORLDWIDE

AMSTERDAM
Edwin Vos
Tel: +31 (0)20 575 5208

BELGIUM
Fiona Morrison, M.W.
Tel: +32 (0)55 31 17 59

BORDEAUX
Bill Blatch
Tel: +33 (0)6 35 20 28 28

BEIJING
Austin Zhang
Tel: +86 10 8572 7927

GENEVA
Agathe de Saint Céran
Tel: +41(0) 22 31 917 60

HONG KONG
Simon Tam
Tim Triptree
Fai Lo
Tiffany Po
Tel: +852 2978 6761

LONDON
Carolyn Holmes
Peter Mansell
Charles Foley
Duncan McEuen (Consultant)
Tel: +44 (0)20 7752 3302

LOS ANGELES
Scott Torrence
Tel: +1 310 385 2625

NEW YORK
Per Holmberg
Richard Young
Noah May
Layla Khabiri
Scott Torrence
Tel: +1 212 636 2270

PARIS
Edwin Vos
Agathe de Saint Céran
Clément Huvet
Tel: + 33(0) 1 40 76 83 88

BUSINESS MANAGERS

FRANCE
Marie Faiola
Tel: +33 (0)1 40 76 86 10

HONG KONG
Cindy Tse
Tel: +852 2978 6759

LONDON
Laure Camboulives
Tel: +44 (0)20 7752 3252

NEW YORK
Devon Elovitz
(Business Coordinator)
Tel: +1 212 641 5776

12/10/16

AUCTION CALENDAR 2016

To include your property in these sales please consign ten weeks before the sale date. Contact the specialists or representative office for further information.

20 OCTOBER
FINE AND RARE WINES
LONDON, KING STREET

1-15 NOVEMBER
WINE ONLINE/NYC

10 NOVEMBER
FINE AND RARE WINES
LONDON, KING STREET

11 NOVEMBER
**FINEST & RAREST WINES,
CHARTREUSE AND MADEIRA
INCLUDING AN EXCEPTIONAL
PRIVATE COLLECTION**
GENEVA

17 NOVEMBER - 1 DECEMBER
WINE ONLINE/LDN

20 NOVEMBER
156TH HOSPICES DE BEAUNE
BEAUNE

26 NOVEMBER
FINE AND RARE WINES
HONG KONG

27 NOVEMBER
FINE AND RARE WINES
HONG KONG

8 DECEMBER
FINE AND RARE WINES
LONDON, KING STREET

9 DECEMBER
FINE AND RARE WINES
NEW YORK

156^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

20 novembre 2016
14h30, Halle de Beaune

EN CHARGE DE LA VENTE

PARIS

Agathe de Saint Céran
Responsable de la vente
+33 (0)1 40 76 83 68

Armand Fouré
Coordinateur de la vente
+33 (0)1 40 76 72 42

LONDRES

Aline Sylla-Walbaum
Global Managing Director,
Luxury

David Elswood
International Head of
Department
+44 (0) 207 752 33 66

Jasper Morris MW
Senior Consultant

AMSTERDAM

Edwin Vos
Director, Continental Europe
+31 20 575 5208

HONG KONG

Simon Tam
Director, China
+852 2978 6765

Tim Triptree
Head of sales
+852 2978 6762

NEW YORK

Per Homberg
Director, North America
+1 212 484 4841

VENTE AUX ENCHÈRES

Dimanche 20 Novembre 2016 à 14h30
Halle de Beaune
Place de la Halle
21200 Beaune

CODE ET NUMÉRO DE LA VENTE

Pour tous renseignements
ou ordres d'achats,
veuillez rappeler la référence
BEAUNE-13577

EMAIL

Initiale du prénom suivie du nom de
famille @christies.com (ex. David
Elswood = delswood@christies.com)
ou beaune@christies.com

ABONNEMENT AUX CATALOGUES

Tel : +33 (0) 1 40 76 84 05
Fax : +33 (0) 1 40 76 84 05

COMMISSAIRES-PRISEURS

François de Ricqlès
Camille de Foresta

POST-SALE SERVICES

Armand Fouré
Paiement, transport,
retrait et entreposage des lots
Telephone: +33 1 40 76 72 42
Email: arfour@christies.com

IMPORTANT

La vente est soumise aux conditions
générales imprimées en fin de catalogue.
Il est vivement conseillé aux acquéreurs
potentiels de prendre connaissance des
informations importantes, avis et lexique
figurant également en fin de catalogue.

The sale is subject to the Conditions of Sale
printed at the end of the catalogue. Pro-
spective buyers are kindly advised to read
as well the important information, notices
and explanation of cataloguing practice also
printed at the end of the catalogue.

Participez à cette vente avec

CHRISTIE'S LIVE™

Cliqué, Adjugé ! Partout dans le monde.

Enregistrez-vous sur www.christies.com
jusqu'au 22 septembre à 8h30



Consultez le catalogue et les
résultats de cette vente en
temps réel sur votre iPhone,
iPod Touch ou iPad

CHRISTIE'S FRANCE SNC
Agrément no. 2001/003

CONSEIL DE GÉRANCE

François de Ricqlès, *Président*
Edouard Boccon-Gibod, *Directeur Général*
Jussi Pylkkänen, *Gérant*
François Curiel, *Gérant*

Consultez nos catalogues et laissez
des ordres d'achat sur christies.com

CHRISTIE'S

156^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE



Alain SUGUENOT
Député-Maire, Président des
Hospices Civils de Beaune.

Chers amis,

Comme les moines cisterciens et les ducs de Bourgogne hier, BEAUNE vous invite à vous inscrire dans l'histoire de ses vins : les uns bâtirent le vignoble à partir du Xe siècle, les seconds l'anoblirent au XVe et vous contribuerez demain au développement de sa renommée par-delà nos frontières.

Chaque année, depuis 1859, la Vente aux enchères des Hospices Civils de BEAUNE, permet d'acquérir le fruit d'un territoire complexe, légendaire, magique, où « le climat ne s'observe pas en regardant le ciel, mais en foulant la terre de nos ancêtres. »

La Bourgogne se parcourt entre vignes et villages, rythmée de murs en pierres sèches, de clos, de domaines, d'anciens couvents, d'abbayes, d'églises romanes, avec en son cœur, une pépite : l'Hôtel Dieu de BEAUNE qui ne manque pas de rappeler les grandes étapes de son histoire.

Ce fin ruban de terre se déployant sur une cinquantaine de kilomètres seulement, est désormais inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Ici est née une définition du terroir sans nulle autre pareille, celle de nos 1200 climats. Ici naissent les hommes plus heureux et joyeux qu'ailleurs « Le bonheur venant aux êtres qui naissent où se trouve le bon vin » selon Léonard De Vinci.

Le domaine des Hospices de Beaune, a été créé grâce à de nombreux legs successifs depuis six siècles et compte aujourd'hui une soixantaine d'hectares. Le produit de la vente de ses vins a dépassé 10 millions d'euros l'année dernière battant un nouveau record. Ce millésime devrait lui aussi être très atypique, car les conditions météorologiques ont défié la patience et le savoir-faire de nos vignerons, tout comme de notre régisseuse au printemps dernier. Une grande victoire après une année hors-norme.

Mais c'est surtout en hommage à Antoine JACQUET que nous enflammerons les enchères cette année. Directeur des Hospices pendant près de 30 ans, il était un fier défenseur du service public hospitalier.

D'un investissement total, il a tenu les engagements de l'un des plus importants hôpitaux de la région et mené à terme de nombreux projets majeurs en étroite proximité avec les équipes médicales.

Grâce à sa ténacité, l'Hôpital connaît aujourd'hui, une mue sans précédent équivalente à sa reconstruction. Modernisation, équipements de pointe, combat pour l'indépendance du Sud de la Côte d'Or, Antoine JACQUET fut l'un de ces hommes aux convictions profondes, mais toujours discret et efficace. Cependant les Hospices sont bien plus qu'un Hôpital. Musée, mais également domaine viticole. Antoine a su inscrire dans leur siècle chacune de ces entités et a considérablement contribué au rayonnement de l'institution. L'Hôtel Dieu, fut équipé d'une muséographie contemporaine, tout en conservant son riche passé.

Le Domaine fut quant à lui redynamisé grâce à un très beau programme architectural avec la création d'une cuverie moderne, mais aussi la concrétisation d'un partenariat historique de la Maison Christie's en 2005, qui a pleinement inscrit notre célèbre vente aux enchères dans le XXI^e siècle, à l'international.

J'avais pour Antoine une grande admiration, et un profond respect. Nous avons étudié ensemble, travaillé côte à côte ; plus de 20 ans de complicité pour nos Hospices, ce patrimoine incroyable connu et reconnu de tous, dans l'esprit de Nicolas Rolin.

Antoine JACQUET se plaisait à dire qu'il n'était « qu'un serviteur de passage ».

Il part aujourd'hui beaucoup trop tôt. Le déroulement de cette 156^{ème} Vente aux Enchères ne sera pas modifié – Antoine ne l'aurait pas souhaité - chacun aura cependant une pensée émue pour l'homme qu'il a été.

Un homme profondément bon et d'une grande humanité.

Dear friends,

Beaune invites you to become part of its wine-making history. Cistercian monks planted the vineyards from the beginning of the 10th century; the Dukes of Burgundy nurtured them into the 14th century. Today, you can help build its reputation around the world.

Every year since 1859, the auction of the Hospices Civils de Beaune has offered for sale the fruits of a complex, legendary and magical territory, where 'the Climat is not seen by looking at the sky but rather by walking in the footsteps of our ancestors.

Burgundy lies between vineyards and villages, punctuated by stone walls, convents, abbeys and Roman churches. At its heart is the Hotel-Dieu of Beaune, bearing the hallmarks of the region's history.

Assigned UNESCO World Heritage status last year, this thin ribbon of land is just 50 kilometers long. It gives rise to a unique kind of terroir: that of our 1200 Climats.

Here, men are born happier and more joyful than anywhere else. Leonardo da Vinci described this as 'the happiness of those born where good wine is found'.

Spanning 60 hectares, the domaine of the Hospices Civils de Beaune was gradually built up over six centuries. Last year's auction set a new record, realising an unprecedented €10 million.

This year, meteorological conditions have tested the patience and expertise of our producers and winemakers, and the vintage promises to be unique.

A great result after an exceptional year.

This year's auction will honour Antoine Jacquet, director of the Hospices Civils de Beaune for nearly 30 years and a staunch defender of the public hospital. Wholly committed to his mission, Jacquet oversaw one of the most important hospitals in the region, working closely with the medical staff to spearhead a broad range of projects.

Thanks to his tenacity, the Hospital underwent an unprecedented transformation. Jacquet, a man of strong convictions, modernised the Hospital, introducing the latest medical equipment.

But the Hospices Civils is more than just a hospital.

It is a museum and a vast vineyard, which Jacquet has helped sustain into the 21st century. The Hotel-Dieu has also incorporated contemporary museography, preserving the evidence of its vibrant past.

An ambitious architectural programme, which included the addition of a new fermenting room, breathed new life into the domaine. By 2005, the vineyard's historic partner, Christie's, had transformed the auction process, bringing the wines to a wider international audience. I had great admiration and respect for Antoine. For over 20 years we studied together and worked side by side for the Hospices – this incredible heritage known by all – in the footsteps of Nicolas Rolin.

Antoine Jacquet liked to say that he was only a 'passing servant to the cause'. He leaves us much too early.

The 156th Wine Auction of the Hospices Civils will continue as planned – Antoine would have wanted it. But let us all take a moment to remember this remarkable individual.

A profoundly good man with a great sense of humanity.

La Vente des Vins des Hospices de Beaune est une vente très particulière aux yeux de Christie's. Une vente remarquable à plus d'un titre car elle incarne à elle seule une certaine âme française constituée d'humanisme, de défense du patrimoine, de savoir-faire multiséculaire, d'excellence et de traditions. Des traditions qui rayonnent partout dans le monde, savent épouser les valeurs de leur temps et s'inscrivent dans l'avenir.

La 156^e édition ne sera pas comme les autres. Elle sera encore plus marquante. Plus marquante car elle marque le renouvellement de notre engagement auprès des Hospices de Beaune après 10 années d'une belle et fructueuse collaboration. Plus marquante du fait de conditions climatiques qui ont mis nos nerfs à rude épreuve. Plus marquante enfin et surtout en raison de la disparition soudaine d'Antoine Jacquet.

Les valeurs de cette Vente des Hospices de Beaune, cette alchimie unique entre l'hôpital, le domaine viticole et l'Hôtel-Dieu, c'est Antoine qui a su nous les communiquer.

Une vente de charité tout d'abord. A ses yeux, cette vente représentait avant tout la possibilité de moderniser l'hôpital et par là-même le moyen d'améliorer les soins et le confort prodigués aux patients. C'est la raison pour laquelle il a constamment nourri de grandes ambitions pour cette vente.

La protection du patrimoine ensuite. Préserver et entretenir son cher Hôtel-Dieu, développer le musée était capital pour cet amoureux de culture.

L'incarnation de l'excellence et du savoir-faire viticole bourguignon enfin. La qualité jamais démentie des vins des Hospices constituait pour Antoine une vraie source de fierté. Le classement des Climats du Vignoble de Bourgogne en 2015 au Patrimoine mondial de l'Unesco représentait à ses yeux la consécration de ce patrimoine immatériel auquel le domaine des Hospices de Beaune appartient.

Nous remercions vivement Antoine pour la confiance qu'il a accordée, son soutien constant, son sens de l'humour et son calme en toute circonstance. Il nous manquera. Nous mettrons tout en œuvre avec l'équipe des Hospices de Beaune pour faire de la 156^e vente un succès dont il serait fier et qui sera le plus bel hommage que nous puissions lui rendre.

Aline Sylla-Walbaum &
Edouard Boccon-Gibod

The Hospices de Beaune Wine Sale is very important to Christie's. It embodies a quintessentially French spirit, defined by humanism, excellence and tradition.

The 156th edition promises to be truly memorable.

It will be memorable for marking the renewal of the successful partnership between the Hospices and Christie's. Memorable because of the unforeseen weather conditions that have tested our patience. And memorable because of the sudden loss of Antoine Jacquet.

Jacquet was instrumental in shaping the spirit of the auction, and the unique alchemy between the hospital, the domaine and the Hotel-Dieu.

To Jacquet, the sale represented the possibility of modernising the Hospital in order to improve patients' comfort and treatment options. This is why he devoted so much time to ensuring the success of the sale. Jacquet also loved art and was passionate about the preservation and maintenance of the Hotel Dieu and its unique heritage.

Finally, Jacquet took pride in the excellence of the wines produced by the vineyards of the Hospices, and the savoir-faire of the winemakers. He was delighted when, last year, the Burgundy Climats were designated a UNESCO World Heritage Site. We thank Jacquet for his constant support, sense of humour and calm demeanour, and for his confidence in us. We will miss him.

We will work with the Hospices de Beaune staff to make the 156th auction a success of which he would be proud.

Aline Sylla-Walbaum &
Edouard Boccon-Gibod

Un chef d'œuvre du Siècle d'Or flamand à Beaune

A masterpiece from the Dutch Golden Age in Beaune



Elvire de Maintenant,
spécialiste tableaux
anciens.

Elvire de Maintenant,
Specialist Old Masters
Paintings.

Il est remarquable que le Polyptyque du Jugement Dernier, peint entre 1443 et 1450 par Rogier van der Weyden, soit encore aujourd'hui visible à l'Hôtel-Dieu de Beaune, lieu même pour lequel il a été exécuté. Cet artiste, natif de Tournai et alors peintre en titre de la ville de Bruxelles, était devenu, à la suite du décès de son principal concurrent Jan van Eyck en 1441, le plus renommé en Flandres ; il était à l'apogée de son art.

Mais cette œuvre splendide, qu'admirent chaque année quelque 400.000 visiteurs, a définitivement perdu sa fonction et son sens : placé au-dessus du maître-autel de la chapelle attenante à la « Grand'-salle des pauvres » de l'Hospice, et présenté ouvert seulement durant les horaires de messe, il représentait pour les indigents, les malades, les mourants qui pouvaient admirer depuis leurs lits une véritable « porte vers l'au-delà », une promesse de salut. Fermé, il montrait les deux commanditaires de l'hôpital nouvellement construit et du polyptyque - le chancelier du duc de Bourgogne Nicolas Rolin et sa troisième épouse Guigone de Salins - en prière, agenouillés devant les saints Sébastien et Antoine, protecteurs des lépreux et pestiférés, ici traités en grisaille.

A l'austérité de ces personnages aux regards intenses et aux traits stylisés s'opposait la flamboyance de la scène principale, celle du Jugement Dernier : sur un fond de nuées mordorées, le Christ en Majesté, grave mais humain, préside à la pesée des âmes par saint Michel. Celui-ci tient une balance sur laquelle deux personnages symbolisent les vices et les

vertus d'une même âme ; impassible, l'archange -semble sortir du tableau - son pied touche quasiment le cadre - pour venir sonder l'âme du spectateur. Aidés par un collège de saints et saintes priant, la Vierge Marie et saint Jean-Baptiste intercèdent pour la résurrection des morts : à la droite du Sauveur les élus se lèvent et rejoignent le Paradis. A gauche les damnés semblent irrésistiblement attirés par un abîme infernal.

Rogier van der Weyden a été l'un de plus grands « fabricants d'images » de tous les temps. Si tout spectateur ne peut qu'être saisi par la virtuosité du traitement des étoffes et des bijoux, la grâce des attitudes, la beauté des visages des saints aux yeux baissés, peut-on désormais -concevoir ce message immédiat, global, que souligne l'absence de démons et d'instruments de torture, à l'opposé de l'art pourtant plus tardif d'un Jérôme Bosch ou d'un Matthias Grünewald par exemple ? C'est le poids de leurs propres péchés qui attire les reprobés vers la géhenne. Les corps des ressuscités et leurs expressions - de l'épouvante à la béatitude - sont d'ailleurs traités par un grand naturalisme qui accroît le réalisme de la scène, elle-même représentée sur un fond de paysage unifié sur tous les panneaux du polyptyque, ce qui était une véritable nouveauté à l'époque. Comment être sensible aujourd'hui à cette affirmation du libre arbitre et à l'espoir qu'elle soulevait ? Le retable ouvert se déployait en neuf panneaux : la transposition sur toile, en 1905, de six d'entre eux permet désormais d'appréhender l'œuvre d'un seul regard ; la visibilité l'a emporté sur le mystère.



Who would have imagined that this Last Judgment altarpiece, painted between 1443 and 1450 by Rogier van der Weyden, would still be visible today at the Hotel Dieu de Beaune, its original location? Born in Tournai, van der Weyden was named official painter of the city of Brussels. He became the most famous Flemish artist in Flanders following the death of Jan van Eyck, his main opponent, in 1441.

This splendid masterpiece, admired by 400,000 visitors each year, seems to have lost something of its original function and meaning. Hung over the high altar in the chapel adjoining the 'Grand-salle des pauvres', it is at present only displayed open during Mass services. At the time of its execution, however, the altarpiece represented a true 'gate to the hereafter' and a promise of salvation for the poor, ill and dying who could contemplate the work from their beds.

When closed, the altarpiece showed the two commissioners of the newly built hospital – Nicolas Rolin, Chancellor for the Duke of Burgundy, and his third wife Guigone de Salins – kneeling in prayer in front of St. Sebastien and St. Anthony, patron Saints of lepers and plague victims. The austere representation of these figures contrasts with the flamboyance of the principle scene, that of the Last Judgment.

On a clouded, bronzed background, Christ in Majesty, serious but humane, oversees the weighing of souls by St. Michael. St. Michael holds a scale bearing two figures, symbolising the vices and virtues of a single soul. The impassive archangel almost seems to be flowing out of the picture – his foot nearly reaches the frame

– as if to advance and sound out the soul of the viewer. Assisted by an assembly of praying Saints, the Virgin Mary and St. John the Baptist plead for the resurrection of the dead. To the right of the Saviour, the chosen ones stand and enter Paradise. The damned, on his left, seem enticed by a hellish abyss.

Rogier van der Weyden was one of the most important icon painters of all time. The viewer cannot help but be struck by the virtuosity of his treatment of fabrics and jewels, the grace of his poses, and the beauty of his Saints, with their lowered eyes. But can we still appreciate the universal message underlined in the absence of demons and instruments of torture – in complete opposition to the art of Hieronymus Bosch or Matthias Grünewald?

In the work of van der Weyden, sinners are attracted to Gehenna by the weight of their own sins. The bodies of the resurrected, and their expressions, are painted with a great naturalism that enhances the realism of the scene. The same landscape is featured in each panel – an innovation at the time. Viewing the work today, is it possible to truly appreciate the full force of such an affirmation of free will and hope?

The open altarpiece consisted of nine panels. The transposition in 1905 of six of the pieces onto canvas allows us to take in the masterpiece in one single look, visibility overtaking mystery.

Les Hospices de Beaune, six siècles d'histoire

The Hospices de Beaune, since 1443



1443

Dans un contexte de misère et de famine, Nicolas Rolin - le chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon - et son épouse Guigone de Salins, fondent l'Hôtel-Dieu de Beaune pour venir en aide aux "pauvres malades". Depuis sa création, cet hôpital est financé par des donations en espèces, en terres, en immeubles, et tout naturellement en Bourgogne, en vignes.

At a time of misery and famine, Nicolas Rolin, chancellor to Philippe Le Bon, Duke of Burgundy, and his wife, Guigone de Salins, establish the Hôtel-Dieu (Hospital) to take care of the ill and poor. Since its foundation, the Hospital has been funded by legacies and gifts in the form of money, land, buildings and naturally in Burgundy vineyards.



1457

Guillotte le Verrier fait le premier don aux Hospices pour "six ouvrées de vignes finage de Beaune lieudit en Beaumont-le-Franc". En 1459, Jean Plampays et son épouse font également don d'une parcelle de vignoble à Beaune. Il sera suivi de bien d'autres au fil des siècles. Dès lors, les fonds récoltés grâce à la vente du produit des vignes léguées sont destinés au financement des œuvres de charité des Hospices. Les procédures de mise en vente ne sont jamais restées figées avec les siècles : elles ont évolué depuis la vente à l'amiable restée en vigueur jusqu'à la Révolution Française.

The first gift of vineyards was made by Guillotte le Verrier: "Beaune, lieudit Beaumont-le-Franc". Two years later, Jean Plampays and his wife donated further Beaune vineyards. Many other such donations will follow over the next centuries. The vineyard production is sold every year, and the proceeds are dedicated to funding the charitable activities of the Hospices. The methods of sale have varied over time, since the private sales in force until the French Revolution.



1795, 1859

Les vins des Hospices sont vendus pour la première fois aux enchères en 1795, puis en 1796. Ensuite les Hospices alternent les ventes privées et les ventes aux enchères. En 1859, la vente prend définitivement le visage qu'on lui connaît encore aujourd'hui. Pendant de nombreuses années, la vente va se dérouler à la bougie. Cette méthode traditionnelle étant relativement lente, elle est désormais réservée à la seule pièce des Présidents. Au fil des ans la Vente des Vins des Hospices de Beaune devient la plus célèbre vente vinicole de charité au monde.

The wines of the Hospices were sold by auction for the first time in 1795, and also in 1796. From then on, the Hospices alternated, selling by private treaty or by auction. From 1859 onwards, the auction sale became established in its present form. For many years, the auction took place by candleflame (à la bougie). This traditional method being relatively time-consuming, today it is retained solely for the sale of the Pièce des Présidents. Over the years, the Hospices de Beaune Wine Auction has become the most famous charity wine auction in the world.



1945, 1978

Depuis le millésime 1945, les Ventes des Vins sont présidées par un président d'honneur. Le premier d'entre-eux, Son excellence Jefferson Caffery, ambassadeur des Etats-Unis, montre la volonté des Hospices de s'ouvrir au monde. Depuis 1978, pour souligner encore leur vocation de bienfaisance, les Hospices offrent chaque année une pièce hors catalogue et vendue au profit d'une ou plusieurs œuvres caritatives.

From the 1945 vintage onwards, an Honorary President has presided over each Wine Sale. The first person was His Excellency Jefferson Caffery, US Ambassador to France. His presence illustrated the Hospices de Beaune's desire to reach out across the globe. Wishing to highlight their philanthropic objectives, since 1978 the Hospices has donated each year one or more barrels (known as Pièce des Presidents) to be auctioned for carefully chosen, charitable purposes.



2005-2011

Désireux d'allier tradition et modernité, les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser les ventes. Forte de son savoir faire, la célèbre maison de vente met en oeuvre les moyens les plus modernes pour amener des enchères du monde entier, allant jusqu'à promouvoir les vins des Hospices en Asie, depuis 2010. De nouvelles cuvées ont rejoint le Domaine des Hospices : le Santenay cuvée Christine Friedberg en 2010 et un nouveau Grand Cru prestigieux de la Côte de Nuits en 2011, l'Echezeaux Grand Cru cuvée Jean-Luc Bissey.

The Hospices de Beaune entrust Christie's with the organisation of their Wine Sale, thus combining tradition and modernity. The famous auction house brings its knowhow to bear, implementing the most modern ways of attracting bids from across the globe, while hosting Hospices tastings in many countries. Since 2010, when the 150th Hospices Auction was celebrated, promotional tours have regularly taken place across Asia. New Cuvées have entered the Hospices domaine : Santenay Cuvée Christine Friedberg in 2010 and a prestigious new Grand Cru from the Côte de Nuits in 2011 – Echezeaux Grand Cru Cuvée Jean-Luc Bissey.



2012-2015

D'importants travaux ont été entrepris depuis 2012 à la cuverie et dans les caves des Hospices. Toutes les tables de tri ont été modernisées, ainsi que le système de contrôle de température des cuves de fermentation. Depuis 2013, tous les raisins rouges sont acheminés par gravité dans les cuves, permettant des vinifications encore plus précises. La provenance des fûts s'est diversifiée. En 2015 c'est une cuvée de Chablis qui est proposée pour la première fois à la vente: Cuvée Jean-Marc Brocard. C'est également l'année de la nomination de Ludivine Griveau nouvelle régisseuse du domaine.

Since 2012, important investments have been made in the Hospices winery and cellars. All sorting tables have been up-graded, as has the temperature-control system for the fermentation vats. Since 2013, all red grapes have been gently conveyed by gravity into the vats, allowing more precise wine-making decisions to be taken. Barrel purchasing has been fine-tuned. In 2015, Chablis Premier Cru is offered for sale for the first time: Cuvée Jean-Marc Brocard. 2015 marks also the appointment of a new wine maker : Ludivine Griveau.

* voir glossaire p.16-19

* see glossary p.16-19

Dégustations 2005-2016

Worldwide tastings 2005-2016





La Vente des Hospices de Beaune en six étapes

The Auction of the Hospices' terroir... in 6 steps



Évènement annuel incontournable depuis plus d'un siècle, la vente des Vins des Hospices de Beaune offre l'opportunité de découvrir 47 Cuvées différentes de vins rouges et blancs. Participer à la Vente des Vins des Hospices de Beaune est une opportunité de s'offrir des vins exceptionnels et de perpétuer un patrimoine historique, tout en permettant à l'hôpital de continuer à délivrer les meilleurs soins aux malades. Suivez notre guide en six étapes...

1.

FAITES VOTRE CHOIX

Les Hospices de Beaune proposent à la vente 47 vins. La variété des vins des Hospices de Beaune peut satisfaire tous les goûts et budgets, des Premiers et Grands Crus de blanc (Meursault, Corton -Charlemagne) à une large gamme de rouges (Beaune, Volnay, Pommard, Mazis-Chambertin ou encore Echézeaux). Pour vous aider dans votre choix, Christie's organise des dégustations avant la vente dans plusieurs villes du monde.

CHOOSE FROM 48 WINES

The Hospices de Beaune offer 47 Cuvées, or types of wine, for auction. There is a wine to suit every taste and budget, from great whites including Meursault and Corton-Charlemagne to a wide variety of reds such as Beaune, Volnay, Pommard, Mazis-Chambertin and Echézeaux. Christie's holds wine tastings in advance of the sale, in cities all over the world, to help you choose your perfect wine.

2.

DÉCIDEZ COMMENT ENCHÉRIR

Réservez vos places et rendez vous en personne, dans la salle de vente : organisez dès à présent votre week-end en Bourgogne. Enchérir à distance : sur internet via Christie's LIVE™, par téléphone, ou encore en laissant un ordre d'achat écrit avant la vente.

DECIDE HOW YOU WILL BID

If you would like to bid in person, please contact us to reserve your seat in the saleroom at Beaune. You can also bid by telephone, online via Christie's LIVE™, or by leaving a written bid before the sale. Please contact us to make arrangements.

3.

ACHETEZ UNE PIÈCE

Une pièce correspond à l'équivalent de 288 bouteilles, soit 24 caisses de 12 bouteilles, ou la quantité équivalente au format qui vous convient (magnum, jéroboams...). Avant la vente, Christie's publie des notes de dégustations détaillées sur chaque cuvée (accessibles via christies.com) et peut vous aider à faire votre sélection selon vos envies et votre budget.

BUY THE BARREL

A barrel corresponds to approximately 288 bottles - 24 cases of 12 bottles, or the equivalent quantity in your preferred format (magnum, jeroboam etc.). Christie's publishes detailed tasting notes on all of the wines on christies.com ahead of the sale. We can also advise you on which wine or wines to bid for, depending on your tastes and budget.





For over a century, the historic Hospices de Beaune Wine Sale has given collectors the opportunity to discover 47 different Cuvées of red and white wines. All proceeds from the sale benefit medical treatments at the Hospices de Beaune, and the maintenance of its historic listed buildings. The sale is your chance to acquire exceptional wines and be part of a wonderful heritage, while helping the hospital give patients the best possible care. Follow these easy six steps...

4.

CHOIX DU NÉGOCIANT

Après la vente, votre vin sera confié à un négociant-éleveur bourguignon qui en suivra l'évolution jusqu'au moment choisi pour la mise en bouteille (entre 12 et 24 mois après la vente). Christie's se tient à votre disposition pour vous conseiller et vous orienter si vous n'êtes pas déjà en contact avec un négociant local.

FINDING A NÉGOCIANT

After the sale, your wine will be tended by a Burgundy négociant-éleveur. It will mature in their cellars until the chosen moment of bottling (between 12 and 24 months after the auction). Christie's will be delighted to advise you if you are not already in contact with a local négociant.

5.

LA TOUCHE PERSONNELLE

Que vous achetiez seul ou en groupe, il est possible de personnaliser chacune de vos bouteilles en faisant apparaître sur l'étiquette, aux côtés du blason des Hospices, votre nom, celui de votre entreprise, ou d'une association. C'est une façon idéale d'offrir un cadeau personnalisé et de débiter ou compléter votre propre cave.

THE PERSONAL TOUCH

Whether you are making a purchase for yourself or as a group, you can have your name or that of your business or association added to the label, alongside the Hospices crest. This is the perfect way to personalise a special gift or family wine, and makes a wonderful addition to all cellars.

6.

APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

Après élevage, vous pourrez prendre possession de vos bouteilles en Bourgogne, ou les faire expédier selon votre souhait.

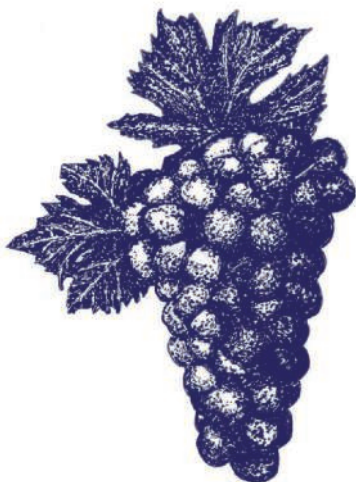
ONCE BOTTLED, ONE BARREL

Your bottles can be collected from the tender's cellars, or delivered according to your instructions.



Le vocabulaire du spécialiste et de l'amateur

Glossary of essential terms



LE DOMAINE / THE DOMAIN

Le Domaine des Hospices de Beaune se compose de son vignoble ainsi que des bâtiments et matériels nécessaires à la culture de la vigne et à la transformation du jus en vin, appelée vinification. Le vignoble des Hospices s'est constitué, au fil des siècles, au rythme des donations de ses bienfaiteurs. Il s'étend sur environ 61 hectares, composés notamment d'appellations prestigieuses en Premiers Crus et Grands Crus.

The Hospices de Beaune Domaine consists of the vineyards, premises and the machinery necessary for wine growing and vinification. The Hospices vineyard has grown over the centuries thanks to donations. It covers today approximately 61 hectares (146 acres), including notably prestigious Premier Cru and Grand Cru appellations.

LE VIN PRIMEUR / LE VIN PRIMEUR

Le vin mis en vente par les Hospices est dit "primeur": il s'agit du vin issu de la récolte de l'année, déjà mis en fût, mais qui n'a pas encore été élevé*.

The Hospices de Beaune sell wines at auction as "vins primeurs", i.e. from the current year's harvest, which have been barrelled, but still need to be tended*.

BLANC, ROUGE, ALCOOL / WHITE, RED, ALCOHOL

47 Cuvées* seront mises en vente, ainsi que deux alcools vendus à l'hectolitre (100 litres).

The sale features 47 Cuvées* of red wine and two spirits, which are sold per hectoliter (22 UK gallons or 26 USA gallons)



LA CUVÉE / LA CUVÉE

La vente des vins des Hospices de Beaune est organisée par Cuvées. Les Cuvées présentées dans le catalogue désignent un vin provenant d'une même parcelle de vignes. Il y a 47 Cuvées. Chacune porte le nom du vin ou du village d'appellation et le nom d'un bienfaiteur ou du donateur historique de la vigne, par exemple : Mazis-Chambertin Grand Cru [nom du vin] Cuvée Madeleine Collignon [nom du donateur] ou Beaune 1er Cru [nom du village] Cuvée Nicolas Rolin [nom du bienfaiteur].

The wines at the Hospices de Beaune auction are presented by Cuvée. The Cuvées described in the catalogue represent a particular type of wine. There are 47 Cuvées in total and each one bears the name of the Grand Cru or the name of the village ("Appellation" in French), and the name of the historic donor of the vineyard, e.g. Mazis-Chambertin Grand Cru [name of wine] Cuvée Madeleine Collignon [name of donor] or Beaune 1er Cru [name of wine] Cuvée Nicolas Rolin [name of benefactor].

UNE PIÈCE / UNE PIÈCE

Dans une vente aux enchères, un lot est un article ou un ensemble d'articles mis en vente ensemble. Chaque lot possède un numéro qui détermine son ordre de passage. Dans la vente des Hospices de Beaune, chaque tonneau, appelé pièce* en Bourgogne, constitue un lot de la vente. Par ailleurs, la faculté de multiplication* donne à l'acheteur la possibilité d'acheter un ou plusieurs lots au sein d'une série*, au prix d'adjudication du premier lot pour lequel il a enchéri.

The Hospices de Beaune wines are sold in barrels called "pièces". The barrels from any one Cuvée* are identical (same size and same description). It is possible for a buyer to purchase one single barrel, or several, or all the remaining barrels within a parcel*, any time during the sale, and at an identical hammer price (see the chapter "How to follow the sale and read the catalogue").

UN LOT / UN LOT

Dans une vente aux enchères, un lot est un article ou un ensemble d'articles mis en vente ensemble. Chaque lot possède un numéro qui détermine son ordre de passage. Dans la vente des Hospices de Beaune, chaque tonneau, appelé pièce* en Bourgogne, constitue un lot de la vente. Par ailleurs, la faculté de multiplication* donne à l'acheteur la possibilité d'acheter un ou plusieurs lots au sein d'une série*, au prix d'adjudication du premier lot pour lequel il a enchéri.

In an auction, a lot is an item or a group of items offered for sale together. Each lot has a lot number which fixes its presentation order in the sale. In the Hospices de Beaune Wine Auction, each barrel, called "pièce*" in Burgundy, constitutes a lot of the sale. The option to buy parcels* gives the buyer the choice to buy one or several lots within a parcel*, at the hammer price of the lot for which he or she first bid.

UNE SÉRIE / UNE SÉRIE

Chaque Cuvée* mise en vente est subdivisée en séries de plusieurs tonneaux, appelés "pièces*" en Bourgogne. Au sein d'une série, l'acheteur peut, à tout moment, choisir d'exercer la faculté de multiplication* en décidant d'acquérir une seule pièce*, ou plusieurs, ou l'ensemble des pièces restantes d'une même série et ce au prix d'adjudication (prix d'achat hors frais) de la première pièce* pour laquelle il a enchéri.

Parcel : each Cuvée* offered for sale is subdivided into parcels, called "pièces" in Burgundy. The buyer can at any time choose to purchase one single barrel, or several, or all the remaining barrels within a parcel*, at the hammer price (buying price excluding premium) of the first barrel he or she bid for.

LA FACULTÉ DE MULTIPLICATION / OPTION TO BUY PARCEL

Toutes les pièces* d'une même Cuvée* sont identiques (même vin, même quantité) et chaque pièce* constitue un lot*. Chaque Cuvée* mise en vente est subdivisée en séries* de plusieurs pièces*, au sein desquelles peut s'appliquer la faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce* d'une série* aura la possibilité d'acquérir d'autres pièces* au même prix d'adjudication (prix d'achat hors frais), dans la limite du nombre de pièces* de la série*. Si l'acheteur de la première pièce* ne souhaite pas disposer de la faculté de multiplication sur d'autres pièces* ou même sur l'ensemble de la série*, préférant n'acquérir qu'une seule pièce*, la faculté de multiplication sera transmise à l'acheteur de la pièce* suivante, qui à son tour pourra choisir d'acquérir une ou plusieurs pièces*, et ainsi de suite au sein de la série*.

All the barrels (called « pièces* » in Burgundy) from any one Cuvée* are identical: same size, same description and each barrel constitutes a lot*. Each Cuvée* offered for sale is subdivided into parcels* called "séries*" of several barrels. Barrels will be offered with options to buy parcels. This means that the buyer of the first barrel of the parcel* will be able to purchase other barrels at the same hammer price (buying price excluding premium), to the extent of the number of barrels in the parcel*. If the buyer of the first barrel decides not to take other barrels or all the barrels of the parcel*, and prefers to buy only one barrel, option to buy parcels will be transmitted to the buyer of the following barrel, and this will continue until the end of the parcel*.

LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS / PIÈCE DES PRÉSIDENTS

Les fonds récoltés lors de la vente sont destinés aux oeuvres de charité des Hospices de Beaune : amélioration des équipements de soins, modernisation des infrastructures, conservation des monuments historiques, dont l'Hôtel-Dieu de Beaune. Par ailleurs, depuis 1978, les Hospices soutiennent chaque année une ou plusieurs autres associations caritatives, représentées par des personnalités, en versant à ces causes les profits de la vente d'un tonneau de vin appelé "pièce des Présidents". Ce tonneau particulier est décrit à la fin du catalogue. Le jour de la vente, il sera mis en vente à la bougie entre 15h30 et 16h30 (horaire approximatif).

The Sale proceeds are dedicated to the Hospices de Beaune charitable activities : improvement of medical equipment and structures, as well as upkeep of historical monuments such as the world-famous Hôtel-Dieu in Beaune. Besides, since 1978, the Hospices have supported each year one or several other charities, represented by celebrities, by granting these causes the sale profits of a wine barrel called "pièce des Présidents". You can find this special barrel at the end of the catalogue. On the sale day, it will be offered "à la bougie" (after the extinction of candles) between 3.30pm and 4.30pm.

ÉTIQUETAGE PERSONNALISÉ / CUSTOMISED LABEL

Une fois le vin élevé* et avant la mise en bouteille, vous pourrez choisir, en votre qualité d'acheteur, d'apposer votre nom, celui d'un ami, d'un club, d'une entreprise ou d'une institution, sur l'étiquette des bouteilles, aux côtés de celui du bienfaiteur ou du donateur historique de la Cuvée*, du blason des Hospices de Beaune et du nom de l'éleveur choisi.

While the wine is being tended, but before its bottling, as a buyer you may choose to personalize the Hospices labels. Your name, your club's name, or your company's name may be printed on the bottle labels, alongside the Hospices de Beaune crest, the name of the historic donor, and that of the chosen tender.

LES FÛTS / BARRELS

Fût neuf : jusqu'à l'année 2005, tous les vins des Hospices de Beaune étaient logés en fûts neufs. **Fût « Grand Cru »** : à partir de 2012, les Grands Crus rouges et blancs du Domaine des Hospices de Beaune sont élevés dans une série de fûts spécialement sélectionnés pour le grain du chêne extra-fn. **Fût de chêne de 456 ou 600 litres** : plusieurs Cuvées sont vinifiées ou logées et offertes en fûts de chêne de 456 ou 600 litres (connus sous les noms de queues ou demi-muids). Les acquéreurs de ces Cuvées seront invités à fournir leur propre tonneau lors de l'enlèvement du premier lot pour lequel il a enchéri.

Until 2005, all the Hospices de Beaune wines fermented or were lodged in new oak barrels. "Grand Cru barrels" : from 2012 onwards, red and white Grands Crus of the Domaine des Hospices de Beaune are lodged in barrels which have been specially selected for the extra-fine, tight grain of their oak staves. 456 or 600 litres oak hogsheads : Several Cuvées are vinified or lodged in 456 or 600 litres oak hogsheads (known as queues or demi-muids). Buyers will be invited to send their own barrels when collecting.

L'ÉLEVAGE / TENDING

L'élevage correspond à la phase, dans l'élaboration du vin, qui intervient après que le moût - jus recueilli en écrasant le raisin - ait été transformé en vin. On apporte au vin primeur* l'ensemble des soins adaptés afin qu'il développe ses facultés propres et caractéristiques les plus typiques eu égard à son terroir et à son appellation d'origine. L'élevage se conclut par la mise en bouteille. L'élevage du vin acheté doit se faire dans la région de production, chez le négociant-éleveur choisi par l'acquéreur à l'occasion de la vente aux enchères. Cette phase dure 12 à 24 mois.

Élevage may be translated as tending, or helping to grow, the wine. It takes place after the grape-juice, known as must, has been transformed, by the process of fermentation, into wine. Special care is given to the new wine over the months so that it develops its own character, in relation to its terroir and "appellation". Bottling concludes tending. The tending of the wines bought at the Hospices de Beaune auction must be done by a négociant-éleveur in the region of production. Tending lasts between 12 and 24 months.



Informations pratiques Information for buyers

Comment déguster ?

Where and when to taste the wine ?

DANS LE MONDE

Du mois de mai au mois de novembre, des dégustations portant sur les Cuvées* des années précédentes ont été organisées dans de nombreuses villes. Pour plus d'informations sur les dégustations, veuillez contacter Christie's au + 33 (0)1 40 76 72 42 ou par e-mail : beaune@christies.com

À BEAUNE

Avant la vente, à Beaune, vous aurez la possibilité de déguster les vins primeurs* de l'année, mis en vente au cours de la 156ème vente des Vins des Hospices de Beaune.

AROUND THE WORLD

From May to November, wine tastings of Cuvées* from previous years have been organised all over the world. For further information on tastings, please contact Christie's at + 33 (0)1 40 76 72 42 or by e-mail: beaune@christies.com

IN BEAUNE

Before the sale, in Beaune, you will have the opportunity to taste wine from the 2016 vintage, which will be sold during the 156th Hospices de Beaune Wine Auction.

Dégustation pour les acheteurs traditionnels, professionnels de l'industrie viti-vinicole dans les caves au-dessous de la nouvelle Cuverie des Hospices, avenue des Stades, Beaune : Vendredi 18 novembre de 8h30 à 10h et de 14h à 17h et dimanche 20 novembre de 8h30 à 10h.

Dégustation pour les acheteurs particuliers ou les clubs d'amateurs de vin dans les caves de l'Hôtel-Dieu de Beaune : Samedi 19 novembre de 8h30 à 9h30 et de 14h à 16h et dimanche 20 novembre de 8h30 à 9h30. Les tickets peuvent être achetés à l'entrée.

Traditional trade buyers in the cellars beneath the new vat-house of the Hospices, avenue des Stades, Beaune : Friday 18 November from 8.30 to 10 am and from 2.00 to 5.00 pm and Sunday 20 November from 8.30 to 10 am.

Private buyers, new buyers or wine clubs in the cellars of the Beaune Hôtel-Dieu: Saturday 19 November from 8.30 to 9.30 am and from 2.00 to 4.00 pm and Sunday 20 November from 8.30 to 9.30 am. Entry is restricted to those bearing tickets, which may be purchased at the door.



Comment assister à la vente ? How to attend the sale ?

RÉSERVATION DE PLACES ASSISES

À Beaune, le public aura librement accès à l'arrière de la salle des ventes, située sous les Halles attenantes à l'Hôtel-Dieu, en fonction des places disponibles.

ACCÈS LIBRE DEBOUT

Réservations de places assises numérotées si vous êtes un acheteur particulier, un nouvel acheteur, ou le représentant d'un club d'amateurs de vins, vous pouvez réserver vos places en contactant Christie's au + 33 (0)1 40 76 72 42 ou par e-mail : beaune@christies.com.

Le nombre de places disponibles étant limité, il est recommandé de réserver à l'avance. Un ensemble de places groupées est mis à la disposition des acheteurs traditionnels, professionnels bourguignons de l'industrie viti-vinicole, directement par les Hospices de Beaune.

RESERVED SEATING

There will be free access for members of the public at the rear of the Halles saleroom, adjoining the Hôtel-Dieu (space permitting).

STANDING ACCESS

A special area will be reserved for potential buyers who can present numbered entry tickets. Potential buyers, both trade and private (or their representatives) who are interested in attending the auction are invited to apply for reserved seats by contacting Christie's at + 33 (0)1 40 76 72 42 or by e-mail : beaune@christies.com.

Seating is limited, so early applications are recommended. As in past years, block allocations of tickets will be made directly to Burgundy trade buyers (négociants-éleveurs) by the Hospices de Beaune.



* voir glossaire p.16-17

* see glossary p.16-17

Comment enchérir ?

How to bid ?

SUR PLACE

Pour enchérir en personne, il suffit de vous enregistrer avant la vente auprès du Service Clientèle de Christie's, en contactant le + 33 (0)1 40 76 85 85, ou en vous présentant le jour même dans la salle des ventes à Beaune, avec une pièce d'identité et un relevé d'identité bancaire, au moins 30 minutes avant la vacation. Christie's vous délivrera alors un panneau portant votre numéro d'enchérisseur pour la vente, que vous pourrez lever et montrer au commissaire-priseur pour enchérir.

PAR ÉCRIT

Avant la vente, vous pouvez remettre vos ordres d'achat au Service Clientèle de Christie's, qui se chargera de les exécuter. Un formulaire d'ordre d'achat est inclus à la fin du catalogue. Il peut également être obtenu auprès du Service Clientèle de Christie's. Vous pouvez le déposer, jusqu'à la veille de la vente, directement chez Christie's au 9 Avenue Matignon 75008 Paris, ou au moins 30 minutes avant la vacation, directement dans la salle des ventes à Beaune, ou encore le faire parvenir par fax au + 33 (0)1 40 76 85 51.

IN THE SALEROOM

To bid in the saleroom, prospective buyers should register for a bidding number in advance of the date of the auction by contacting Christie's Client Services at + 33 (0)1 40 76 85 85, or at least 30 minutes before the auction, in the saleroom in Beaune. As a new bidder, you will be asked to provide an ID form and a bank reference. Christie's will then issue you with a bidder paddle bearing the bidding number, which you should hold up when bidding.

WRITTEN BIDS

Before the sale, prospective buyers can direct Christie's to bid on their behalf up to a maximum amount specified for each lot, in the sale site currency. You can make bids on the Absentee Bid Form to be found in the catalogue or which is available from Christie's Client Services. The Form can be received, directly at Christie's, 9 Avenue Matignon 75008 Paris up to the day before the sale, or in the sale room in Beaune at least 30 minutes before the sale, or you can send it by fax to + 33 (0)1 40 76 85 51.



PAR INTERNET

Vous pouvez une nouvelle fois participer à la vente des Vins des Hospices de Beaune où que vous soyez dans le monde, comme si vous étiez présent dans la salle de vente. Christie's LiveTM est très facile d'utilisation. Depuis votre ordinateur personnel, il vous suffit de vous créer un compte personnel en ligne sur Christies.com et de télécharger le logiciel d'application. Vous aurez ensuite la possibilité de vous enregistrer pour participer à la vente depuis votre clavier d'ordinateur (des références bancaires vous seront demandées) et ce jusqu'à 8h le jour de la vente. Jusqu'à la veille de la vente, il vous est également possible de déposer un ordre d'achat sur Lot-Finder®, le moteur de recherche en ligne de Christie's, depuis le site www.christies.com.

PAR TÉLÉPHONE

Le Service Clientèle de Christie's se tient à votre disposition pour organiser des enchères téléphoniques au + 33 (0)1 40 76 85 85 jusqu'à la veille de la vente. Un membre de Christie's vous appellera pendant la vente et transmettra vos enchères en direct au commissaire-priseur. Ce service est gratuit. Si vous n'avez jamais participé à une vente aux enchères chez Christie's, des références bancaires vous seront demandées pour vous enregistrer.

WITH INTERNET



Christie's LiveTM enables you to take part in the Hospices de Beaune Wine Auction as if you were attending the auction in the sale-room, wherever you are in the world. Christie's LiveTM is very easy to use. From your personal computer, you just need to create a personal christies.com account and to download the required software. You will then be able to register from your computer to take part in the auction by providing Christie's with your bank information, and this until 8:00 am on the day of the sale. Absentee Bid Forms are also available online through LotFinder®, Christie's online search engine, up to the day before the sale, from the website www.christies.com.

BY PHONE

To arrange telephone bidding, please contact Christie's Client Services at + 33 (0)1 40 76 85 85 at least one day before the auction. One of Christie's representatives will call you during the sale and will pass your bids on to the auctioneer. This service is free of charge. As for absentee bids, bank references will be required of bidders who have not previously taken part in Christie's sales.



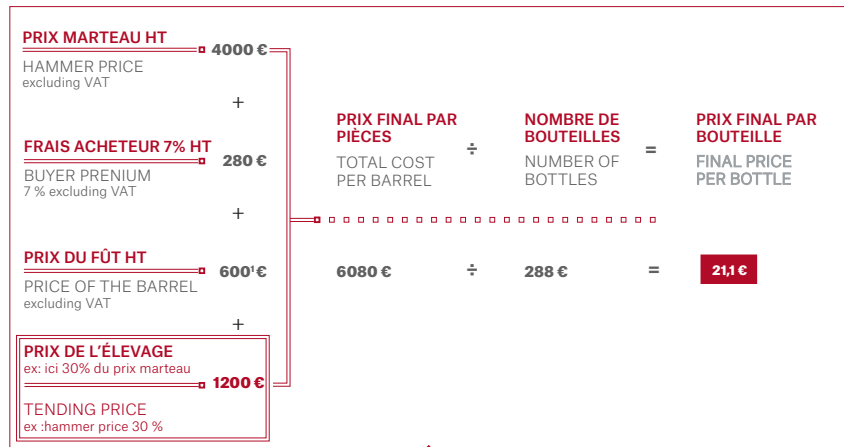
Informations pratiques

Information for buyers

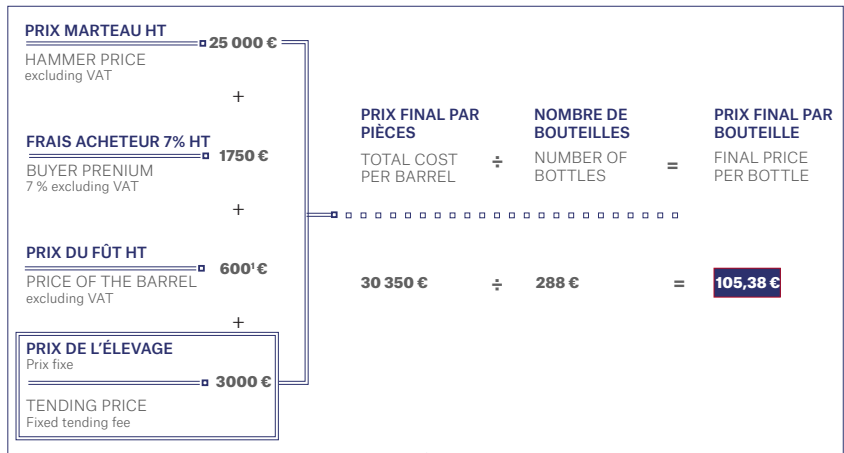
Les prix d'élevage* dans les exemples proposés ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif, d'après certaines informations recueillies lors de ventes des Vins des Hospices de Beaune précédentes, les négociants-éleveurs restant libres de leurs tarifs. Les prix sont calculés en fonction des différents types d'élevage. Les spécialistes de Christie's sont à votre disposition pour vous assister et vous conseiller sur ce point.

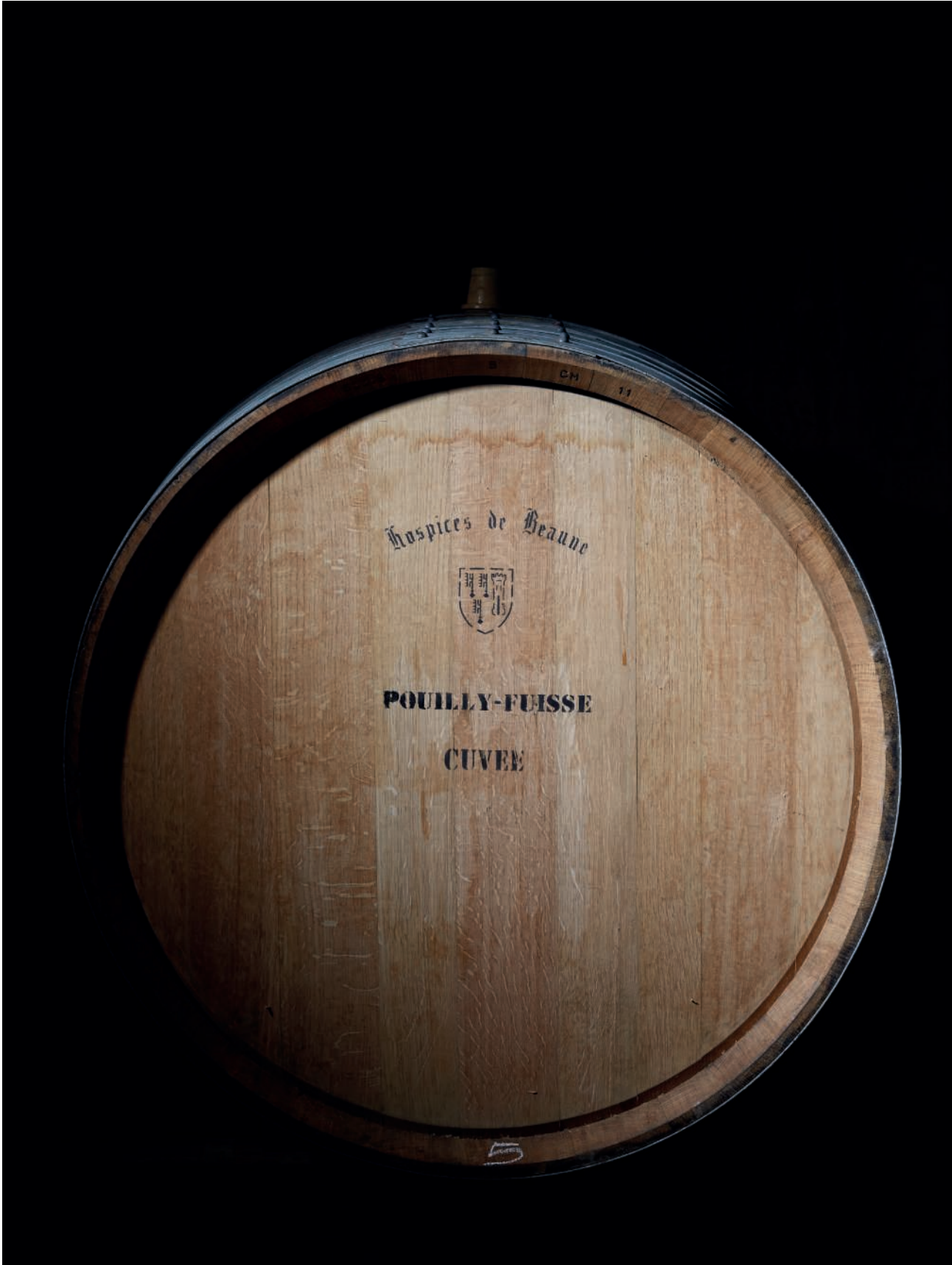
The tending* prices illustrated below are for information purposes only and are examples from the previous vintages, and do not constitute a binding agreement on the part of any licensed négociant-éleveur to offer tending* and bottling of the 2016 vintage on these terms. Christie's Wine Specialists remain at your disposal to assist and advise you on tending and bottling.

EXEMPLE 1 / Prix de l'élevage* correspondant à un pourcentage du prix d'adjudication.
EXAMPLE 1 / with a variable tending* fee calculated as a percentage of the hammer price.



EXEMPLE 2 / prix de l'élevage* fixé forfaitairement
EXAMPLE 2 / with fixed tending* fee





Hospices de Beaune



POUILLY-FUISSE

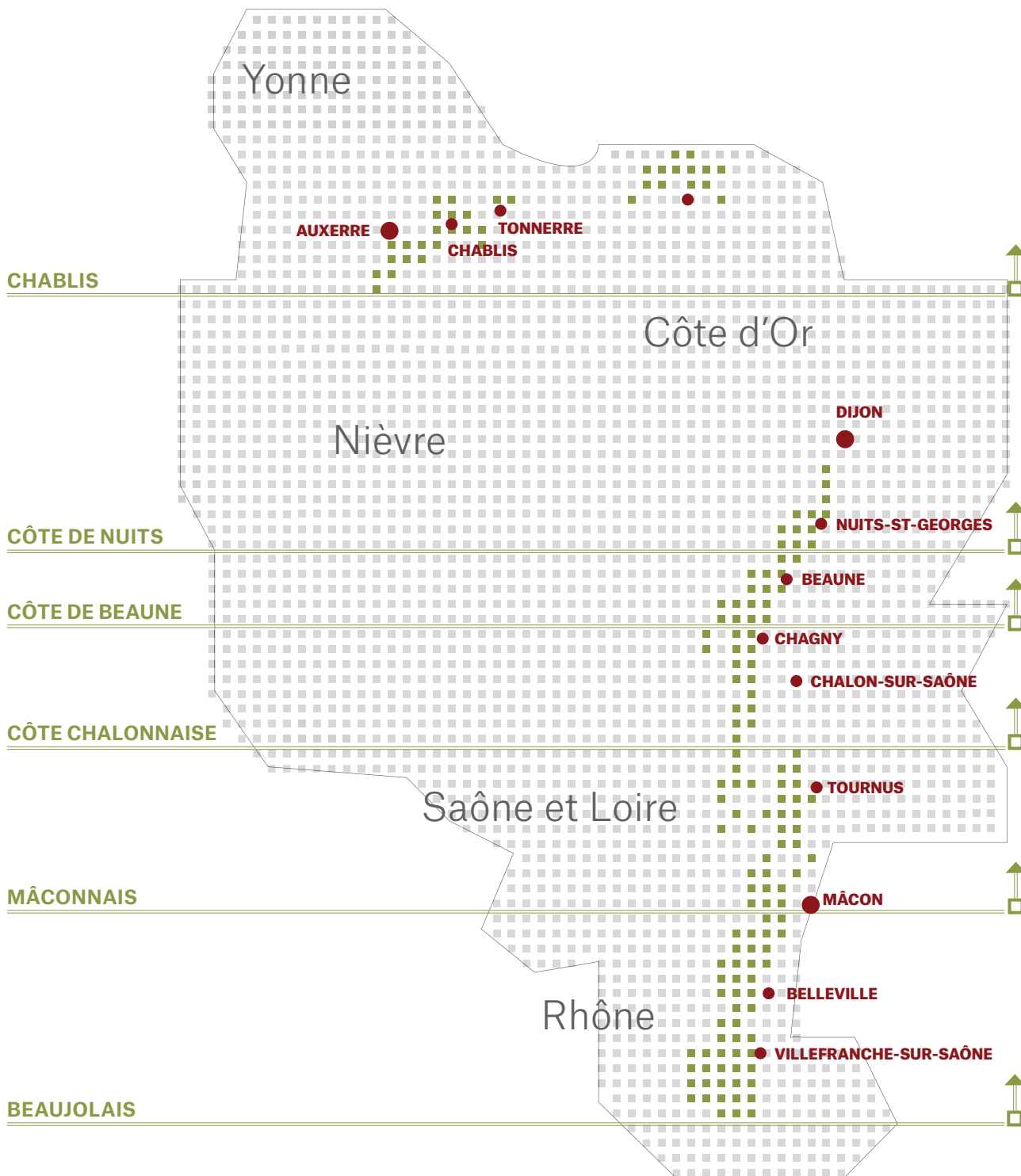
CUVEE

CM 11

S

Carte des vignobles

Map of the vineyards





CÔTE DE NUITS

FLAGEY-ÉCHÉZEUX

Échézeaux Grand Cru,
Cuvée Jean-Luc Bissey

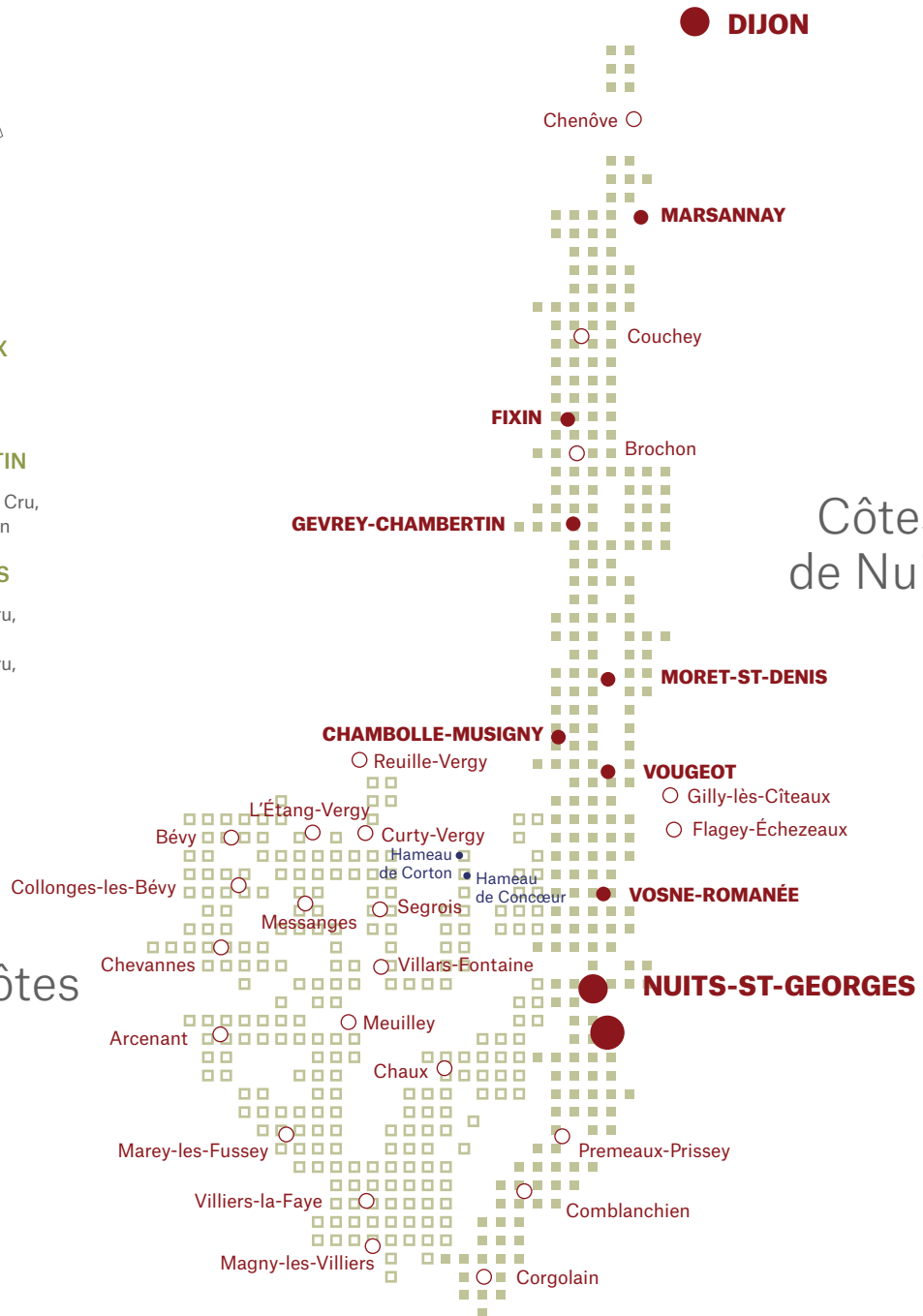
GEVREY-CHAMBERTIN

Mazis-Chambertin, Grand Cru,
Cuvée Madeleine Collignon

MOREY-SAINT-DENIS

Clos de la Roche, Grand Cru,
Cuvée Cyrot-Chaudron
Clos de la Roche, Grand Cru,
Cuvée Georges Ritter

Hautes Côtes



Côtes de Nuits

Côtes de Beaune

CÔTE DE BEAUNE

ALOXE-CORTON

Corton, Grand Cru, Cuvée Charlotte Dumay
Corton, Grand Cru, Cuvée Docteur Peste
Corton, Grand Cru, Clos du Roi, Cuvée Baronne du Baÿ
Corton-Charlemagne, Grand Cru, Cuvée Roi Soleil

AUXEY-DURESSES

Auxey Duresses, Premier Cru les Duresses, Cuvée Boillot

BEAUNE

Beaune, Premier Cru, Cuvée Hugues et Louis Bétault
Beaune, Premier Cru, Cuvée Brunet
Beaune, Premier Cru, Cuvée Clos des Avaux
Beaune, Premier Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron
Beaune, Premier Cru, Cuvée Dames Hospitalières
Beaune, Premier Cru, Cuvée Guigone de Salins
Beaune, Premier Cru, Cuvée Maurice Drouhin
Beaune, Premier Cru, Cuvée Nicolas Rolin
Beaune, Premier Cru, Cuvée Rousseau-Deslandes
Beaune, Premier Cru, Cuvée Suzanne et Raymond
Beaune, Premier Cru, Cuvée Pierre Floquet

CHABLIS

Chablis, Premier Cru, Côte de Léchet, Cuvée Jean-Marc Brocard

CHASSAGNE-MONTRACHET

Bâtard Montrachet, Cuvée Dames de Flandres

LADOIX-SERRIGNY

Corton-Vergennes, Grand Cru, Cuvée Paul Chanson

MEURSULT

Meursault, Cuvée Goureau
Meursault, Cuvée Loppin
Meursault, Premier Cru, Charmes, Cuvée Albert Grivault
Meursault, Premier Cru, Charmes, Cuvée de Bahèzre
de Lanlay
Meursault, Premier Cru, Genevrières, Cuvée Baudot
Meursault, Premier Cru, Genevrières, Cuvée P. Le Bon
Meursault, Premier Cru, Porusots, Cuvée Jehan Humblot

MONTHELIE

Monthélie, Premier Cru les Duresses, Cuvée Lebelin

PERNAND-VERGELESSES

Corton-Charlemagne, Grand Cru, Cuvée F. de Salins
Pernand-Vergelesses, Premier Cru, Les Vergelesses
Cuvée Rameau-Lamarosse

POMMARD

Pommard, Cuvée Billardet
Pommard, Cuvée Suzanne Chaudron
Pommard, Cuvée Raymond Cyrot
Pommard, Premier Cru, Cuvée Dames de la Charité
Pommard, Premier Cru, Epenots, Cuvée Dom Goblet

SAINT-ROMAIN

Saint-Romain, Cuvée Joseph Menault

SANTENAY

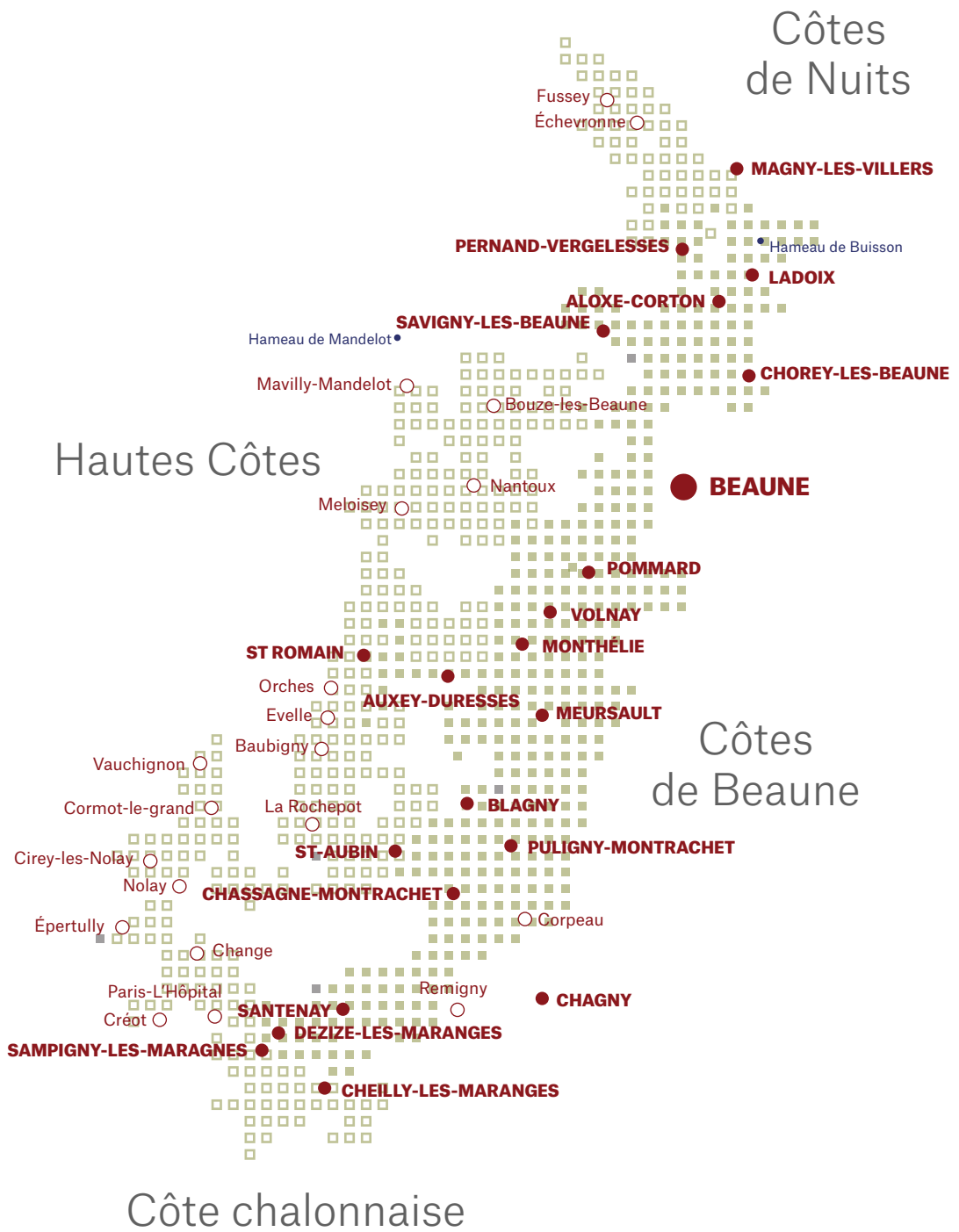
Santenay, Cuvée Christine Friedberg

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Savigny-lès-Beaune, Premier Cru, Cuvée Arthur Girard
Savigny-lès-Beaune, Premier Cru, Cuvée Forneret
Savigny-lès-Beaune, Premier Cru, Cuvée Fouquerand

VOLNAY

Volnay, Premier Cru, Cuvée Blondeau
Volnay, Premier Cru, Cuvée Général Muteau
Volnay, Premier Cru, Santenots, Cuvée Gauvain
Volnay, Premier Cru, Santenots, Cuvée Jehan de Massol



Comment suivre la vente et lire le catalogue ?

How to follow the sale and read the catalogue ?



Afin d'accueillir les enchérisseurs internautes, le système d'enchères de la vente des Vins des Hospices de Beaune a été simplifié. La faculté de multiplication permet désormais aux acheteurs, chaque fois qu'une pièce* est mise en vente, d'acquérir une seule, ou plusieurs, ou l'ensemble des pièces* d'une même série*, et ce à prix identique et quelle que soit la position d'une pièce* dans la série*.

The new participation of online bidders led to simplifying the bidding process of the Hospices de Beaune Wine Auction. The option to buy parcels now allows bidders to choose to buy a single barrel, or several, or all the remaining barrels of a parcel*, each time a barrel is offered for sale, at the same hammer price and whatever its order in a parcel*

LA FACULTÉ DE MULTIPLICATION

Toutes les pièces* d'une même Cuvée* sont identiques et chaque pièce* constitue un lot*. Chaque Cuvée* mise en vente est subdivisée en séries* de plusieurs pièces*, au sein desquelles peut s'appliquer la faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce* d'une série* aura la possibilité d'acquérir une ou plusieurs pièces* au même prix d'adjudication (prix d'achat hors frais), dans la limite du nombre de pièces* de la série*. Si l'acheteur de la première pièce* de la série* ne souhaite pas disposer de la faculté de multiplication sur plusieurs autres pièces* ou l'ensemble des pièces* restantes de la série*, préférant acquérir une seule pièce*, la faculté de multiplication sera transmise à l'acheteur de la pièce* suivante, qui à son tour pourra choisir d'acquérir une ou plusieurs pièces*, et ainsi de suite au sein de la série*.

OPTION TO BUY PARCELS

All the barrels (called « pièces* » in Burgundy) from any one Cuvée* are identical and each barrel constitutes a lot*. Each Cuvée* offered for sale is subdivided into parcels* called "séries*" of several barrels. Barrels will be offered with options to buy parcels. This means that the buyer of the first barrel of the parcel* will be able to purchase one or several barrels at the same hammer price (buying price excluding premium), to the extent of the number of barrels in the parcel*. If the buyer of the first barrel decides not to take several other or all the barrels of the parcels*, and prefers to buy one single barrel, the option to buy parcels* will be transmitted to the buyer of the following barrel, and this will continue until the end of the parcel* .

1.

Le commissaire-priseur annonce le nom de la Cuvée* mise en vente. Les 47 Cuvées* sont proposées aux enchères dans l'ordre présenté dans le catalogue.

The auctioneer announces the name of the Cuvée* offered for sale. The 47 Cuvées* are offered for sale in the order of the catalogue.

2.

Le commissaire-priseur met en vente la première pièce* de la Cuvée*, le lot*001.

The auctioneer offers for sale the first barrel of the Cuvée*, lot* 001.

3.

Faculté de multiplication* : L'acheteur du lot*001 a la possibilité, s'il le souhaite, d'acquérir d'autres pièces* de cette Cuvée* au même prix d'adjudication, dans la limite du nombre de lots* de la série*. Le commissaire-priseur demande à l'acheteur du lot* 001 le nombre de pièces* qu'il souhaite acquérir. Dans cet exemple l'acheteur choisit d'en prendre une seule.

Options to buy parcels*: the successful bidder of lot* 001 can buy, if he or she wishes, some more barrels from the Cuvée* at the same hammer price, to the extent of the number of lots* in the parcel*. The auctioneer asks the buyer the number of barrels he or she wishes to take. In this example, the buyer chooses to take only one.

APRÈS LA VENTE II AFTER THE SALE

RÈGLEMENT

Le règlement rapide de votre facture et la confirmation du négociant à qui vous avez choisi de confier l'élevage de votre cuvée garantiront que votre vin sera rapidement pris en charge par la maison de votre choix et que le délicat processus d'élevage pourra commencer. Pour éviter que les caves des Hospices de Beaune ne vous imputent des frais d'entreposage, votre achat devra être enlevé avant le 13 janvier 2017.

Your piece cannot be collected from the cellars of the Hospices de Beaune until your invoice has been paid in full.

You will have the possibility to pay for your wine either via the Hospices de Beaune or via Christie's acting on behalf of the Hospices de Beaune.

PAYMENT

Prompt payment of your invoice and confirmation of your chosen négociant/tender will ensure that your wine can quickly be taken into care by your chosen house and the careful process of élevage can begin. This must be done before 13 January, 2017, otherwise storage charges in the Hospices cellar will be incurred.

Your barrel cannot be collected from the cellars of the Hospices de Beaune until your invoice has been paid in full.

You will have the possibility to pay for your wine either via the Hospices de Beaune or via Christie's acting on behalf of the Hospices de Beaune.

LES MODES DE RÈGLEMENT LES PLUS SIMPLES SONT :

LE RÈGLEMENT PAR CARTE BANCAIRE

Pour les personnes souhaitant régler leur facture par carte bancaire et qui ont communiqué les coordonnées de leur carte à Christie's avant la vente : elles recevront un formulaire d'autorisation de débit de carte bancaire par email après la vente, avec leur facture. Les spécificités de traitement appliquées au règlement par carte bancaire sont indiquées dans les Conditions générales de vente.

LE VIREMENT BANCAIRE

Coordonnées bancaires de Christie's France :



CHRISTIE'S FRANCE BANK DETAILS

Christie's SNC
Barclays Bank Plc.- Agence ICT
183 Avenue Daumesnil
75575 Paris Cedex 12-France
France Bank code: 30588
Branch code: 00001hh
Swift: BARCFRPC

IBAN: FR76 30588 00001 58053990101 62



Veuillez indiquer votre numéro de facture en référence au moment du virement.

Un règlement rapide et un accord formel avec le négociant de votre choix donneront lieu à une remise (sous forme de remboursement), définie dans les Conditions particulières de vente.

THE SIMPLEST WAYS TO DO THIS ARE :

USING YOUR CREDIT CARD

For those wishing to pay by credit card and having communicated their credit card details to Christie's prior to sale clients will receive a credit card authorisation form by email after the sale along with an invoice. Conditions for using credit cards are outlined in the conditions of sale.

DIRECT BANK TRANSFER

direct bank transfer:

Please quote your invoice number when initiating a transfer.

Prompt payment and formal agreement with your chosen négociant will result in a discount (in the form of a refund) as outlined in the conditions of sale.

CHOIX DU NÉGOCIANT QUI ÉLÈVERA VOTRE CUVÉE

Christie's est à votre entière disposition pour vous aider à choisir un négociant à qui confier l'élevage de votre vin. Si vous avez d'ores et déjà fait votre choix, et que vous avez formellement accepté l'offre qui vous a été faite, veuillez en informer Christie's le plus rapidement possible après la vente.

CHOOSING YOUR NÉGOCIANT/ÉLEVEUR

Christie's is available to assist you in the choice of a tender. If you have already made a choice of tender and formally accepted their offer, please inform Christie's as soon as possible after the sale.

COMMUNICATION AVEC LE NÉGOCIANT À QUI VOUS CONFIEZ L'ÉLEVAGE DE VOTRE VIN

Il est conseillé de communiquer le plus tôt possible avec le négociant à qui vous avez décidé de confier l'élevage de votre vin. Vous devez accepter formellement l'offre qu'il vous fera, et informer Christie's de cet accord par email à beaune@christies.com de sorte que votre pièce puisse être remise au négociant approprié. Vous vous verrez éventuellement facturer le prix d'élevage immédiatement, et il est conseillé de discuter des instructions de mise en bouteilles à un stade précoce, de sorte que les mesures nécessaires puissent être prises suffisamment à l'avance.

COMMUNICATIONS WITH YOUR CHOSEN NÉGOCIANT/ÉLEVEUR

It is advisable to communicate as soon as possible with your chosen tender. You must formally accept their offer and inform Christie's of that agreement by emailing us beaune@christies.com so that your barrel can be released to the appropriate merchant. You may be invoiced for tending costs immediately and it is advisable to discuss bottling instructions at an early stage, so that preparations may be made in good time.



LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE II

THE CLIMATS, TERROIRS OF BURGUNDY



En Bourgogne, un Climat est un terroir viticole associant parcelle, cépage et savoir-faire. Le mot « Climat » ne doit pas tromper. Il ne se réfère pas à la météorologie mais correspond ici un terme spécifiquement bourguignon qui désigne le terroir viticole.

In Burgundy, a Climat is the name for a specific vineyard site combining vine plots, grape variety and know-how. The word « Climat » should not be misinterpreted. It is not related to meteorology but is a specific term, unique to Burgundy, designating a specific vineyard site.

PRÉSERVER LES TRÉSORS DE L'HUMANITÉ

Depuis le 4 juillet 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne ont rejoint la Liste du Patrimoine mondial. Le Patrimoine mondial est l'un des différents programmes conduits par l'UNESCO. Il encourage la protection et la préservation de sites culturels, naturels et mixtes.



PRESERVING HUMANITY'S HERITAGE

Since 4th July 2015, The Climats, vineyards of Burgundy, are inscribed on the UNESCO World Heritage List. The World Heritage Program of UNESCO encourages the protection and preservation of cultural, natural and mixed sites.

CLIMAT, UNE DÉFINITION TRÈS PRÉCISE

Chaque Climat de Bourgogne est une parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières. Chaque vin issu d'un Climat a son goût et sa place dans la hiérarchie des crus (Appellation Régionale, Village, Premier Cru, Grand Cru). Les Climats sont plus de 1000 à se succéder sur un mince ruban courant de Dijon à Santenay, au sud de Beaune ; certains répondant à des noms illustres comme Chambertin, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Montrachet, Corton, Musigny...

CLIMAT, A VERY PRECISE DEFINITION

Each Climat is a vine plot, with its own microclimate and specific geological conditions, which has been carefully marked out and named over the centuries. Each of them has its own story, produces wines with a distinct character and taste and keeps its own place in the hierarchy of crus (Regional Appellation, Village, Premier Cru, Grand Cru). Over one thousand named Climats extend along the 60 kilometres of the thin strip of vineyards running from Dijon to Santenay, just south of Beaune, and among them are some of the most famous names from the world of wine ; Chambertin, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Montrachet, Corton, Musigny...

■ *« En Bourgogne, quand on parle d'un Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre »*

■ **Bernard Pivot,**
Ecrivain et Président du Comité de Soutien.

■ *"In Burgundy, when we speak of a Climat, we do not look up to the sky, we keep our eyes to the ground."*

■ **Bernard Pivot, writer, member of the institut, President of the Support Committee.**



Nulle part au monde la volonté de relier le vin au lieu qui l'a produit, de l'identifier par son origine, n'a été poussée aussi loin qu'en Bourgogne. Il en est résulté un vignoble extrêmement parcellisé, créant une mosaïque de plus de 1000 Climats se dessinant sur la Côte de Nuits et la Côte de Beaune.

La Bourgogne est le seul vignoble au monde à avoir constamment ou obstinément, durant 2000 ans, privilégié l'identité de ses Climats. Dans cette culture engendrée par les Climats, l'alchimie entre vigne et patrimoine bâti a modelé les paysages, villes et villages. Ici, la pierre calcaire présente dans le sous-sol est le fondement des constructions qui délimitent et protègent les parcelles (meurgers, clos, murets). Elle permet aussi d'édifier l'architecture vernaculaire (maisons vigneronnes, caves) et monumentale, comme les Hospices de Beaune ou le Palais des Etats de Bourgogne à Dijon... Témoins du rayonnement économique, politique et culturel, que les villes ont apporté aux climats. Ces éléments sont les marqueurs de l'histoire des hommes et de leur savoir-faire, dans une diversité voulue, maintenue et perpétuée.

Nowhere in the world has man shown such determination to so precisely link a wine production to its place of origin. The result is an extremely fragmented vineyard, made up of a mosaic of over 1,000 Climats extending across Côte de Nuits and Côte de Beaune.

Burgundy's Côte is the only vineyard in the world to have constantly privileged and protected the identity of its Climats for the past two thousand years. In this cultural setting created by the Climats, the subtle alchemy between the vine and architectural heritage has shaped the landscape, the towns and the villages. The limestone of Burgundy is ever-present in the subsoil, providing the raw material for the « meurgers » (piles of large stones), enclosures and ancient stone walls used to mark out and protect the parcels of vines. It is also the foundation for the building of vernacular constructions (winegrowers' houses and cellars) and monuments like the Hospices de Beaune and the Palace of the Dukes of Burgundy in Dijon...The towns, as historical sites of economic, political and cultural power, have long been instrumental in protecting and maintaining the identity, diversity and expertise of the Climats.



Les Climats du vignoble de Bourgogne

Candidat officiel de la France au
Patrimoine mondial de l'UNESCO



2016, UN SUPERBE REVIREMENT II

2016, AN AMAZING TURNAROUND



Jasper Morris, Master of Wine et consultant du département des vins chez Christie's nous livre ses premières impressions du millésime 2016 avec Ludivine Griveau, régisseur du domaine viticole des hospices de Beaune.

La première moitié de la période de croissance a été la plus difficile de mémoire d'homme, et la seconde moitié a frôlé la perfection que l'on n'osait pas espérer. Le découragement que l'on pouvait lire sur les visages fin juin s'est mué en soulagement à partir de fin septembre. La vieille expression « juin fait la quantité, septembre fait la qualité » n'a jamais été aussi vraie.

Même si la cuvée de Pouilly-Fuissé des Hospices de Beaune a été épargnée, des tempêtes de grêle se sont abattues dans le Mâconnais, ainsi qu'à Chablis ; la Côte d'Or ayant été largement épargnée par ce fléau. Pourtant, la matinée du 27 avril a changé la donne. Une nuit sans nuages a permis aux températures de chuter en dessous de zéro – de peu, mais assez pour entraîner l'effet d'un vrai gel hivernal plutôt que d'une petite gelée de printemps. Une grande partie du vignoble a été affectée, dont beaucoup de vignes dans la prestigieuse Côte de Nuits. Mais c'est la Côte de Beaune qui a subi le pire - principalement Savigny-lès-Beaune et une partie de Pommard, Beaune et Meursault.

Les conditions météorologiques capricieuses des semaines qui ont suivi ont empêché la vigne de démarrer une seconde récolte là où la première avait été détruite. La moisissure menaçait également sérieusement mais le travail vigilant des vignerons des Hospices a permis d'éviter tout dommage significatif.

Les rouges étaient plus en avance que les blancs, les vignes elles-mêmes semblaient en bonne condition mais à peine quelques grappes étaient-elles visibles. Le soleil continu a ensuite permis aux raisins de mûrir merveilleusement bien, la maturité jusque-là inégale laissant place à une croissance harmonieuse, mais aussi d'empêcher les maladies.

La fin d'été exceptionnelle a perduré jusqu'à deux nuits de fortes pluies les 14 et 15 septembre et quelques averses bienvenues les jours qui ont suivi, permettant un soulagement des vignes qui commençaient à souffrir d'un stress hydrique et une redynamisation du processus de maturité.

La récolte a commencé plus tôt que ce que l'on pensait à l'origine : le lundi 19 Septembre aux Hospices avec le Pouilly-Fuissé, puis les rouges en continu pendant 8 jours et pour finir, le Clos de La Roche le mardi 27 septembre. Toute l'attention s'est ensuite reportée vers la récolte des blancs, l'ensemble des vendanges s'étant déroulé sous d'excellentes conditions climatiques.

Si les équipes de tri étaient fin prêtes à passer à l'action, les raisins se sont montrés en excellent état sanitaire, avec un équilibre parfait entre niveaux de sucre et acidité. Les arômes se dégageant des cuves de fermentation se présentaient purs et raffinés, tout semblant donc réuni pour faire d'excellents vins en 2016 – mais malheureusement en très petits volumes pour certains vignobles.

Les vins rouges ont fermenté pendant environ deux semaines afin de préserver leur élégance. Ludivine Griveau, qui en est à sa deuxième saison en tant que régisseur/œnologue des Hospices de Beaune, dit des vins en fermentation qu'ils sont « bien dans leur peau » : « Ils ont une belle couleur, beaucoup de fruit et de saveurs. Il n'y a pas de tannins agressifs, ils semblent généreux et soyeux, tout comme en 2010 ».

Les blancs, en fermentation au moment où ces lignes sont écrites, ont été récoltés avec des taux de sucre appropriés, équilibrés par l'acidité adéquate : des blancs purs et souples sont attendus. De manière générale, après ce début d'année difficile, c'est avec soulagement et même optimisme que l'on évoque ce tout nouveau millésime.

Si vous souhaitez prendre connaissance des notes de dégustation, rendez-vous sur notre site internet : www.christies.com.



Jasper Morris, Master of Wine and Christie's Wine consultant, offers his first impressions about the 2016 vintage, with Ludivine Griveau, régisseur of the Hospices de Beaune domain

The first half of the growing season was the most difficult in living memory, the second half as close to perfect as anybody could have hope for. Despondent faces at the end of June displayed relief by the end of September. The old expression 'juin fait la quantité, septembre fait la qualité' was never truer.

There were hailstorms in the Mâconnais, though the Hospices de Beaune's cuvée of Pouilly-Fuissé was spared, and in Chablis but the Côte d'Or was largely spared from this scourge. However the morning of 27th April changed everything. A cloudless night caused temperatures to drop below freezing, not by much, but the effect was more like a winter freeze than a spring frost. A huge swathe of vineyard was affected including many famous vineyards in the Côte de Nuits while the Côte de Beaune bore the worst of it, especially Savigny-lès-Beaune and parts of Pommard, Beaune and Meursault.

Erratic weather conditions in the weeks that followed prevented the vines from setting a second crop where the first had been destroyed. There was also severe pressure from mildew but vigilant work from the Hospices' team of growers prevented any significant damage.

Finally, on Wednesday 22nd June came the first signs of summer with bright blue skies and real heat. From late July, throughout August and into September the weather was glorious, with a succession of golden sunny days as an Atlantic high protected France. Every so often the high gave way long enough to allow a day or two of cooler rainier weather, providing much needed sustenance, but in general conditions were hot, clear and sunny without much humidity.

The reds were more advanced than the whites, the vines themselves looked in fine condition but there were pitifully few bunches to be seen. The continuous sunshine enabled the grapes to ripen beautifully, for the uneven maturity to begin to come together, and to prevent disease.

The exceptional late summer weather continued through until some heavy rain overnight 14th/15th September and some showers over the next few days – welcome rain on the whole to relieve the vines which were starting to suffer from hydric stress and to reinvigorate the ripening process.

Picking started, earlier than originally expected, at the Hospices on Monday 19th September for the Pouilly-Fuissé after which the reds came through steadily over the next 8 days, culminating in Clos de la Roche on Tuesday 27th. Attention then turned to bringing in the white wines by the end of the week, the whole crop being harvested in excellent weather.

Though the teams on the sorting tables were ready for action, the grapes were mostly very healthy with the correct balance between sugar levels and acidity. The aromas emerging from the fermenting vats were pure and refined, and all seems set fair to make some excellent wines in 2016 – but sadly in very small volumes for certain vineyards.

The red wines were fermented for about two weeks, to preserve their elegance. Ludivine Griveau, enjoying her second vintage as régisseur/oenologue at the Hospices de Beaune, pronounced the wines as they were brought out of their fermentation tanks as 'bien dans leur peau' (feeling good in themselves). "They have good colour, plenty of fruit and lots of flavour. There are no aggressive tannins, so they seem full bodied but silky, just like in 2010."

The whites are currently fermenting, having been picked with correct sugar levels, balanced by adequate acidity. Pure and supple whites are expected. Overall the mood is one of considerable relief after the difficult start to the year, indeed a sense of optimism for the brand new vintage.

To read our tasting notes, please consult our website www.christies.com:
www.christies.com.



156^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

20 novembre 2016
14h30, Halle de Beaune

AVIS

Outre le prix d'adjudication ("prix marteau"), l'acheteur devra acquitter des frais de 7% H.T. (soit 8,4% T.T.C.) sur le prix d'adjudication de chaque tonneau, dit « pièce », ainsi que toute TVA due.

Les lots seront mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total, au taux de 20%. Cette TVA sera due sur le prix d'adjudication ainsi que sur les frais à la charge de l'acheteur. Sous certaines conditions, les lots pourront être réglés en suspension de TVA, et, dans certains cas spécifiques, la TVA pourra être remboursée à l'acheteur.

Il est recommandé aux acquéreurs de consulter un conseiller spécialisé en la matière afin de lever toute ambiguïté relative à leur statut concernant la TVA, et de se rapprocher de la direction financière des Hospices Civils de Beaune (+33 (0)3 80 24 44 44) ou de la direction financière de Christie's (+33 (0)1 40 76 85 78) afin de connaître les modalités de facturation relatives à la TVA qui peuvent leur être applicables dans le cadre de l'acquisition et de l'élevage des vins en pièces.

Veuillez noter que les détails des factures émises par Christie's pour le compte des Hospices de Beaune ne peuvent être modifiés une fois le client enregistré.

Notes de dégustation : veuillez-vous référer au site internet www.christies.com pour consulter les notes de dégustation détaillées. Celles-ci seront mises en ligne une semaine avant la vente.

IMPORTANT NOTICE

A premium will be charged to the buyer on the final bid price of each lot sold at a rate of 7%, excluding VAT (i.e. 8.4% including VAT). VAT will be payable on both the hammer price and the buyer's premium, at a rate of 20%. Under certain conditions or circumstances, VAT can be suspended or refunded to the Buyer.

It is strongly recommended to Buyers that they seek professional advice regarding their VAT status and VAT invoicing prior to the sale. For additional information, please contact the Hospices de Beaune Financial Department (+33 (0)3 80 24 44 44) or Christie's France Finance Department (+33 (0)1 40 76 85 78).

We regret that, for those clients choosing to be invoiced by Christie's, Christie's will not be able to make changes to the invoice name or address after the sale.

Tasting notes : see www.christies.com for detailed tasting notes on all Hospices de Beaune 2016 Cuvées, to be posted one week prior to the sale.

BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Dames Hospitalières



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

La Mignotte 1.13 ha.,

Les Bressandes 1.07 ha.,

Les Teurons 0.55 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Il est de tradition que la vente des Vins des Hospices de Beaune débute par la mise aux enchères de cette belle Cuvée. Elle porte le nom des religieuses qui s'occupèrent des malades dès la fondation des Hospices en 1443, certaines ayant même effectué d'importants legs à l'institution. Originaires de Saint-Omer dans le Nord de la France, les Soeurs avaient suivi leur formation à l'Hospice de Valenciennes, situé à la frontière franco-belge actuelle. La Cuvée est constituée intégralement de vignobles de Premier Cru, principalement Les Bressandes (où toutes les vignes datent de 1985, ou avant), la Mignotte et Les Teurons.

STORY OF THE CUVÉE

Traditionally, this fine Cuvée of Beaune Premier Cru opens the sale. It is named for the lady nurses who have tended the sick of the Hospices since its foundation in 1443. Furthermore, several nurses left important legacies. These sisters originated from Saint-Omer, in northern France, and did their training at the Hospice of Valenciennes, which lies just within France's border today with Belgium. The wine is made entirely from 1st Growth vineyards, mainly Les Bressandes (no vines being younger than 1985), La Mignotte and Les Teurons.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

28



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

001

002

003

004

005

006

007

SÉRIE B

008

009

010

011

012

013

014

SÉRIE C

015

016

017

018

019

020

021

SÉRIE D

022

023

024

025

026

027

028

POMMARD PREMIER CRU

Cuvée Dames de la Charité



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 7 000 - 10 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Rugiens 0.63 ha,
La Refène 0.31 ha,
Les Combes dessus 0.16 ha.,
Les Petits Epenots 0.43 ha.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Hommage est ici rendu aux Soeurs de la Charité qui prodiguaient les soins aux « pòvres et malades » et qui léguèrent souvent leurs Possessions aux Hospices. Cuvée la plus prestigieuse des Pommards, elle est depuis le millésime 2005 intégralement réalisée à partir de premiers crus.

STORY OF THE CUVÉE

The unstinting care with which the Sisters of Charity looked after old people and orphans would alone justify their right to recognition and gratitude. In addition, many left their personal possessions to the institution. This is the most prestigious Pommard Cuvée, and has been 100% First Growth since 2005.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

17



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

029

030

031

032

033

SÉRIE B

034

035

036

037

038

039

SÉRIE C

040

041

042

043

044

045

VOLNAY PREMIER CRU

Cuvée Général Muteau



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000- 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Le Village 0.78 ha.,
Frémiets 0.23 ha.,
Taille Pieds 0.19 ha.,
En Caillerets dessus 0.18 ha.,
Carelle sous Chapelle 0.16 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ancien élève du Cadre Noir de Saumur, Officier de Cavalerie promu Général en 1914, Officier d'Etat-Major du Général Foch durant la première guerre mondiale, Grand-Croix de la Légion d'Honneur, décoré de la Croix de Guerre, Paul-Jules Muteau (1856-1927) a laissé en 1926, outre de belles oeuvres d'art au Musée des Arts Décoratifs, une importante donation à l'Hôtel-Dieu, dont le domaine de Laborde-au-Château. La Cuvée est composée de cinq Volnay Premier Crus parmi les mieux placés.

STORY OF THE CUVÉE

Paul-Jules Muteau (1856-1927) was a distinguished cavalry officer, who was promoted to Général in 1914 and became staff officer of Général Foch during World War I. Awarded the Croix de Guerre, he was also a Member of the Légion d'Honneur (Grand Croix). He bequeathed an important estate to the Hôtel-Dieu in 1926, including the Domaine of Laborde-au-Château alongside many donations to the Musée des Arts Décoratifs in Paris. This Cuvée is made up from 5 superbly-placed Volnay 1st Growths.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

20



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

046

047

048

049

050

051

SÉRIE B

052

053

054

055

056

057

058

SÉRIE C

059

060

061

062

063

064

065

BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Guigone de Salins



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 6 500 - 9 500

Prix d'adjudication de la pièce
 Hammer price of the barrel

VIGNES / VINEYARDS :

Les Bressandes 1.2 ha.,
 Les Seurey 0.83 ha.,
 Champs Pimont 0.62 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Épouse de Nicolas Rolin, le fondateur des Hospices de Beaune, Guigone de Salins déménagea d'Autun à Beaune en 1461, après la mort de son mari, pour prendre la direction de l'Hôtel-Dieu. Elle consacra une grande partie de sa fortune au soutien des patients jusqu'à son décès à l'âge de 67 ans. La longévité de cette célèbre Cuvée est l'une des plus remarquables de tous les Beaune. Elle est composée pratiquement pour moitié du vignoble des Bressandes, planté dans les années 1960, en 1977 et en 1980 sur des pentes raides.

STORY OF THE CUVÉE

Guigone de Salins was the wife of Nicolas Rolin, founder of the Hospices de Beaune. After his death in 1461, she moved from Autun to Beaune to take over the direction of the Hôtel-Dieu. She devoted much of her fortune to this cause, while helping to care for the sick and enfeebled, until her death aged 67. The steep slopes of Les Bressandes - planted in 1980, 1977 or the 1960s - constitute virtually half this famous Cuvée, which is one of the longestliving Beaunes.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

24



SÉRIE A

- 066 _____
- 067 _____
- 068 _____
- 069 _____
- 070 _____
- 071 _____
- 072 _____
- 073 _____

SÉRIE B

- 074 _____
- 075 _____
- 076 _____
- 077 _____
- 078 _____
- 079 _____
- 080 _____
- 081 _____

SÉRIE C

- 082 _____
- 083 _____
- 084 _____
- 085 _____
- 086 _____
- 087 _____
- 088 _____
- 089 _____

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Cuvée Cyrot-Chaudron



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 60 000 - 80 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Froichots 0.25 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Une donation de Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron permit l'achat de rangées de vignes au coeur de la pente douce de la colline des Grands Crus, entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est ainsi qu'en 1991, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1976. Les deux tiers des vignes ont été plantés en 1972 ou avant. La rareté et la beauté de ce vin en font une des Cuvées les plus convoitées

STORY OF THE CUVÉE

In 1991, Clos de la Roche was the second Côte de Nuits vineyard to be acquired by the Hospices, the first having been Mazis-Chambertin, in 1976. A donation from Mr. & Mrs. Cyrot-Chaudron allowed the purchase of rows of vines at the heart of the gently sloping Grand Cru hillside between Morey-Saint-Denis and Gevrey-Chambertin. Two thirds of these vines were planted in 1972, or before. Because of the rarity and beauty of this wine, it is regularly one of the most fiercely contested Cuvées.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

090

SÉRIE B

091

SÉRIE C

092

SÉRIE D

093



* voir carte p°96

CORTON GRAND CRU

Cuvée Charlotte Dumay



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 13 000 - 19 000

VIGNES / VINEYARDS :

Corton-Renardes 1.50 ha.,
Corton-Bressandes 0.97 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

En 1534, « Pour le remède et le salut de son âme », Charlotte Dumay, épouse sans descendance du Garde pour le Roi en sa monnaie de Dijon, donna aux Hospices 100 ouvrées de vignoble et de la terre en jachère dans le domaine d'Aloxe, ainsi qu'une maison en pierre. La donation fut transcrite en lettres gothiques sur parchemin. Cette Cuvée des Hospices figure parmi celles présentant la plus grande longévité. C'est l'un des vins du Domaine le plus somptueusement structuré. Le Corton-Renardes entre pour 63% dans sa composition, les 37% restants regroupant au total 24 secteurs différents de cette célèbre colline.

STORY OF THE CUVÉE

This gift to the Hospices was made in gothic lettering on parchment, in 1534. "For the cure and salvation of her soul," the childless Charlotte Dumay, wife of the King's Keeper of the Mint in Dijon, gave 100 ouvrées of vineyard and fallow land in the territory of Aloxe, with a house in stone. Today, this is one of the Hospices's longest-lived, most sumptuously structured wines. Corton-Renardes makes up 63% of the Cuvée, Corton-Bressandes the balance, the vines being planted on a total of 24 different sectors of the famous hillside.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

30



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

094

095

096

097

098

099

100

SÉRIE B

101

102

103

104

105

106

107

SÉRIE C

108

109

110

111

112

113

114

115

SÉRIE D

116

117

118

119

120

121

122

123

BEAUNE PREMIER CRU - LES GRÈVES

Cuvée Pierre Floquet



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 7 000 - 10 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Grèves 0.77h ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette Cuvée résulte du legs de Premier Cru Beaune-Grèves par Pierre Floquet en 1997. Les Hospices cultivent 0,75 hectares en deux parcelles depuis 2004, date de création de la Cuvée. L'âge des vignes est estimé à 35 ans. Elles sont pour partie côte-à-côte, et pour partie juste au-dessus du coeur même des vignes du célèbre Premier Cru Les Grèves.

STORY OF THE CUVÉE

This Cuve results from a legacy of 1st Growth Beaune-Grèves by Pierre Floquet in 1997. Until 2003 the vines were leased out, but now the Hospices de Beaune cultivates 3/4 ha., which allowed a new Cuvée to see the light of day for the first time in 2004. The age of the vines is not exactly known, but they are estimated to be about 35 years old. The vines lie partly alongside, and partly just uphill from the very heart of the famous First Growth Les Grèves.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

10

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

124

125

126

SÉRIE B

127

128

129

SÉRIE C

130

131

132

133



POMMARD PREMIER CRU - LES EPENOTS

Cuvée Dom Goblet



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 10 000 - 13 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Petits-Epenots 1.23 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

L'abbaye de Cîteaux joua un rôle pionnier dans la culture de la vigne en Bourgogne. Les archives font état d'une donation dès 1260 d'un vignoble de Pommard dénommé « En Espeneaul », qui s'écrit aujourd'hui « Epenots ». Rendant hommage à Cîteaux, cette cuvée a été baptisée du nom du dernier cellier de l'Abbaye, Dom Goblet, qui exerça jusqu'à la Révolution, lorsque l'ordre Cistercien a été dissous et ses vignes dispersées. Ses vignes de Pinot, âgées de plus de 50 ans, sont parmi les premières à mûrir et à être vendangées, produisant un vin subtilement aromatique et harmonieux.

STORY OF THE CUVÉE

The Abbey of Cîteaux was a pioneer cultivating Burgundy's vineyards. Records show a donation in 1260 of a Pommard vineyard named "En Espeneaul" (today written "Epenots"). In homage to Cîteaux's historic role, this Cuvée is named after the last cellarer of the Abbey, Dom Goblet, who worked until the Revolution, when the Cistercian order was dissolved, and its vineyards dispersed. Its Pinot vines are over 50 years old and always amongst the first to ripen and be harvested, producing a subtly perfumed, harmonious wine. vines were planted between 1963 and 1980 on what is arguably Auxey's finest 1st Growth. This Cuvée can be one of the greatest values in the auction.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

11



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

134

135

136

SÉRIE B

137

138

139

140

SÉRIE C

141

142

143

144

AUXEY DURESSSES PREMIER CRU - LES DURESSSES

Cuvée Boillot



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Duressses 0.67 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

En 1898, Antoinette Boillot, issue d'une famille établie de longue date en Bourgogne, légua aux Hospices de Beaune son domaine à Auxey-Duressses, Meursault et Volnay. L'ensemble des vignes a été planté entre 1963 et 1980 sur des parcelles considérées comme les plus qualitatives des 1ers Crus d'Auxey. Cette Cuvée affiche un rapport plaisir/prix remarquable.

STORY OF THE CUVÉE

Antoinette Boillot came from a long-established family in Burgundy. In 1898 she gifted her domaine in Auxey-Duressses, Meursault and Volnay to the Hospices. The vines were planted between 1963 and 1980 on what is arguably Auxey's finest 1st Growth. This Cuvée can be one of the greatest values in the auction.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

145

146

SÉRIE B

147

148



* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.



VOLNAY PREMIER CRU

Cuvée Blondeau



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Champans 0.64 ha.,
En Taille Pieds 0.56 ha.,
Le Ronceret 0.36 ha.,
Les Mitans 0.25 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

En 1811, François Blondeau offrit les cloches de l'Hospice de la Charité, que les passants peuvent toujours entendre en se promenant dans la rue de Lorraine à Beaune. Il fit également restaurer l'église de Volnay et construire une école. Afin qu'il soit à perpétuité pris soin de cinq personnes âgées, il fit don de tous ses vignobles dans Pommard et Volnay. La composition de la Cuvée ne devrait pas laisser les amateurs indifférents : le vin est composé à 70% de Champans et Taille Pieds, plantés entre 1952 et 1989. Les Ronceret, plantés pour moitié en 1961 et pour moitié en 2005, et Mitans plantés entre 1955 et 1972, en constituent le restant.

STORY OF THE CUVÉE

In 1811, François Blondeau gave the bells of the Hospice de la Charité, which you still hear chiming as you walk along Beaune's rue de Lorraine. Blondeau restored the church in Volnay, built a school, and gave all his vineyards in Pommard and Volnay so that 5 old people might be cared for, in perpetuity. Lovers of Volnay will prick up their ears at the roll-call of First Growths here: Champans and Taille Pieds, planted between 1952 and 1989, make up over 70% of this Cuvée. The Ronceret, half planted in 1961, half in 2005, with Mitans planted between 1955 and 1972, make up the remaining 30% of the Cuvée.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

23



Prix d'adjudication de la pièce
Hammer price of the barrel

SÉRIE A

149

150

151

152

153

154

155

SÉRIE B

156

157

158

159

160

161

162

163

SÉRIE C

164

165

166

167

168

169

170

171

POMMARD

Cuvée Billardet



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€6 000 - 9 500

VIGNES / VINEYARDS :

Les Noizons 0.83 ha.,
 Les Arvelets Premier Cru 0.47 ha.,
 Les Cras 0.04 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

A travers cette Cuvée, les Hospices rendent hommage à 2 de leurs éminents médecins : Antoine Billardet, qui oeuvra pendant la Révolution, et son fils Charles, élève chirurgien dans l'armée de Bonaparte, qui consacra ensuite cinquante années de sa vie aux patients de Beaune. Cette Cuvée fait partie des Pommards les plus estimés du domaine des Hospices. Ses vignes ont été pour 87% plantées en 1988 ou avant, remontant ainsi pour les plus anciennes à 1960 et 1954. En complément, 35% de la Cuvée provient du Premier Cru Les Arvelets dont les vignes ont un âge moyen de plus de 25 ans.

STORY OF THE CUVÉE

This Cuvée honours 2 eminent doctors at the Hospices: Antoine Billardet who worked through the Revolution, and his son Charles, a student-surgeon in Bonaparte's army, who devoted 50 years of his life to the sick of Beaune. This is one of the most highly regarded Pommard cuvées in the estate. 87% of the vineyards were planted in 1988 or before, going back to 1960 and 1954. 35% of the Cuvée comes from Premier Cru les Arvelets (average vine age: more than 25 years).

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

172

173

174

SÉRIE B

175

176

177

SÉRIE C

178

179

180

181

Nombre total de pièces / Total number of barrels

10



MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU

Cuvée Madeleine Collignon



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 30 000 - 45 000

VIGNES / VINEYARDS :

Mazis Hauts 1.75 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette magnifique parcelle de Grand Cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère. Elle se trouve au coeur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze, une parcelle voisine. Près de 60% de la Cuvée provient de vieilles vignes plantées en 1947. Ceci contribue sans doute à la remarquable densité du vin, au soyeux de ses tannins, ainsi qu'à sa longueur en bouche, qui est régulièrement exceptionnelle.

STORY OF THE CUVÉE

This magnificent plot of Grand Cru vineyard was donated by Jean Collignon in 1976, and named in memory of his mother. The vines lie at the heart of the hillside, on the same contours as its immediate neighbour, Chambertin Clos de Bèze. Nearly 60% of this Cuvée comes from vines planted in 1947. This no doubt contributes significantly to the remarkable fruit density and structure of the wine, to its silky tannins and to its length of aftertaste, which are consistently exceptional.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

29



* voir carte p°95

Prix d'adjudication de la pièce
Hammer price of the barrel

SÉRIE A

182

183

184

185

186

187

188

SÉRIE B

189

190

191

192

193

194

195

SÉRIE C

196

197

198

199

200

201

202

SÉRIE D

203

204

205

206

207

208

209

210

CORTON GRAND CRU - CLOS DU ROI

Cuvée Baronne du Baÿ



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 22 000 - 32 000

VIGNES / VINEYARDS :

Corton-Clos-du-Roi 0.84 ha.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

La baronne Du Baÿ, fille du Docteur Peste qui officia à l'Hôtel-Dieu, fit don de son vivant en 1924 de parcelles de vignes sur l'affnage d'Aloxe-Corton. Depuis 2007, cette Cuvée est vinifiée individuellement. Cela permet de faire ressortir de manière exceptionnelle l'expression du terroir de ce Corton Clos du Roi Grand Cru, réputé pour produire des vins délicatement structurés et dotés d'une grande longévité. Des vignes de Pinot Noir plantées il y a 40 ans ou plus, représentent 45 % de cette cuvée, le reste étant âgé de 26 ou 14 ans.

STORY OF THE CUVÉE

Baroness Du Baÿ was the daughter of Dr. Peste, a physician at the Hôtel-Dieu, who, during her lifetime, donated vineyards on the Aloxe-Corton hillsides, in 1924. This Cuvée has been separately vinified since 2007. It allows the unique personality of this exceptional Grand Cru terroir to be fully expressed and produces structured, distinctive and longlived wines. Over 45% of this cuvee is planted with vines aged 40 years or more, the balance being between 26 and 14 years old.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

12



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

211

212

213

214

SÉRIE B

215

216

217

218

SÉRIE C

219

220

221

222

VOLNAY PREMIER CRU - LES SANTENOTS

Cuvée Jehan de Massol



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 8 500 - 12 500

VIGNES / VINEYARDS :

Santenots du Dessous 0.93 ha.,

Santenots du Milieu 0.35ha.,

Les Plures 0.26 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le docteur italien Augustino Mazzoli, ébloui par la beauté de la ville de Beaune, décida d'y élire domicile et devint l'un des premiers docteurs de l'Hôtel- Dieu, exerçant jusqu'à son décès en 1505. L'un de ses descendants, dont le nom fut francisé, le magistrat Jehan de Massol, légua à son décès en 1669, une collection d'oeuvres d'art qui sauva l'Institution de la ruine. La Cuvée est composée des Premiers Crus Les Plures et Les Santenots, dont plus de 30% des vignes ont été plantées entre 1948 et 1959. Le reste présente un âge moyen de 48 ans pour 0,79 ha. et 30 ans pour 0,26 ha..

STORY OF THE CUVÉE

Italian doctor Augustino Mazzoli was captivated by Beaune's beauty, so he elected to live there, and became one of the Hôtel-Dieu's first doctors, dying in 1505. One of his descendants was Jehan de Massol, a magistrate whose name was gallicized. On his death in 1669, he bequeathed his art collection, which saved the Hospices from ruin. This Cuvée consists of 1st Growth vineyards in Les Plures and Santenots. Over 30% of them were planted between 1948 and 1959, with 51% averaging 48 years of age, and the balance being over 30 years old.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

7

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

223

224

225

SÉRIE B

226

227

228

229





MEURSAULT PREMIER CRU - LES GENEVRIÈRES

Cuvée Philippe le Bon



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 12 000 - 18 000

VIGNES / VINEYARDS :

Genevrières dessous 0.44 ha.,

Genevrières dessus 0.13 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

La Cuvée rend hommage au Duc de Bourgogne Philippe le Bon (1419-1467), qui accorda son soutien lorsque Nicolas Rolin, son Chancelier, décida d'édifier l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443. La Cuvée figure parmi les meilleures des grands blancs, avec une puissance et une élégance qui sont retrouvées chaque année. La parcelle de Genevrières dessous a été plantée pour moitié en 1978, le reste en 2001, celle de Genevrières dessus date de 2009.

STORY OF THE CUVÉE

This Cuvée pays homage to Philippe le Bon Duke of Burgundy (1419- 1467), who gave his backing and authority to Chancellor Nicolas Rolin, during the latter's establishment of the Hôtel-Dieu, from 1443. It is regularly one of the finest whites, and fiercely contested at auction. The Genevrières dessous section was half planted in 1978, half in 2001, with the dessus section dating from 2009.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

13



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

230

231

232

233

SÉRIE B

234

235

236

237

SÉRIE C

238

239

240

241

242

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Cuvée François de Salins



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 28 000 - 38 000

VIGNES / VINEYARDS :

Le Charlemagne 0.48 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le nom de Salins est naturellement associé à Guigone, co-fondatrice des Hospices de Beaune. Elle eut cependant plusieurs descendants, également bienfaiteurs de l'Institution, dont François de Salins. Prêtre et Chanoine de la Collégiale Notre-Dame de Beaune, il offrit à l'Hôtel-Dieu en 1745 ses vignobles de Savigny et d'Aloxe. Les vignes font face au Sud et au Sud-Ouest. Elles sont situées au lieu-dit historique Le Charlemagne, remontant depuis la route étroite qui lie Pernand à Aloxe-Corton. Les vignes datent de 1944 pour 58% d'entre elles, tandis que 27% furent plantées en 1981 et le reste en 1998.

STORY OF THE CUVÉE

The name of Salins is naturally associated with Guigone, the cofounder of the Hospices de Beaune. She had many generous benefactor descendants, of whom François de Salins was one. He was Priest and Canon of the Collegiate church of Notre Dame de Beaune, and in 1745 left his Domaine of vines in Savigny and Aloxe to the Hôtel-Dieu. These vines face south and southwest. They are situated in the historic lieu-dit Le Charlemagne, running uphill from the narrow road which links Pernand with Aloxe-Corton. 58% of the vines date from a planting in 1944, with 27% from 1981, the balance from 1998.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

3

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

243

SÉRIE B

244

SÉRIE C

245



MEURSAULT PREMIER CRU - LES CHARMES

Cuvée Albert Grivault



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 15 000 - 20 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Charmes dessus 0.55 ha.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Monsieur et Madame Grivault donnèrent aux Hospices en 1904 des vignes superbement placées dans Les Charmes dessus. Les vignes datent de 1958 pour 38% d'entre elles, tandis que 30% furent plantées en 1985 et 32% en 1997.

STORY OF THE CUVÉE

Mr. and Mrs. Grivault made their gift to the Hospices in 1904, the vines being magnificently situated in Les Charmes dessus. 38% of the plantings date from 1958, 30% from 1985, and 32% from 1997.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

12



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

246

247

248

249

SÉRIE B

250

251

252

253

SÉRIE C

254

255

256

257

MEURSAULT PREMIER CRU - LES GENEVRIÈRES

Cuvée Baudot



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 12 000 - 18 000

VIGNES / VINEYARDS :

Genevrières dessous 0.77 ha.,

Genevrières dessus 0.71 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Félix Baudot, né en 1796, était un grand collectionneur de tableaux, vitraux, stèles antiques, pièces archéologiques, manuscrits et autographes. Sa collection fut vendue aux enchères à Beaune en 1882, et le produit de la vente fut versé à l'Hospice de la Charité. La Cuvée provient à part égale des Genevrières du dessous et du dessus. Les vignes sont parfaitement matures ou anciennes. Les plus jeunes, représentant 23% de la Cuvée, datent de 1979, les autres de 1944, 1948, 1956 et 1964.

STORY OF THE CUVÉE

Félix Baudot, born 1796, was a great collector of paintings, stained glass, antique stela, archaeological finds, manuscripts and autographs. These objects were sold by public auction in Beaune in 1882, all proceeds coming to the Hospice de la Charité. This Cuvée comes in equal parts from Genevrières dessous and dessus. The vines are all fully mature or ancient. The youngest (23% of the Cuvée) date from 1979, all the others being older - from 1944, 1948, 1956 and 1964.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

19



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

258

259

260

261

SÉRIE B

262

263

264

265

266

SÉRIE C

267

268

269

270

271

SÉRIE D

272

273

274

275

276

BATARD MONTRACHET GRAND CRU

Cuvée Dames de Flandres



Estimation par lot / Estimate per lot

Série A (228 litres) : **€ 50 000 - 70 000**

Série B (114 litres) : **€ 25 000 - 35 000**

VIGNES / VINEYARDS :

Bâtard-Montrachet 0.29 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le vignoble, planté en 1974, a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989. Il a été nommé Dames de Flandres en commémoration des origines de la communauté des Soeurs qui s'occupèrent au fil des siècles des patients de l'Hôtel-Dieu. Les vignes sont plantées sur la commune de Chassagne- Montrachet. Elles donnent régulièrement un grand vin blanc qui séduit par sa minéralité, sa longueur en bouche, son aptitude au vieillissement et sa complexité exceptionnelle.

STORY OF THE CUVÉE

This vineyard was planted in 1974. It was acquired by the Hospices in 1989, and named after the Ladies of Flanders, in commemoration of the origins of the community of Sisters who have cared for the sick of the Hôtel-Dieu, down the centuries. The vines lie in the commune of Chassagne-Montrachet. They regularly produce a great white wine which is striking for its minerality, its length of flavour, its capacity to age and its exceptional complexity.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

2

Prix d'adjudication du lot

Hammer price of the lot

SÉRIE A

277

SÉRIE B

278



* Veuillez noter que la série A est logée en fût de 228 litres et la série B en fût de 114 litres (appelé feuillette).

* Please note that the first serie is lodged in a 228 barrel and the second in a 114 litre barrel ("feuillette").

CORTON VERGENNES GRAND CRU

Cuvée Paul Chanson



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 25 000 -35 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Vergennes 0.28 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Grand ambassadeur des vins de France et plus particulièrement de Bourgogne, Paul Chanson légua de vieilles vignes aux Hospices en 1974. Il avait coutume de dire que le raisin était du Pinot Blanc, plutôt que du Chardonnay. Les vignes sont situées sur une petite colline contiguë à Corton- Bressandes, sur une terre portant le plus souvent du Pinot Noir. Elles donnent des vins fascinants, développant souvent un arôme de coing. 30% des vignes datent de 1987, le reste des années 1940.

STORY OF THE CUVÉE

Paul Chanson was a great ambassador for the wines of France, and for Burgundy in particular. This Cuvée comes from old vines, which he bequeathed to the Hospices in 1974. Paul Chanson always used to say they were Pinots Blancs, rather than Chardonnay. They are planted on a prominent hillock adjoining Corton-Bressandes, on land most often carrying Pinots Noirs, and give fascinating wine, often with an aroma of quince 30% of the vines date from 1987, the balance from 1940's.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

279

SÉRIE B

280

SÉRIE C

281

SÉRIE D

282



MEURSAULT PREMIER CRU - LES CHARMES

Cuvée de Bahèzre de Lanlay



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 12 000 - 18 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Charmes dessus 0.41 ha.,

Les Charmes dessous 0.47 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Louis de Bahèzre de Lanlay, Inspecteur des lignes télégraphiques, légua sa fortune aux Hospices de Beaune en 1884, permettant ainsi la construction du premier pavillon de chirurgie et d'un bâtiment dédié aux personnes âgées. La Cuvée est la plus grande en quantité des deux Cuvées de Meursault-Charmes du Domaine des Hospices et, souvent, la plus minérale de caractère. Elle provient pour moitié des Charmes du dessous, plantés en 1947, et pour moitié des Charmes du dessus, plantés en 1946.

STORY OF THE CUVÉE

Louis de Bahèzre de Lanlay was an inspector of telegraph lines, who bequeathed his fortune to the Hospices de Beaune in 1884, enabling the construction of a surgical block and an old people's building. This is the larger of the two Hospices Cuvées of Meursault- Charmes, and often the more mineral in character. It comes from very old vines : half from Charmes dessous (planted 1947), half from Charmes dessus (planted 1946).

Nombre total de pièces / Total number of barrels

10

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

283

284

285

SÉRIE B

286

287

288

SÉRIE C

289

290

291

292



CORTON BLANC GRAND CRU

Cuvée docteur Peste



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 15 000 -25 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Fièvres 0.4 ha.,

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIX^e siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Baÿ, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père. Issue à 89% de plants très anciens ou de vignes plantées avant 1985, cette Cuvée se compose à 52% des parcelles Chaumes et Voierosses exposées Sud Sud-Ouest. Leurs vignes furent plantées à 4 reprises entre 1976 et 1985. Les parcelles Les Bressandes, dont les plus anciennes vignes datent de 1940, et Les Grèves apportent l'équilibre final à cette Cuvée.

STORY OF THE CUVÉE

Jean-Louis Peste was a doctor at the Hospices de Beaune for 30 years in the mid-19th century. His daughter, Baroness du Baÿ, bequeathed a vast estate to the Hôtel-Dieu in his memory, in 1924. Made from 89% fully mature, or very old vines, this Cuvée comes principally (52%) from Chaumes et Voierosses, which is south and south-west-facing land. These vines were planted 4 times between 1976 and 1985. Les Bressandes, whose oldest vines date from 1940, with Les Grèves bring complexity, richness and balance to this Cuvée.

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

293

SÉRIE B

294

SÉRIE C

295

Nombre total de pièces / Total number of barrels

3



* Veuillez noter qu'il existe également une cuvée de vin ROUGE appelée Corton Grand Cru-Cuvée Docteur Peste. (p°68)

* Please note that there is a cuvée of RED wine also called Corton Grand Cru-Cuvée Docteur Peste.(p°68)

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

Cuvée du Roi Soleil



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 25 000 - 35 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Renardes 0.34 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le vignoble de Corton-Renardes fut légué par Charlotte Dumay aux Hospices en 1584 et la cuvée a porté son nom jusqu'en 2009. À partir de 2010, la cuvée est nommée Cuvée du Roi Soleil en hommage à Louis XIV. Sa mère, Anne d'Autriche, s'était rendue aux Hospices afin de prier pour pouvoir donner naissance à un enfant. En 1658, Louis XIV, accompagné de sa Cour et de sa mère, rend visite à l'Hôtel Dieu, lui accorde une pension et signe le livre d'or de l'institution. Les vieilles vignes de Pinot Noir ont été arrachées en 1997. Le vin provient d'une parcelle replantée en 2001, exposée à l'Est et située en haut de la colline de Corton, désormais perçue comme étant plus appropriée pour le Chardonnay que pour le Pinot. La situation de ce vignoble très pentu, dominant la plaine, est magnifique. Le vin est extrêmement racé et de belle garde.

STORY OF THE CUVÉE

It was in 1584 that Charlotte Dumay bequeathed vines in Corton- Renardes to the Hôtel-Dieu. Formerly Cuvée Charlotte Dumay, from 2010 on, it will be called Cuvée du Roi Soleil, in remembrance of King Louis XIV. His mother Anne d'Autriche, visited the Hospices and prayed to be able to give birth to a child. In 1658, King Louis XIV, his mother and his court, visited the Hospices, the King decided to give a yearly grant to the Institution, and all signed the visitors book. Old Pinot Noir vines were pulled up from this plot in 1997. Today's great white Corton-Charlemagne comes from east-facing land which lies high on the Corton hillside, and is now deemed more suitable for Chardonnay than Pinot Noir. The first vintage to be offered was the 2004. The wine shows great raciness, as well as fine potential for ageing.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

296

SÉRIE B

297

SÉRIE C

298

SÉRIE D

299



ECHÉZEAUX GRAND CRU

Cuvée Jean-Luc Bissey



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 40 000 - 60 000

VIGNES / VINEYARDS :

Echézeaux du Dessus 0.44 ha.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ce vignoble constitue un don fait en 2011 par Monsieur Jean-Luc Bissey, qui fait partie d'une famille de viticulteurs établie dans la région depuis quatre générations. Il reste ainsi fidèle à la grande tradition de générosité des Bourguignons. Les vignes se situent dans « Les Echézeaux du Dessus », là où le côteau devient légèrement en pente, vers « Les Rouges du Bas ». Elles ont été plantées par le père de Monsieur Bissey à partir de 1945, après son retour de la guerre. Echézeaux est ainsi devenu en 2012 le troisième Grand Cru de la Côte de Nuits dont les vins sont offerts à la vente par les Hospices, après le Mazis- Chambertin depuis 1976 et le Clos de la Roche depuis 1991.

STORY OF THE CUVÉE

This vineyard is a gift made in 2011 by Monsieur Jean-Luc Bissey, whose family has been cultivating vines in the region for four generations. He thus maintains the great tradition of Burgundian generosity. The vines are located in the climat of « Les Echézeaux du Dessus », where the land becomes slightly sloping, towards « Les Rouges du Bas ». They were planted by Monsieur Bissey's father after 1945, following his return from the war. Echézeaux thus became in 2012. The third Grand Cru of the Côte de Nuits to have wines being offered for sale by the Hospices, after Mazis-Chambertin since 1976 and Clos de la Roche since 1991.

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

300

SÉRIE B

301

SÉRIE C

302

SÉRIE D

303

304

Nombre total de pièces / Total number of barrels

5



* voir carte p°97

BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Nicolas Rolin



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 7 000 - 10 000

Prix d'adjudication de la pièce
Hammer price of the barrel

VIGNES / VINEYARDS :

Les Cent Vignes 1.35 ha.,
Les Teurons 0.47 ha.,
Les Grèves 0.36 ha.,
En Genêt 0.18 ha.,
Les Bressandes 0.16 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Nicolas Rolin, Chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décida de fonder, en 1443, l'Hôtel-Dieu de Beaune. Dès 1452, des religieuses originaires d'une confrérie des Flandres furent en mesure d'accueillir et de soigner les premiers patients dans la grande Salle des Pôvres. Cette Cuvée gagna en surface en 1963 grâce au legs provenant de Madame Maurice Pallegoix, en mémoire de son mari qui fut maire de Demigny. Les plus vieilles parcelles dans cette Cuvée sont Les Cent Vignes (54% de la surface plantée), et Les Teurons (19%), qui étaient respectivement plantées entre 1953 et 1975, et 1950 et 1955.

STORY OF THE CUVÉE

Nicolas Rolin, Chancellor of the Duke of Burgundy Philippe le Bon, founded the Hôtel-Dieu in Beaune in 1443. From 1452, nursing sisters, who had been brought from Flanders, welcomed and cared for the first patients in the great Paupers' Ward. The Cuvée was enlarged in 1963 thanks to a legacy made by Madame Maurice Pallegoix in memory of her husband, who was mayor of Demigny. The oldest vines in the Cuvée are Les Cent Vignes, representing 54% of the surface, and Les Teurons (19%), which were respectively planted between 1953 and 1975, and 1950 and 1955.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

23



SÉRIE A

305

306

307

308

309

310

311

SÉRIE B

312

313

314

315

316

317

318

319

SÉRIE C

320

321

322

323

324

325

326

327

CORTON GRAND CRU

Cuvée Docteur Peste



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 13 000 - 19 000

VIGNES / VINEYARDS :

Chaumes 1.02 ha.,
Les Bressandes 0.95 ha.,
Les Grèves 0.12 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXème siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Bay, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père. Issue à 89% de plants très anciens ou de vignes plantées avant 1985, cette Cuvée se compose à 52% des parcelles Chaumes et Voierosses exposées Sud Sud-Ouest. Leurs vignes furent plantées à 4 reprises entre 1976 et 1985. Les parcelles Les Bressandes, dont les plus anciennes vignes datent de 1940, et Les Grèves apportent l'équilibre final à cette Cuvée.

STORY OF THE CUVÉE

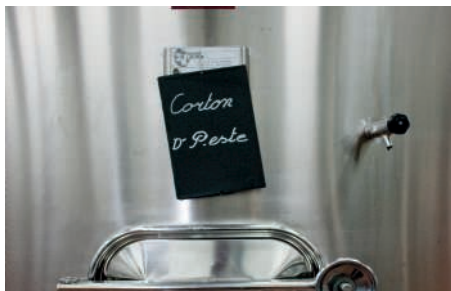
Jean-Louis Peste was a doctor at the Hospices de Beaune for 30 years in the mid-19th century. His daughter, Baroness du Bay, bequeathed a vast estate to the Hôtel-Dieu in his memory, in 1924. Made from 89% fully mature, or very old vines, this Cuvée comes principally (52%) from Chaumes et Voierosses, which is south and south-west-facing land. These vines were planted 4 times between 1976 and 1985. Les Bressandes, whose oldest vines date from 1940, with Les Grèves bring complexity, richness and balance to this Cuvée.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

28

* Veuillez noter qu'il existe également une cuvée de vin BLANC appelée Corton Grand Cru-Cuvée Docteur Peste. (p°63)

* Please note that there is a cuvée of WHITE wine also called Corton Grand Cru-Cuvée Docteur Peste.(p°63)



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

328 _____

329 _____

330 _____

331 _____

332 _____

333 _____

334 _____

SÉRIE B

335 _____

336 _____

337 _____

338 _____

339 _____

340 _____

341 _____

SÉRIE C

342 _____

343 _____

344 _____

345 _____

346 _____

347 _____

348 _____

SÉRIE D

349 _____

350 _____

351 _____

352 _____

353 _____

354 _____

355 _____

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Cuvée Georges Ritter



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 65 000 - 75 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Froichots 0.19 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Georges Ritter était le cousin et l'ami d'enfance de feu André Boisseaux. Ils travaillèrent de concert pendant 40 ans à la tête de Patriarche Père et Fils, négociant-éleveur à Beaune. Pendant plusieurs décennies, André Boisseaux acheta régulièrement le premier lot de la vente des vins des Hospices, et en fut le plus important acquéreur. Le legs effectué par la veuve de Georges Ritter permit aux Hospices d'acquérir en 1991 des vignes de Clos de la Roche (se reporter à la section Clos de la Roche Cuvée Cyrot-Chaudron).

STORY OF THE CUVÉE

Georges Ritter was a childhood friend, and cousin, of the late André Boisseaux, and worked with him for 40 years at the head of Patriarche Père & Fils, the Beaune négociant-éleveur. André Boisseaux regularly bought the first lot, and the lion's share, of the Hospices de Beaune wine auction, over many decades. A legacy from Georges Ritter's widow enabled the Hospices de Beaune to purchase these Clos de La Roche vines in 1991. (cf. Clos de la Roche Cuvée Cyrot-Chaudron).

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

356

SÉRIE B

357

SÉRIE C

358

Nombre total de pièces / Total number of barrels

3



BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES AVAUX

Cuvée Clos des Avaux



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Clos des Avaux 1.14 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit Vaux - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Avant la Révolution, elles appartenaient à l'Hospice de la Charité. Des vignobles plantés dans les années 1980 ou avant composent 42 % de la Cuvée.

STORY OF THE CUVÉE

The name Les Avaux derives from the place names Vaux or Val, designating a depression in the hillside at this spot. Before the French Revolution, these vines belonged to the Hospice de la Charité. Vineyards planted in the 1980's or older, make up 42% of the Cuvée.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

20



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

359 _____

360 _____

361 _____

362 _____

363 _____

SÉRIE B

364 _____

365 _____

366 _____

367 _____

368 _____

SÉRIE C

369 _____

370 _____

371 _____

372 _____

373 _____

SÉRIE D

374 _____

375 _____

376 _____

377 _____

378 _____

POMMARD

Cuvée Raymond Cyrot



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 7 000 - 10 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Riottes 0.70 ha.,
Les Charmots 1er Cru 0.30 ha.,
Les Bertins 1er Cru 0.25 ha.,
Les Vaumuriens bas 0.18 ha.,
La Vache 0.14 ha.,
Les Rugiens bas 1er Cru 0.09 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

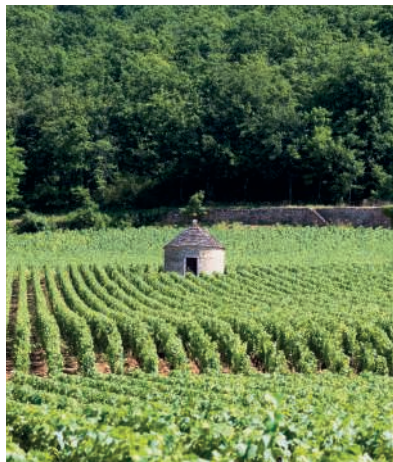
Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes qui, en parfait état et produisant de petites récoltes de beaux raisins, ont été conservées. Les Premiers Crus sont situés dans Les Charmots, Les Bertins et Les Rugiens bas.

STORY OF THE CUVÉE

Monsieur and Madame Cyrot-Chaudron left their vineyards to the Hospices de Beaune in 1979. The gift included several plots of ancient vines, which were in perfect condition, yielding small quantities of fine fruit, and many of these have been retained. The First Growth vines are situated in Les Charmots, Bertins and Rugiens bas.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

26



Prix d'adjudication de la pièce
Hammer price of the barrel

SÉRIE A

379

380

381

382

383

384

385

386

SÉRIE B

387

388

389

390

391

392

393

394

395

SÉRIE C

396

397

398

399

400

401

402

403

404

VOLNAY PREMIER CRU - LES SANTENOTS

Cuvée Gauvain



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 7 500 - 11 500

VIGNES / VINEYARDS :

Les Plures 0.72 ha.,
Santenots du Milieu 0.68 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Comptant parmi les plus généreux donateurs, Bernard Gauvain légua l'ensemble de ses biens à l'Hospice de la Charité en 1804. Une de ces nombreuses demeures fut également cédée par sa veuve et abrite aujourd'hui l'Union des Maisons de Vins de Bourgogne située Place Carnot, dont la porte est surmontée du chiffre de la famille Gauvain. Les vignes de cette Cuvée sont situées sur les coteaux de Volnay-Santenots. Leurs fruits, généralement parmi les premiers à mûrir, donnent des vins riches, élégants et complexes. C'est l'une des grandes fiertés du Domaine des Hospices de Beaune.

STORY OF THE CUVÉE

Bernard Gauvain is one of the Hospices' most generous benefactors, who left all his worldly goods to the Hospice de la Charité in 1804. His widow gave one of Beaune's finest, Louis XV houses, now the seat of the Union of Burgundy Négociants, place Carnot. The Gauvain family crest may be seen above the door. The wines coming from its Volnay-Santenots hillsides constitute one of the greatest glories of the Hospices de Beaune. Often amongst the first to ripen, the vines give wines which are rich, complex, elegant and long.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

11

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

405

406

407

SÉRIE B

408

409

410

411

SÉRIE C

412

413

414

415



BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Brunet



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Bressandes 0.52 ha.,
Le Bas des Teurons 0.48 ha.,
Les Cent Vignes 0.47 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Les origines de la famille Brunet remontent au début du XVIIème siècle. Cinq de ses membres furent Maires de Beaune, et plusieurs d'entre eux figurent au tableau d'honneur de la ville. La Cuvée est composée intégralement de Premiers Crus, par ailleurs superbement situés : Bressandes, Bas des Teurons et Les Cent- Vignes. Toutes les vignes furent plantées entre 1954 et 1976, à l'exception de 15% d'entre elles qui datent de 1999.

STORY OF THE CUVÉE

This historic charity sale commemorates five centuries of generous benefaction, and many members of the Brunet family, dating back to the 1600s (5 of whom were Mayors of Beaune), are in the roll of honour. These vineyards are all 1st Growth and superbly placed – in Bressandes, Bas des Teurons and Cent-Vignes. 15% of the Cuvée was planted in 1999, all the rest from 1976 back to 1954.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

7

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

416

417

418

SÉRIE B

419

420

421

422



BEAUNE BLANC PREMIER CRU - LES MONTREVENOTS

Cuvée Suzanne et Raymond



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€8 000 -12 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Montrevenots 0.62 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ce vin est issu d'une parcelle auparavant plantée avec des pinots noirs (qui étaient destinées à la Cuvée de Beaune Premier Cru Cyrot-Chaudron). Ces vieux pinots ont récemment été arrachés et la parcelle replantée en Chardonnay en 2010. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches – fort propices à la production de grands vins blancs. La parcelle se trouve en haut du coteau, non loin de la source de la Lulunne.

STORY OF THE CUVÉE

This wine comes from a plot which used to be planted with Pinot Noir (the grapes going into the Beaune Cuvée Cyrot-Chaudron). The old Pinot vines were recently pulled up, & the land replanted in 2010 with Chardonnay. The soil is stony and lime-rich, with white marls - well suited to white wine production. It is high on the hillside, near the source of the Lulunne stream.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

13

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

423

424

425

426

SÉRIE B

427

428

429

430

SÉRIE C

431

432

433

434

435



* voir carte p°95

CHABLIS PREMIER CRU - CÔTE DE LÉCHET

Cuvée Jean-Marc Brocard



Estimation par lot / Estimate per lot

Série A (228 litres): **€6 000 - 9 000**

Série B (114 litres): **€3 000 - 4 500**

VIGNES / VINEYARDS :

Côte de léchet 0.2 ha..

Prix d'adjudication du lot

Hammer price of the lot

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette parcelle a été donnée en 2015 par Monsieur Jean-Marc Brocard, né à Chaudenay-le-Château à 30 kilomètres de Beaune, où son père était agriculteur. Des membres de la famille ont séjourné à l'hôpital de Beaune lorsqu'ils ont été touchés par la maladie. En se mariant, Monsieur Brocard s'est déplacé, tout en restant dans la région, fondant un domaine à Chablis dès 1975. Le Premier Cru Côte de Léchet est l'un des plus réputés de la rive gauche du Serein, qui traverse Chablis. Les vignes de cette parcelle sont âgées d'environ 30 ans et situées au cœur de ce coteau de bonne pente, riche en argile et calcaire et orienté sud-est. Les rendements sont faibles et la vigne est cultivée en biodynamie.

STORY OF THE CUVÉE

This vineyard is a gift made in 2015 by Monsieur Jean-Marc Brocard, who was born about 30 kms. west of Beaune in Chaudenay-le-Château, where his father was a farmer. Members of the family were often grateful to Beaune's Hospital, at times of illness. On his marriage to a girl from the Yonne, Monsieur Brocard moved away, while staying within the region, establishing a vineyard estate in Chablis from 1975 onwards. Côte de Léchet is one of the best known 1st Growths on the Left Bank of the River Serein, which runs through Chablis. These vines are approximately 30 years old, situated in the heart of the pebble-rich, south-east facing, steeply-sloped hillside. The vines are low-yielding, and cultivated bio-dynamically.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

2

SÉRIE A

436

SÉRIE B

437



* Veuillez noter que la série A est logée en fût de 228 litres et la série B en fût de 114 litres (appelé feuillette).

* Please note that the first serie is lodged in a 228 barrel and the second in a 114 litre barrel ("feuillette").

SAINT-ROMAIN

Cuvée Joseph Menault



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 5 000 - 8 000

VIGNES / VINEYARDS :

Le Village Haut 0,43 ha.,
Sous la Velle 0,33 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ce vin a été baptisé du nom de son généreux donateur, Joseph Menault, qui fit don de ses vignes à l'Hôtel-Dieu en 1992. L'ensemble du vignoble nécessitant d'être replanté, date des années 1994 (le village haut) et 1998 (Sous la Velle). Le village de Saint-Romain se situe en contrebas de falaises rocheuses, à l'ouest de Meursault. La Cuvée provient de 2 parcelles : le « Village Haut », extrêmement pentu, situé à une altitude de plus de 400 mètres, près du point culminant de Saint-Romain et la « Sous la Velle », située 50 mètres dessous. Les millésimes antérieurs sont dotés d'un parfum intense, d'une belle minéralité et d'un caractère racé.

STORY OF THE CUVÉE

This wine is named after a generous benefactor, Joseph Menault, who donated vineyards to the Hôtel-Dieu in 1992. All the vines needed replanting, and this took place in 1994 (le village haut) and 1998 (Sous la Velle). The village of Saint-Romain is situated in a precipitous cleft of hills, just west of Meursault. Over half of this Cuvée comes from a steeply-sloping vineyard, Le Village Haut, located above 400 metres, near the highest point of Saint-Romain. The balance comes from Sous la Velle, 50 metres lower down. Previous vintages tasted display intense perfume, raciness and minerality.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

10



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

438

439

440

SÉRIE B

441

442

443

SÉRIE C

444

445

446

447

* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.

MEURSAULT PREMIER CRU - LES PORUSOTS

Cuvée Jéhan Humblot



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 15 000 - 20 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Porusots 0.56 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Procureur et Notaire Royal à Beaune, Jéhan Humblot fit don aux Hospices en l'an 1600 d'une vaste propriété près de Montagny. En 2005, la Cuvée fut pour la première fois composée à 100% de Premier Cru Les Porusots. Toutes les vignes sont antérieures à 1975, certaines datant même de 1936 et 1953.

STORY OF THE CUVÉE

Jéhan Humblot was the state prosecutor and royal notary in Beaune. He donated an extensive property near Montagny to the Hôtel-Dieu, in 1600. For the first time in 2005, this Cuvée was made up entirely from the 1st Growth Les Porusots. All the vines here pre-date 1975, indeed some date back to 1936 and 1953.

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

448

449

SÉRIE B

450

451

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4



POUILLY FUISSÉ

Cuvée Françoise Poisard



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 5 000 - 8 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Plessys 0.58 ha.,
 Les Robées 0.53 ha.,
 Les Chevrières 0.4 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Entrées dans le Domaine des Hospices de Beaune en 1994 et 2012 après la disparition de Françoise Poisard, ces vignes, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation, sont âgées pour la majorité d'entre elles de 35 à 90 ans et réparties sur 5 parcelles: Les Plessys produisant des vins ronds et puissants et Les Robées et Les Chevrières présentant des vins fruités et minéraux. La Chatière et Haut de Savy produisent quant à elles des vins davantage structurés.

STORY OF THE CUVÉE

The Domaine acquired these vineyards in 1994 and 2012 thanks to Françoise Poisard's bequest. The vines are located in Chaintré to the south of the appellation, the majority being 35 to 90 years old. There are 5 plots: Les Plessys gives round and powerful wines, while Les Robées and Les Chevrières give wines of perfumed fruitiness with considerable minerality. La Chatière and Haut de Savy are more richly structured.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

22



* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.

Prix d'adjudication de la pièce
 Hammer price of the barrel

SÉRIE A

452
 453
 454
 455
 456
 457
 458

SÉRIE B

459
 460
 461
 462
 463
 464
 465

SÉRIE C

466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473

MEURSAULT

Cuvée Loppin



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 8 000 - 12 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Criots 0.56 ha.,
Les Cras Premier Cru 0.17 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jehan Loppin, Archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV. Le livre de la Confrérie du Saint-Esprit, à l'Hôtel-Dieu, garde un souvenir de cette visite. La moitié de cette Cuvée provient du Premier Cru Les Cras, et l'autre d'un vignoble village, Les Criots. Les vignes du Premier cru Les Cras datent de 1980. 0.2ha. des Criots ont été plantés en 1997, le reste (0.36 ha.) en 2009.

STORY OF THE CUVÉE

Several members of the Loppin family made gifts to the two establishments : Hôtel-Dieu and Hospice de la Charité. Jehan Loppin, Archdeacon, in 1656 received Queen Christina of Sweden on the square in front of the Collegiate church of Beaune. Two years later, he pronounced a harangue to Queen Mother Anne of Austria with her son, King Louis XIV, le Roi-Soleil, who signed his name in the book of the Confrérie du Saint-Esprit, at the Hôtel-Dieu. Half of this Cuvée comes from 1st Growth Les Cras, the other half from Les Criots. The The 1st Growth Les Gras vines date from 1980. 0.2 ha. of Les Criots were planted in 1997, the balance (0.36 ha.) in 2009.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

5

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

474

475

SÉRIE B

476

477

478



BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Rousseau-Deslandes



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Cent Vignes 1,06 ha.,
Les Mignottes 0,42 ha.,
Les Montrevenots 0,71 ha.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. Sa vocation a largement évolué avec le temps : initialement centre d'accueil pour les orphelins issus des épidémies consécutives de peste, il abrite aujourd'hui, un centre de soins pour personnes âgées. La parcelle des Cent Vignes, dont les vignes ont majoritairement été plantées entre 1944 et 1958, constitue le cœur de cette Cuvée, soit 60% de sa composition. Surplombant Pommard et représentant le reste de la Cuvée, la parcelle des Montrevenots n'est constituée que de vieilles vignes antérieures à 1966.

STORY OF THE CUVÉE

In 1645, Antoine Rousseau and Barbe Deslandes founded the Hôpital de la Sainte-Trinité, later known as the Hospice de la Charité. It was joined to the Hôtel-Dieu to form the Hospices de Beaune at the time of the Revolution. Its rôle has evolved with time. Initially, it welcomed orphans after plague epidemics; today it is an old people's home. Les Cent Vignes with the majority of its vines dating between 1944 and 1958 is at the heart of this Cuvée (60% of the plantings). Close to Pommard, Les Montrevenots represents the balance of the Cuvée, with all its vines planted prior to 1966.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

10

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

479

480

481

SÉRIE B

482

483

484

SÉRIE C

485

486

487

488



MONTHÉLIE PREMIER CRU - LES DURESSES

Cuvée Lebelin



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 5 000 - 7 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Duresses 0.85 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

La famille Lebelin est établie de longue date à Beaune. Nombre de ses membres comptent parmi les bienfaiteurs des Hospices. Etienne Lebelin fut le premier chapelain de l'Hospice de la Charité, et sept membres de la famille, à partir de 1531, devinrent Maires de Beaune. En 1704, alors que la ville traversait une période sombre marquée par les gels, les mauvaises récoltes, la famine et les guerres de la fin du règne de Louis XIV, Jean-Jacques et Marguerite Lebelin firent don de 10.000 livres aux Hospices, une somme considérable à l'époque. Les vignes dont provient cette Cuvée ont été plantées pour moitié en 1950, le reste des plants datant de 1951 à 1976.

STORY OF THE CUVÉE

Etienne Lebelin was the first chaplain of the Hospice de la Charité, and one of many members of the family to be a benefactor. This is an old-established Beaune family – seven Lebelins became Mayor, in the century from 1531. Jean-Jacques and Marguerite Lebelin gave 10,000 livres – an enormous sum at the time – to the Hôtel-Dieu in 1704, which was very welcome. This was a dark period for Beaune, of frosts, bad harvests, famine and wars, as Louis XIV's reign drew to a close. Half of the vines constituting this Cuvée were planted in 1950, with the balance dating from 1951-76.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

489

490

SÉRIE B

491

492

* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU - LES VERGELESSES

Cuvée Forneret



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 4 500 - 6 500

VIGNES / VINEYARDS :

Les Vergelesses 0.87 ha.,
Basses Vergelesses 1.11 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Bien que le don provienne de sa mère, la Cuvée évoque davantage Xavier Forneret, poète et écrivain de renom du XIXème siècle issu d'une famille de notables installée à Beaune depuis le XVIème siècle. La Cuvée a pour origine les vignes des pentes du nord de Savigny : Les Vergelesses sont exposées Sud et Sud-Est.

STORY OF THE CUVÉE

Although the donation came from his mother, this Cuvée evokes the memory of Xavier Forneret, a famous 19th century writer and poet who came from a distinguished family whose Beaune origins date back to the 16th century. The Cuvée comes from slopes to the north of Savigny: Les Vergelesses facing south and south-east.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

18



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

493

494

495

496

497

498

SÉRIE B

499

500

501

502

503

504

SÉRIE C

505

506

507

508

509

510

BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Maurice Drouhin



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Avaux 1.08 ha.,
Les Boucherottes 0.7 ha.,
Champs Pimonts 0.66 ha.,
Les Grèves 0.26 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Maurice Drouhin fut pendant de nombreuses années Administrateur des Hospices de Beaune, puis Vice-Président de la Commission Administrative de l'Institution de 1941 à 1955. Il dirigea parallèlement la maison de vins Joseph Drouhin, négociant-éleveur. Sa donation généreuse de vignobles de haute qualité constitue l'une des plus grandes superficies de Beaune Premier Cru du Domaine des Hospices. Elle couvre 2,69 hectares, 40% se trouvant dans Les Avaux, 25% dans Les Champs Pimonts, 25% dans Les Boucherottes, le restant dans Les Grèves.

STORY OF THE CUVÉE

Maurice Drouhin was for many years Administrator of the Hospices de Beaune, and was then Vice-President of its administrative Commission from 1941 to 1955. At the same time, he ran the Beaune négociant-éleveur Joseph Drouhin. His generous donation of top vineyards constitutes one of the largest Cuvées of Beaune 1er Cru in the Domaine des Hospices (covering 2.69 ha.). 40% of the land lies in Les Avaux, 25% each being Champs Pimonts and Boucherottes, the balance Les Grèves.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

18



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

511

512

513

514

515

516

SÉRIE B

517

518

519

520

521

522

SÉRIE C

523

524

525

526

527

528

POMMARD

Cuvée Suzanne Chaudron



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 6 000 - 9 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Petits Noizons 0.48 ha.,
 La Chanière 0.41 ha.,
 La Croix Planet 0,38 ha.,
 Les Noizons 0.32 ha.,
 En Poisot 0.07 ha.,
 Rue au Port 0.04 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Quand les époux Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979, la donation comprenait plusieurs parcelles de très vieilles vignes qui, en parfait état et produisant de petites récoltes de beaux raisins, ont été conservées. Bien qu'il n'y ait pratiquement pas de premier cru dans cette Cuvée, 40% des vignes sont antérieures à 1959, la plus vieille parcelle datant de 1910. Plus du tiers de la Cuvée (35%) provient des vignobles des pentes Sud-Est aux rendements restreints des Petits Noizons, qui dominent le Nord de Pommard.

STORY OF THE CUVÉE

When the Cyrot-Chaudron couple left vineyards to the Hospices de Beaune in 1979, the gift included several plots of very ancient vines. When in perfect condition, yielding small quantities of fine fruit, these have been retained. There is virtually no 1st Growth vineyard in this Cuvée, but over 40% was planted prior to 1959, with the oldest block dating from 1910. More than a third (35%) of the Cuvée comes from the Southeast facing, low-yield hillsides of Les Petits Noizons, which dominate Pommard from the north.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

13

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

529

530

531

532

SÉRIE B

533

534

535

536

SÉRIE C

537

538

539

540

541



SANTENAY

Cuvée Christine Friedberg



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 4 000 - 6 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Hâtes 0.60 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

En Avril 2010, William D. Friedberg a fait don aux Hospices d'une parcelle d'appellation d'origine Santenay, d'une superficie de 60 ares, plantée en pinot noir. Il était importateur de vins à Boston. C'est un amoureux de la Bourgogne, et de la Vente des Vins, à laquelle il a assisté durant plus de 20 ans, en participant régulièrement aux enchères. Par son geste généreux, il a souhaité honorer la mémoire de son épouse, Christine, disparue il y a trois ans, et qui était également une grandeoureuse de la Bourgogne. La production de cette parcelle de Santenay, qui enrichit désormais le patrimoine viticole des Hospices a été mise aux enchères pour la première fois en 2010.

STORY OF THE CUVÉE

In April 2010, William D. Friedberg made a donation to the Hospices of a Santenay vineyard covering 60 ares, planted with Pinot Noir. Until recently, he was a wine importer in Boston. He is a lover of Burgundy and of the Hospices de Beaune wine sale, which he has attended and taken part in, over more than 20 years. With his generous deed, he wished to honour and commemorate his wife Christine, who had recently passed away, and who had also been a great lover of Burgundy. The production of the Santenay vineyard which now enriches the patrimony of the hospices was auctioned for the first time in 2010.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

11



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

542

543

544

SÉRIE B

545

546

547

548

SÉRIE C

549

550

551

552

* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.

BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Hugues et Louis Bétault



Estimation par pièce / Estimate per barrel
€ 6 000 - 8 000

VIGNES / VINEYARDS :

Les Aigrots 0.43 ha.,
La Mignotte 0.55 ha.,
Les Grèves 0.65 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ecuyer et Conseiller Secrétaire du Roi de France, Hugues Bétault sauva au XVII^e siècle l'Hôtel-Dieu de sa ruine lorsque sévirent les guerres et les épidémies. Il fit construire une infirmerie aérée et acquit des terres qui furent transformées en jardins et potager. Après sa disparition, son frère Louis fit à son tour plusieurs généreuses donations aux Hospices.

STORY OF THE CUVÉE

Hugues Bétault was an Equerry and Councillor to the King of France, who in the mid-17th century saved the Hôtel-Dieu from ruin, following grievous wars and epidemics. He bought land for kitchen and fower gardens, and built an airy infmary. His brother Louis made further generous donations, after the death of Hugues.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

15



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

553

554

555

556

557

SÉRIE B

558

559

560

561

562

SÉRIE C

563

564

565

566

567

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU

Cuvée Fouquerand



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 4 500 - 6 500

VIGNES / VINEYARDS :

Les Talmettes 0.65 ha.,
Les Gravains 0.42 ha.,
Les Serpentières 0.15 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Denis-Antoine Fouquerand et son épouse Claudine firent leurs legs aux Hospices en 1832 et 1844. Ce vin provient de plants fins de Pinots dans les Talmettes, datant de 1965 et 1966, des Gravains, en partie plantés en 1958, et Serpentières, datant de 1997. La Cuvée est constituée de certains des vignobles les plus réputés de Savigny, provenant des coteaux exposés vers le Sud.

STORY OF THE CUVÉE

The donors commemorated here are Denis-Antoine Fouquerand and his wife Claudine, who made their gifts in 1832 and 1844. The wine in this Cuvée comes from fine Pinots in Les Talmettes, dating from 1965 and 1966, along with Gravains (partly planted in 1958) and Serpentières (1997). This Cuvée consists of vineyards from some of Savigny's most highly reputed, southerly-facing hillsides.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

12



Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

568

569

570

571

SÉRIE B

572

573

574

575

SÉRIE C

576

577

578

579

* Veuillez noter que cette cuvée est actuellement logée en fûts d'un vin de 456 litres . Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in 456 litres hogsheads. Buyers will be invited to send their own 228 litres barrels when collecting.

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU - LES BASSES VERGELESSES

Cuvée Rameau – Lamarosse



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 5 000 - 7 000

VIGNES / VINEYARDS :

Basses Vergelesses 0.7 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Dès 1626, la famille Lamarosse lia son destin à celui de la ville de Beaune : son premier représentant Antoine y fut tonnelier, puis de nombreux descendants exportèrent les vins de Bourgogne à travers le monde jusqu'au XIXème siècle. La dernière représentante légua sa maison et la majorité de son vignoble aux Hospices de Beaune et à son village d'origine, Pernand. Bénéficiant d'une exposition parfaite, les vignes de 30 ans d'âge moyen, sont soumises aux rayons du soleil levant et débutent ainsi dès le matin le processus de maturation.

STORY OF THE CUVÉE

From 1626, the Lamarosse family linked its destiny to Beaune. Its first known representative was Anatole, a cooper, then numerous descendants were leading Burgundy wine exporters throughout the world, in the 19th century. The last descendant left her house and vineyards to the Hospices de Beaune and to her native village, Pernand. These 30-year-old vines are perfectly situated to catch the rising sun, which starts the ripening process each morning.

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

580

581

SÉRIE B

582

583

Nombre total de pièces / Total number of barrels

4



* Veuillez noter que cette cuvée est logée en fûts neufs de 456 litres (appelés "queues"). Les acquéreurs seront invités à fournir leur propre tonneau de 228 litres lors de l'enlèvement.

* Please note that the Cuvée is lodged in new 456 litres hogsheads (known as queues). Buyers will be invited to send their own barrels (228 litres) when collecting.

BEAUNE PREMIER CRU - LES MONTREVENOTS

Cuvée Cyrot Chaudron



Estimation par pièce / Estimate per barrel

€ 5 500 - 8 500

VIGNES / VINEYARDS :

Les Montrevenots 0.78 ha..

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron, datant de 1979. Il est situé dans le Premier Cru Les Montrevenots, peu connu mais très bien placé, près du Beaune Clos des Mouches, en haut d'un coteau près de la frontière avec Pommard. Le vin est bien structuré, avec un dessous granulaire et tannique, ainsi qu'un potentiel splendide pour le vieillissement.

STORY OF THE CUVÉE

The Cyrot-Chaudron married couple gave this vineyard in 1979. It is entirely situated in a little-known, well-situated First Growth called Les Montrevenots, which lies high on a hillside near the Pommard boundary, close to Beaune Clos des Mouches. The wine is well structured, with a granular, tannic undertow and splendid potential for ageing.

Nombre total de pièces / Total number of barrels

13

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

SÉRIE A

584

585

586

587

SÉRIE B

588

589

590

591

SÉRIE C

592

593

594

595

596





EAUX-DE-VIE DE MARC DE BOURGOGNE

de la Récolte 2016



Estimation à l'hectolitre / Estimate per hectolitre
€ 400 - 500

Vendus en pièces neuves de 228 litres chacune (50% vol).

Prix d'adjudication du lot
Hammer price of the lot

LOT DE 3 PIÈCES

597

LOT DE 3 PIÈCES

598

LOT DE 1 PIÈCE

599

FINE DE BOURGOGNE

de la Récolte 2016



Estimation à l'hectolitre / Estimate per hectolitre
€ 600 - 800

Vendu en pièces neuves de 228 litres chacune (50% vol).

Prix d'adjudication du lot
Hammer price of the lot

LOT DE 2 PIÈCES

600



CORTON-BRESSANDES GRAND CRU

Cuvée des Présidents

VIGNES / VINEYARDS :

Corton-Bressandes.

Prix d'adjudication de la pièce

Hammer price of the barrel

PP

LA PIÈCES DES PRÉSIDENT : UNE PIÈCE DE 228 L

La pièce des Présidents est traditionnellement mise en vente à la bougie entre 15h30 et 16h30 (horaire approximatif) le jour de la vacation.

The "pièce des Présidents" is traditionally offered "à la bougie" (sold by candlefame) between 3.30pm and 4.30pm on the day of the sale.

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette cuvée unique provient de la vinification à part de grappes soigneusement sélectionnées, exclusivement issues de vignes plantées en Corton-Bressandes Grand Cru. La réputation de ce cette partie du coteau est établie de longue date et produit des vins équilibrés et séduisants. On a fait le choix d'une pièce de Corton-Bressandes exceptionnelle, provenant de la parcelle habituellement intégrée à la Cuvée Charlotte Dumay. Elle a été élevée dans un fût de chêne de la plus grande qualité, spécialement commandé pour l'occasion.

STORY OF THE CUVÉE

This unique Cuvée results from the separate vinification of carefully selected grapes coming solely from the vineyard Corton-Bressandes Grand Cru. The reputation of this part of the hillside for producing one of Burgundy's richest, most balanced and seducing Grand Cru red wines is long established. One barrel of exceptional Corton-Bressandes has been chosen, coming from the parcel which is usually incorporated to the Cuvée Charlotte Dumay. The wine is ageing in a specially commissioned oak barrel of the highest quality.

FIN DE LA VENTE

REMERCIEMENTS

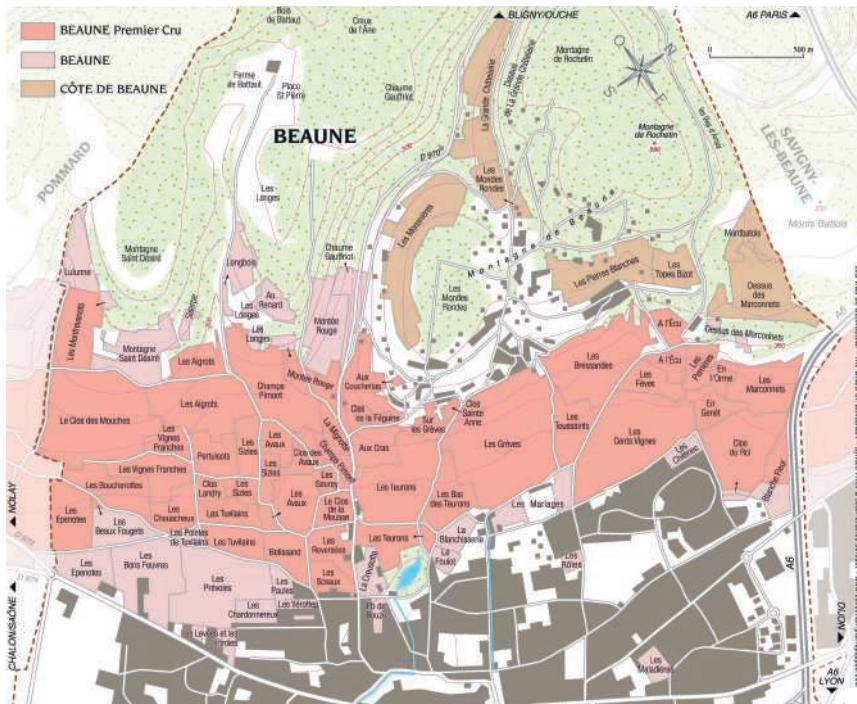
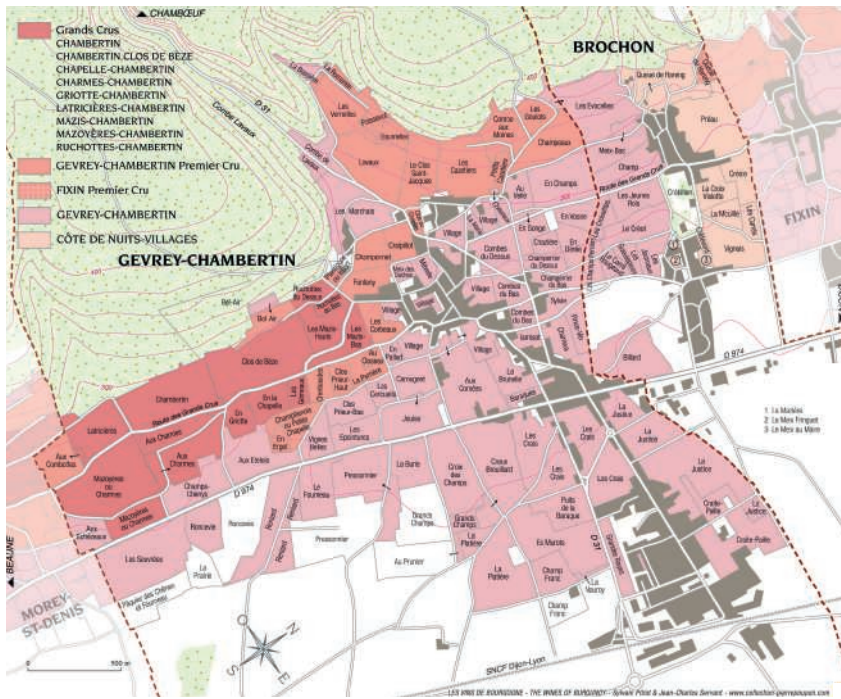
Nous exprimons notre reconnaissance à Madame André Boisseaux, auteur du Clos Saint Bernardin et les Vins des Hospices de Beaune, pour les informations complémentaires et précieuses, relatives aux bienfaiteurs, ainsi qu'à Madame Marie-Thérèse Berthier et Monsieur John-Thomas Sweeney pour leur précieux ouvrage Histoire des Hospices de Beaune aux Editions Guy Trédaniel. Nous remercions Madame Sylvie Jacob de Fredon-Bourgogne pour ses précieuses informations météorologiques. Toute notre gratitude à Madame Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine des Hospices, pour l'ensemble des in-

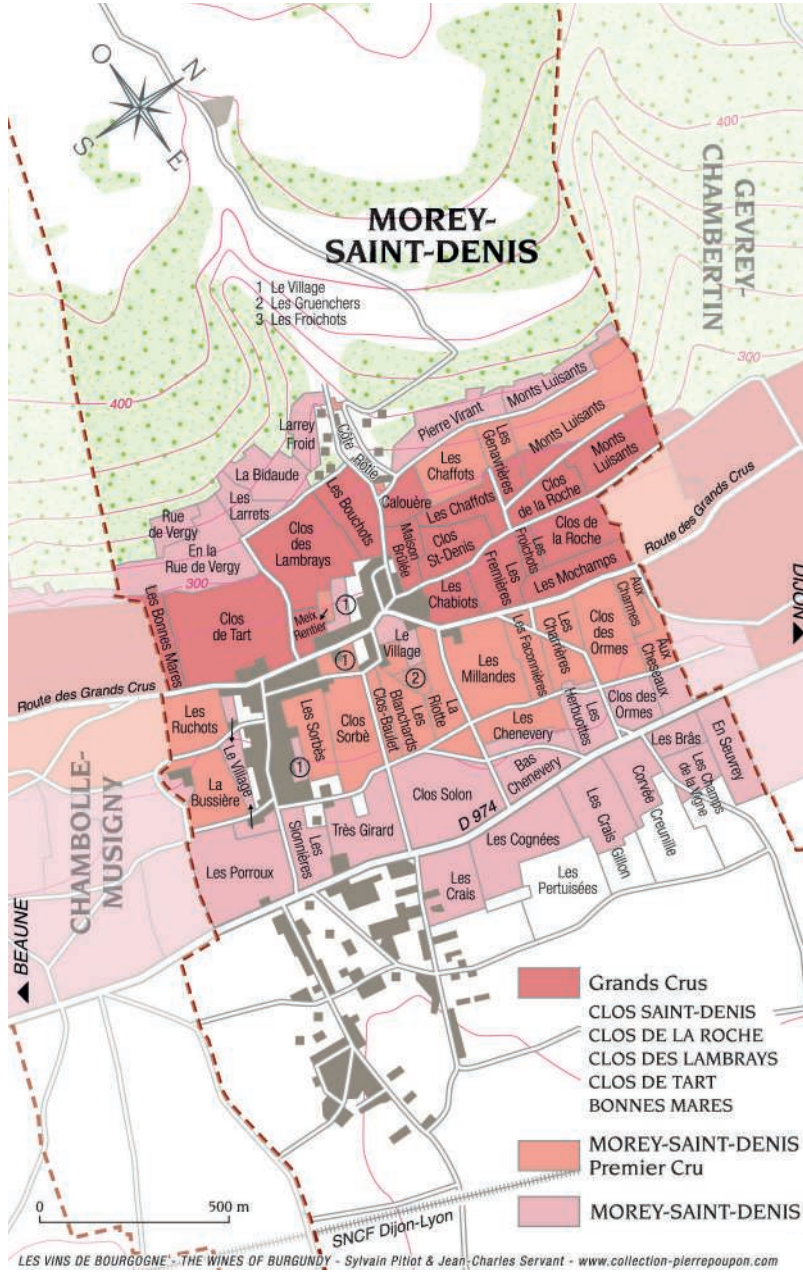
formations fournies par ses soins. Nous tenons également à remercier Les photographes Michel Joly, Jean-Louis Bernuy et Armelle, pour les photographies qui nous ont permis d'illustrer le catalogue, ainsi que l'association des Climats du vignoble de Bourgogne - Patrimoine mondial pour les précieuses informations sur le classement au Patrimoine Mondial de l'UNESCO des Climats de Bourgogne. Nous remercions enfin Monsieur Sylvain Pitiot pour les cartes du vignoble illustrant ce catalogue, reprises dans son application ClimaVinea.

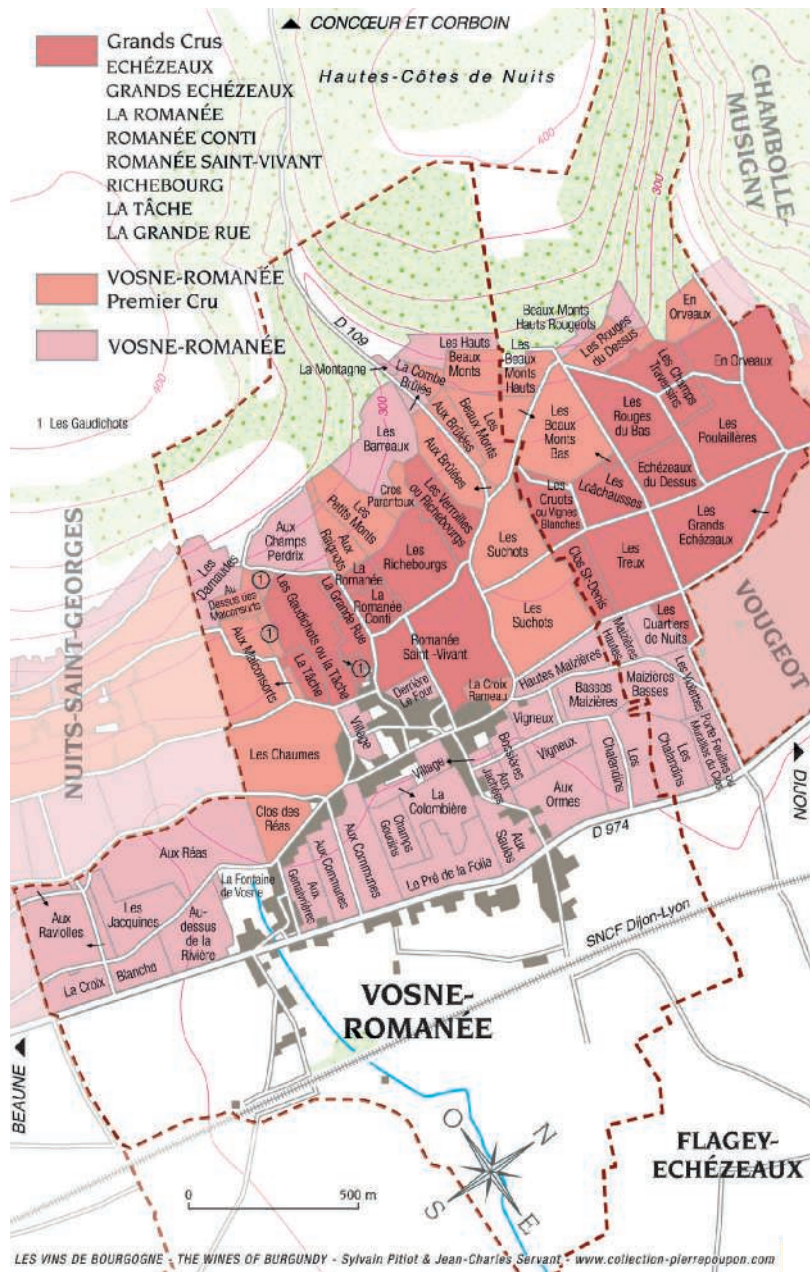


INDEX DES CARTES ||
MAP INDEX









Cartographie extraite des ouvrages *Les vins de Bourgognes* et *The wines of Burgundy* (Collection Pierre Poupon, www.collection-pierreoupouon) avec l'autorisation des auteurs Sylvain Pitiot et Jean-Charles Servant. ©2016, Collection Pierre Poupon. Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation pour tous pays.

INDEX DES CUVÉES II

CUVÉES INDEX



NOM DE LA CUVÉE

NOMBRE TOTAL DE PIÈCES

N°PAGE

VINS ROUGES

Auxey-Duresses Premier Cru Les Duresses Cuvée Boillot	4 pièces	P°48
Beaune Premier Cru Cuvée Brunet	7 pièces	P°73
Beaune Premier Cru Cuvée Clos des Avaux	20 pièces	P°70
Beaune Premier Cru Les Montrevenots Cuvée Cyrot-Chaudron	13 pièces	P°89
Beaune Premier Cru Cuvée Dames Hospitalières	28 pièces	P°40
Beaune Premier Cru Cuvée Guigone de Salins	24 pièces	P°43
Beaune Premier Cru Cuvée Hugues et Louis Bétault	15 pièces	P°86
Beaune Premier Cru Cuvée Maurice Drouhin	18 pièces	P°83
Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin	23 pièces	P°67
Beaune Premier Cru Cuvée Rousseau-Deslandes	10 pièces	P°80
Beaune Premier Cru Les Grèves Cuvée Pierre Floquet	10 pièces	P°46
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Cyrot-Chaudron	4 pièces	P°44
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Georges Ritter	3 pièces	P°69
Corton Grand Cru Cuvée Charlotte Dumay	30 pièces	P°45
Corton Grand Cru Cuvée Docteur Peste	28 pièces	P°68
Corton Grand Cru Clos du Roi Cuvée Baronne Du Baÿ	12 pièces	P°53
Echézeaux Grand Cru Cuvée Jean-Luc Bissey	5 pièces	P°65
Mazis-Chambertin Grand Cru Cuvée Madeleine Collignon	29 pièces	P°52
Monthélie Premier Cru Les Duresses Cuvée Lebelin	4 pièces	P°81
Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Vergelesses Cuvée Rameau-Lamarosse	4 pièces	P°88
Pommard Cuvée Billardet	10 pièces	P°51
Pommard Cuvée Raymond Cyrot	26 pièces	P°71
Pommard Cuvée Suzanne Chaudron	13 pièces	P°84
Pommard Premier Cru Cuvée Dames de la Charité	17 pièces	P°41
Pommard Premier Cru Les Epenots Cuvée Dom Goblet	11 pièces	P°47
Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Vergelesses Cuvée Forneret	18 pièces	P°82
Savigny-lès-Beaune Premier Cru Cuvée Fouquerand	12 pièces	P°87
Santenay Cuvée Christine Friedberg	11 pièces	P°85
Volnay Premier Cru Cuvée Blondeau	23 pièces	P°50
Volnay Premier Cru Cuvée Général Muteau	20 pièces	P°42
Volnay Premier Cru Les Santenots Cuvée Gauvain	11 pièces	P°72
Volnay Premier Cru Les Santenots Cuvée Jehan de Massol	7 pièces	P°54

VINS BLANCS

Bâtard-Montrachet Grand Cru Cuvée Dames de Flandres	2 pièces	P°60
Beaune Premier Cru Les Montrevenots Cuvée Suzanne et Raymond	13 pièces	P°74
Chablis Premier Cru Côte de Léchet Cuvée Jean-Marc Brocard	2 pièces	P°75
Corton Grand Cru Cuvée Docteur Peste	3 pièces	P°63
Corton-Charlemagne Grand Cru Cuvée du Roi Soleil	4 pièces	P°64
Corton-Charlemagne Grand Cru Cuvée François de Salins	3 pièces	P°57
Corton-Vergennes Grand Cru Cuvée Paul Chanson	4 pièces	P°61
Meursault Cuvée Loppin	5 pièces	P°79
Meursault Premier Cru Les Charmes Cuvée Albert Grivault	12 pièces	P°58
Meursault Premier Cru Les Charmes Cuvée de Bahèzre de Lanlay	10 pièces	P°62
Meursault Premier Cru Les Genevrières Cuvée Baudot	19 pièces	P°59
Meursault Premier Cru Les Genevrières Cuvée Philippe le Bon	13 pièces	P°56
Meursault Premier Cru Les Porusots Cuvée Jehan Humblot	4 pièces	P°77
Pouilly-Fuissé Cuvée Françoise Poisard	22 pièces	P°78
Saint-Romain Cuvée Joseph Menault	10 pièces	P°76

ALCOOLS

Eaux-de-vie de marc de Bourgogne de la récolte 2016	7 pièces	P°91
Fine de Bourgogne de la récolte 2016	2 pièces	P°91

LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS	1 pièce	P°93
-------------------------	---------	------





LISTE INDICATIVE DE NÉGOCIANTS-ÉLEVEURS BOURGUIGNONS COMMUNIQUÉE PAR LES HOSPICES DE BEAUNE

La liste ci-dessous est communiquée à titre indicatif. La Bourgogne compte de nombreux négociants éleveurs et Christie's se tient à la disposition des acquéreurs potentiels souhaitant être assistés dans leur recherche d'un négociant-éleveur qui pourrait assurer l'élevage et la mise en bouteille de leur vin.

The list below is indicative. There are many négociants-éleveurs in Burgundy and Christie's will be happy to help prospective buyers find an appropriate négociant who could tend and bottle their wine.

JEAN-LUC AEGERTER
Tél. : 03 80 61 02 88 / Fax : 03 80 62 37 99
Contact: Jean-Luc AEGERTER
E-mail : jeanluc@aegertier.fr

DOMAINE BALLOT-MILLOT
Tél. : 06 22 64 66 03 / Fax : 03 80 21 65 92
Contact : Charles Ballot
E-mail : charles.ballot@ballotmillet.com

ALBERT BICHOT
Tél. : 06 07 41 65 53 / Fax : 03 80 24 37 38
Contact: Albéric BICHOT
E-mail : alberic.bichot@albert-bichot.com

JEAN-MARC BOILLOT
Tél. : 03 80 22 71 29 / Fax : 03 80 24 98 07
Contact : Lydie ALZINGRÉ
E-mail : pommardiere@wanadoo.fr

JEAN-CLAUDE BOISSET
Tél. : 03 80 62 61 61 / Fax : 03 80 62 61 43
Contact : Yannick MARTEL
E-mail : martely@boisset.fr

BOUCHARD PERE & FILS
Tél. : 03 80 24 80 24 / Fax : 03 80 22 55 88,
Contact : Christophe BOUCHARD
E-mail : france@bouchard-pereetfils.com

CHAMPY
Tel : 03 80 25 02 35 / Fax : 03 80 25 09 95
Contact : Dimitri BAZAS
E-Mail : dbazas@champy.com

CHANSON PERE ET FILS
Tél. : 03 80 25 97 97 / Fax : 03 80 24 17 42
Contact : Gilles de COURCEL
E-mail : gilles.decourcel@domaine-chanson.com

CHANZY OLIVIER
Tel : 03 80 21 55 54 / Mob : 06 78 71 75 35
Contact : Olivier CHANZY
E-Mail : vinschanzy@gmail.com

CHÂTEAU DE FUISSE
Tél. : 03 85 35 61 44 / Fax : 03 85 35 67 34
Contact : Antoine VINCENT
E-mail : domaine@chateau-fuisse.fr

COMPAGNIE DES VINS D'AUTREFOIS
Tél : 03 80 26 33 00 / Fax : 03 80 24 14 84
Contact : Monsieur Jean-Pierre NIE
E-Mail : cva@cva-beaune.fr

DEMESSEY (MANOIR MURISALTIEN)
Tél. : 03 80 21 21 83 / Fax : 03 80 22 66 48
Contact : Marc DUMONT
E-mail : marc@demessey.com

DE VILLAMONT
Tél : 03 80 21 50 59 / Fax : 03 80 21 36 36
Contact : Pierre JHEAN
E-mail : pierrejhean.simard@hdv.fr

DOMAINES SAVEURS COLLECTIONS
Tél. : 03 80 22 58 16 / Fax : 03 80 22 58 25
Contact : Jeanne-Marie DE CHAMPS
E-mail : Contact@ds-collection.com

JOSEPH DROUHIN
Tél. : 03 80 24 68 88 / Fax : 03 80 22 43 14
Contact : Christelle HENRIOT
E-mail : christellehenriot@drouhin.com

DUFOULEUR PERE & FILS
Tél. : 03 80 62 61 61 / Fax : 03 80 62 61 43
Contact : Yannick MARTEL
E-mail : martely@boisset.fr

EVEIL DES SENS
Tél : 03 80 22 22 01 / Fax : 03 80 22 22 02
Contact : Francis LECHAUVE
E-mail : lescargot@animavinum.fr

JOSEPH FAIVELEY
Tél. : 03 80 61 53 43 / Fax : 03 80 61 13 99
Contact : Stéphanie VERRIÈRE
E-mail : s.verriere@bourgognes-faiveley.com

MAISON ALEX GAMBAL
Tél : 03 80 22 75 81 / Fax : 03 80 22 21 66
Contact : Alex Gambal
E-mail : alex@alexgambal.com

CAVES DES HAUTES COTES (CAVEAU DE BEAUNE)
Tel : 03 80 25 01 00 / Fax : 03 80 22 87 05
Contact : Monsieur DELAYE
E-Mail : contact@cavesdeshautescotes.fr

SARL JACQUINET MARION « Henri DARNAT »
Tél : 03 80 21 43 72 / Fax : 03 80 21 64 62
Contact : Henri DARNAT
E-mail : domaine.darnat@wanadoo.fr

SARL JEHAN EMONIN
Tél. : 03 80 21 61 08 / Fax : 03 80 21 65 97
Contact : Vincent BOUZEREAU
E-mail : vincent.bouzereau@wanadoo.fr

LOUIS JADOT
Tél. : 03 80 22 10 57 / Fax : 03 80 22 56 03
Contact : Cécile MONTOUT
E-mail : cmontout@louisjadot.com

FLEUROT LAROSE
Tél. : 03 80 20 61 15 / Fax : 03 80 20 63 80
Contact : Nicolas FLEUROT
E-mail : fleurot.larose@wanadoo.fr

DOMAINE JOILLOT
Tél : 03 80 24 20 26 / Fax : 03 80 24 67 54
Contact : Jean-Luc JOILLOT
E-mail : contact@vin-pommard.com

MAISON LEJEUNE
Tél. : 03 80 22 90 88 / Fax : 09 72 29 22 73
Contact : Aubert LEFAS
E-mail : aubert-lefas@domaine-lejeune.fr

LUCIEN LEMOINE
Tél. : 06 07 56 76 07 / Fax : 03 80 24 99 98
Contact : Mounir SAOUMA
E-mail : L.M.SAS@LUCIENLEMOINE.COM

BENJAMIN LEROUX
Tél. : 03 80 22 71 06 / Fax : 03 80 22 71 43
Contact : Benjamin LEROUX
E-mail : contact@benjamin-leroux.com

COMTE LIGER-BELAIR
Tél : 03 80 62 13 70 / Fax : 03 71 70 00 50
Contact : Vicomte Louis-Michel Liger-Belair
E-mail : contact@liger-belair.fr

FRANÇOIS MARTENOT SA
Tél. : 03 80 24 70 07 / Fax : 03 80 22 54 31
Contact : Jean-Daniel TRESCH
E-mail : jean-daniel.tresch@tresch.fr

PROSPER MAUFOUX
Tél. : 03 80 20 60 40 / Fax : 03 80 20 63 26
Contact : Pascal DUBOIS
E-mail : pascal.dubois@veuve-ambal.com

LOUIS MAX
Tél. : 03 80 62 47 86 / Fax : 03 80 62 43 16
Contact : Douby PERRIN
E-mail : douby.perrin@louis-max.fr

MAISON MEURGEY
Tél : 09 81 83 29 04
Contact : Pierre MEURGEY
E-mail : pmeurgey@pierremeurgey.com

DOMAINE DE MONTILLE
Tél. : 03 80 21 39 14 / Fax : 03 80 21 39 07
Contact : Laura MARTIN
E-mail : contact@demontille.com

AGNES PAQUET
Tél : 03 80 26 07 41 / Fax : 03 80 26 06 41
Contact : Agnès PAQUET
E-mail : contact@vinpaquet.com

PATRIARCHE PERE & FILS
Tél. : 03 80 25 08 00 / Fax : 03 80 25 08 01
Contact : Didier LACHAUX
E-mail : dlachaux@patriarche.com

MICHEL PICARD
Tél. : 03 80 21 98 57 / Fax : 03 80 21 98 56
Contact : Francine PICARD
E-mail : francine.picard@m-p.fr

PRESTIGE DES GRANDS VINS DE FRANCE
Tel : 03 80 26 12 30 / Fax : 03 80 26 12 32
Contact : Alain CORCIA
E-mail : alain.corcia@wanadoo.fr

REITZ
Tél. : 03 80 62 98 24 / Fax : 03 80 62 96 83
Contact : Michel REITZ
E-mail : contact@paulreitz.com

ANTONIN RODET
Tél. : 03 80 62 61 61 / Fax : 03 80 62 37 38
Contact : Georges LEGRAND
E-mail : legrand.g@boisset.fr

SBEN
Tél. : 03 80 22 34 95 / Fax : 03 80 22 18 42
Contact : Didier VOLAND
E-mail : bourgogne.embouteillage@wanadoo.fr

SEGUIN MANUEL
Tél. : 03 80 21 50 42 / Fax : 03 80 21 59 38
Contact : Thibaut MARION
E-mail : thibaut.marion@seguin-manuel.com

TRAMIER & FILS
Tél. : 03 85 45 10 83 / Fax : 03 85 45 27 76
Contact : Laurent DUFOULEUR
E-mail : export@maison-tramier.com

LISTE INDICATIVE DE DISTILLATEURS COMMUNIQUÉE PAR LES HOSPICES DE BEAUNE

SA JOSEPH CARTRON (EAU DE VIE)
Tel. : 03 80 62 00 90 / Fax : 03 80 62 38 73
Contact : Xavier CARTRON
E-mail : cartron@cartron.fr

PAGES VEDRENNE (EAU DE VIE)
Tel. : 03 80 62 48 10 / Fax : 03 80 61 02 64
Contact : Hervé ERARD
E-mail : vedrenne-herard@vedrenne.fr

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LES ACHETEURS

CONDITIONS DE VENTE

La vente est soumise aux Conditions Générales applicables à la 156ème Vente des Vins des Hospices de Beaune, ainsi qu'aux Conditions Particulières applicables à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en tonneaux, dits « en pièces », imprimées en fin de catalogue. Les vins seront proposés à la vente sur désignation.

ESTIMATIONS

L'estimation en Euros de chaque lot est imprimée au catalogue en dessous de la description.

Elle ne comprend pas les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA. Les estimations sont fondées sur les prix obtenus lors de la vente de l'année précédente. Il est important de savoir que les estimations sont préparées bien avant la vente et peuvent être sujettes à révision. Pour tout lot dont l'estimation est indiquée comme étant "sur demande", il convient de contacter directement les Spécialistes en charge de la vente.

PRIX DE RÉSERVE

Le prix de réserve correspond au prix minimum confidentiel au-dessous duquel le lot ne sera pas vendu. Il ne peut être supérieur à la fourchette basse de l'estimation indiquée au catalogue.

FRAIS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR ET TVA

Outre le prix d'adjudication ("prix marteau"), l'acheteur devra acquitter des frais de 7% H.T. (soit 8.4% T.T.C.) sur le prix d'adjudication des vins en pièces ainsi que toute TVA due. Il est recommandé aux acquéreurs de consulter un conseiller spécialisé en la matière afin de lever toute ambiguïté relative à leur statut concernant la TVA, et de se rapprocher de la direction financière des Hospices Civils de Beaune (+33 (0)3 80 24 44 44) ou de la direction financière de Christie's (+33 (0)1 40 76 85 78) afin de connaître les modalités de facturation relatives à la TVA qui peuvent leur être applicables dans le cadre de l'acquisition et de l'élevage des vins en pièces.

ELEVAGE OBLIGATOIRE DES VINS PAR UN NÉGOCIANT-ÉLEVEUR BOURGUIGNON

Tout vin « en pièces » acquis lors de la 156ème Vente des Vins des Hospices de Beaune devra être confié à un négociant bourguignon, garant de la tradition et de la qualité, qui en assurera l'élevage.

Une liste indicative de négociants-éleveurs, communiquée par les Hospices Civils de Beaune, figure en fin de catalogue. La mise en bouteille devra également être effectuée dans la région de production. L'élevage et la mise en bouteille ont lieu, en règle générale, entre 12 et 24 mois après la vente. L'achat d'une pièce se traduit, après élevage, par l'obtention d'un minimum de 24 caisses de 12 bouteilles ou de 6 magnums, ou leurs équivalents dans d'autres formats.

ÉTIQUETAGE DES VINS

Une fois les vins en pièces élevés par les négociants-éleveurs et mis en bouteilles, ceux-ci seront étiquetés avec des étiquettes fournies par les Hospices Civils de Beaune. L'étiquette comportera le titre et le logotype des Hospices de Beaune, la mention du négociant-éleveur responsable de la mise en bouteille, ainsi que le nom de l'acquéreur lors de la vente aux enchères, si ce dernier le souhaite.

ENCHÈRES

Les enchères, lors de la vente des vins en pièces, peuvent être portées par plusieurs moyens. Les acquéreurs potentiels peuvent enchérir en personne dans la salle de vente, mais également par téléphone, ou par écrit en laissant un ordre d'achat avant la vacation auprès du service clientèle de Christie's ou encore via Christie's Live™ ou LotFinder® sur christies.com.

Le commissaire-priseur habilité à toute discrétion peut accepter ou refuser une enchère. Pendant la vacation, quelques lots pourront être présentés aux enchères selon la méthode traditionnelle de vente « à la bougie ». L'adjudication sera alors prononcée par le commissaire-priseur habilité après l'extinction du feu, si aucune nouvelle enchère n'est survenue pendant sa durée. Le prononcé du mot "adjudgé" par le commissaire-priseur habilité indique la fin des enchères et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur.

PARTICIPER À LA VENTE EN PERSONNE

Pour enchérir, il suffit de se présenter, le jour même de la vente et au moins 30 minutes avant la vacation, au bureau du service clientèle

de Christie's, dans la salle de vente à la Halle de Beaune, afin d'obtenir un numéro d'enchérisseur. Ce numéro d'enchérisseur peut également être obtenu à l'avance sur demande auprès du Service Clientèle de Christie's, en contactant le + 33 (0) 1 40 76 85 85. Il sera demandé aux acheteurs potentiels participant pour la première fois à une vacation chez Christie's ou n'ayant pas récemment enchéri de fournir des références bancaires ou un relevé d'identité bancaire. Dans certains cas, il conviendra de présenter également une pièce d'identité. Le numéro d'enchérisseur devra être présenté par l'acquéreur ou commissaire-priseur habilité après chaque adjudication en sa faveur.

Pour toute demande d'assistance, vous pouvez contacter le département financier de Christie's au (+33 (0)1 40 76 84 38) Nous pouvons à notre entière discrétion vous demander soit de nouvelles références bancaires soit un dépôt d'argent comme condition préalable à l'acceptation de vos enchères.

PARTICIPER À LA VENTE EN DÉPOSANT UN ORDRE D'ACHAT

Pour la commodité des enchérisseurs ne pouvant assister à la vente en personne, Christie's se chargera d'exécuter les ordres d'achat selon leurs instructions. Christie's s'engage à obtenir le lot au meilleur prix possible en leur faveur. Les ordres d'achats doivent être remis par écrit avant la vente. Ils peuvent être envoyés par courrier ou télécopie, en utilisant le formulaire réservé à cet effet en fin de catalogue.

Il est également possible d'envoyer un ordre d'achat à travers LotFinder®, sur www.christies.com. Les ordres d'achat doivent être donnés en euros. Dans le cas où deux offres écrites seraient remises au même prix, la priorité sera donnée à celle reçue en premier.

PARTICIPER À LA VENTE PAR TÉLÉPHONE

Le Service Clientèle de Christie's est à votre disposition pour organiser des enchères téléphoniques au + 33 (0) 1 40 76 85 85. Les acquéreurs potentiels sont priés d'informer Christie's de leur désir d'enchérir par téléphone au moins 24 heures à l'avance, en particulier s'ils souhaitent enchérir en une langue autre que le français. Ils seront alors contactés par un collaborateur de Christie's pendant la vente, quelques minutes avant que ne soit offert le lot les intéressants.

PARTICIPER À LA VENTE EN DIRECT PAR INTERNET: CHRISTIE'S LIVE™

En 2016, encore une fois, les acquéreurs potentiels pourront participer à la vente où qu'ils soient dans le monde, comme si ils étaient présents dans la salle de vente. Christie's Live™ est très facile d'utilisation. Depuis un ordinateur personnel, il suffit de créer un compte en ligne sur christies.com et de télécharger le logiciel d'application. Il est ensuite possible de s'enregistrer pour participer à la vente depuis le clavier de l'ordinateur, et ce jusqu'à 8 heures le jour de la vente.

CLÔTURE DES ENCHÈRES

Le coup de marteau et le prononcé du mot "adjudgé" par le commissaire-priseur habilité indiquent la fin des enchères et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur. Le résultat de la vente sera communiqué par écrit aux personnes ayant déposé des ordres d'achat auprès de Christie's.

ENCHÈRES AVEC FACULTÉ DE MULTIPLICATION

Les vins « en pièces » seront présentés à la vente par Cuvées. Chaque Cuvée sera répartie en plusieurs Séries, dénommées « Série A », « Série B », « Série C » etc., et comportant chacune un certain nombre de pièces. Chaque pièce d'une même Série sera identique (même taille, même description).

La première pièce de chaque Série sera proposée aux enchères avec faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce de la Série aura la possibilité d'acquérir cette seule pièce, mais aussi d'autres pièces ou toutes les pièces de cette Série, au même prix d'adjudication que la première pièce achetée. Une fois que l'acheteur de la première pièce de la Série aura indiqué le nombre de pièces de cette Série qu'il souhaite acquérir, le commissaire-priseur habilité mettra en vente la pièce suivante. La faculté de multiplication sera alors transmise à l'acheteur de cette nouvelle pièce, et ainsi de suite, dans la limite du nombre de pièces de la Série. Le commissaire-priseur énoncera les enchères en donnant le prix par pièce, et l'acquéreur réglera alors un prix équivalent au prix par pièce multiplié par le nombre de pièces qu'il aura choisi d'acquérir. Il est recommandé aux acheteurs potentiels souhaitant confier des

ordres d'achat à Christie's de donner leur ordre sur la première pièce de la Série « A » de chaque Cuvée. Si la première pièce de la première Série n'est pas adjugée au donneur d'ordre, Christie's transférera automatiquement cet ordre sur la prochaine pièce de la Cuvée proposée à la vente, et ainsi de suite. Ce transfert automatique prendra fin dès l'adjudication d'une pièce au donneur d'ordre, ou, si aucun lot ne lui était adjugé, lorsque la mise aux enchères de la Cuvée sera terminée.

MODALITÉS DE PAIEMENT ET DÉLIVRANCE DES LOTS

La vente se fera expressément au comptant, sous réserve des dispositions spéciales énoncées dans les conditions particulières figurant en fin de catalogue. L'acheteur devra régler le prix d'achat global, comprenant le prix d'adjudication, les frais à la charge de l'acheteur, les taxes et tous autres frais annexes.

Le paiement sera effectué en euros. Les acheteurs pourront à leur choix effectuer le paiement soit entre les mains des Hospices Civils de Beaune ou auprès de Christie's pour le compte des Hospices de Beaune.

- Paiement entre les mains des Hospices de Beaune : par chèque bancaire à l'ordre du Trésor Public de Beaune : N°30001- 00183-F211000000-93, ou par virement à la Banque de France sous l'identifiant international IBAN FR36 3000 1001 8300 00 E0 5002080. L'identifiant Swift de la Banque de France (BIC) est : BDFEFRPPXXX.

- Paiement entre les mains de Christie's pour le compte des Hospices de Beaune :

- par chèque en Euros ;

- en espèces en Euros dans les limites suivantes :

€ 1.000 pour les particuliers français et les commerçants ; € 7.500 pour les particuliers n'ayant pas leur domicile fiscal en France, sur présentation d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

- par carte de crédit : Visa/Mastercard, American Express et carte CUP-China Union Pay, dans la limite de € 40.000

- par virement en Euros sur le compte de Christie's SNC - Barclays Bank Plc. - Agence ICT - 183 avenue Daumesnil - 75 575 Paris cedex 12 - France.

Code banque : 30588 - Code agence : 00001 Swift : BARCFRCP - IBAN : FR76 30588 00001 58053990101 62.

Les lots ne seront délivrés qu'après encaissement effectif des paiements, sous réserve des dispositions spéciales énoncées dans les conditions particulières figurant en fin de catalogue.

L'acheteur aura la faculté de déléguer le paiement au négociant-éleveur qu'il aura choisi. Tout en conservant la responsabilité du paiement, l'acheteur devra alors faire connaître aux Hospices Civils de Beaune le nom du négociant-éleveur qui paiera, pour son compte et par délégation, la facture établie à la suite de la vente.

TVA

Les lots seront mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total, au taux de 20%. Cette TVA sera due sur le prix d'adjudication ainsi que sur les frais à la charge de l'acheteur. Sous certaines conditions, les lots pourront être réglés en suspension de TVA, et, dans certains cas spécifiques, la TVA pourra être remboursée à l'acheteur.

Il est recommandé aux acquéreurs de consulter un conseiller spécialisé en la matière afin de lever toute ambiguïté relative à leur statut concernant la TVA, et de se rapprocher de la direction financière des Hospices Civils de Beaune (+33 (0)3 80 24 44 44) ou de la direction financière de Christie's (+33 (0)1 40 76 84 38) afin de connaître les modalités de facturation relatives à la TVA qui peuvent leur être applicables dans le cadre de l'acquisition et de l'élevage des vins en pièces.

Les lots qui après élevage et mise en bouteilles, sont destinés à être exportés en dehors de l'Union Européenne, peuvent bénéficier d'une exonération de TVA. L'acheteur qui sollicite une telle exonération sera facturé hors taxes sous le régime dit RSFE (Régime Fiscal Suspensif d'Exportation) et s'engage à en respecter les conditions.

FORMALITÉS DE TRANSPORT ET D'EXPORTATION

Une fois le paiement des lots intégralement effectué et les frais relatifs à l'élevage, la mise en bouteille et l'étiquetage des vins acquittés, les formalités d'exportation des vins pourront être effectuées par le négociant-éleveur choisi par l'acquéreur. Le transport pourra être organisé sous le contrôle du négociant-éleveur choisi par l'acquéreur.

BUYING AT CHRISTIE'S

CONDITIONS OF SALE

The General Conditions of Sale, applicable to the 156th Hospices de Beaune Wine Sale as well as the Particular Conditions of Sale applicable to the auction of Hospices de Beaune Wines in barrels, are printed at the back of this catalogue. Bidders are strongly recommended to read these as they set out the terms on which property is bought at auction.

ESTIMATES

Estimates are based upon prices paid at previous auctions, and take into account condition, rarity, quality and provenance. Estimates are subject to revision. Buyers should not rely upon estimates as a representation or prediction of actual selling prices. Estimates do not include the buyer's premium or VAT. Where "Estimate on Request" appears, please contact the Specialist Department for further information.

RESERVE

The reserve is the confidential minimum price the consignor will accept. It will not exceed the low pre-sale estimate.

BUYER'S PREMIUM AND VAT

A premium will be charged to the buyer on the final bid price of each lot sold at a rate of 7%, excluding VAT. It is strongly recommended to Buyers that they seek professional advice regarding their VAT status and VAT invoicing prior to the sale. For additional information, please contact the Hospices de Beaune Financial Department (+33 (0)3 80 24 44 44) or Christie's France Finance Department (+33 (0)1 40 76 84 38).

WINE TENDING

To maintain tradition and quality, it is compulsory to entrust a Burgundy négociant-éleveur with looking after any wine in barrel purchased at the 156th Hospices de Beaune wine sale, bringing it to a stage when it is ready for bottling. This is known as tending (élevage). A guidance list of Burgundy négociants éleveurs, provided by the Hospices de Beaune, is printed at the back of this catalogue. The bottling must also be done in the region of production. Bottling takes place approximately 12 to 24 months after the sale. After the tending, a barrel will yield a minimum of 24 cases of 12 bottles or 6 magnums (or equivalents in other formats, if required).

LABELLING

Once the wine has been tended by the selected Burgundy négociant-éleveur and bottled, the bottles will be labelled with labels provided by the Hospices de Beaune. The label will feature the Hospices title and logo, the name of the Burgundy négociant-éleveur, and the name of the Buyer if the latter so wishes.

BIDDING

The auctioneer accepts bids from those present in the saleroom, from telephone bidders, by absentee written bids left with Christie's in advance of the auction, or by internet through Christie's Live™. Bid steps are shown on the Absentee Bid Form at the back of this catalogue. Bidding can be made in person in the saleroom, by telephone bidding, by leaving an absentee bid to Christie's Client Services prior to the sale, via LotFinder® on Christies.com, via the internet through Christie's Live™. During the sale of wines in barrels, a few lots may be offered according to the traditional way of auctioneering by candle. The auctioneer will sell the Lot to the successful bidder once the candle is extinguished, if no new bid has occurred while it was burning. The pronunciation of the word "adjudgé" by the auctioneer indicates the final bid, at which time, the buyer assumes full responsibility for the lot.

BIDDER REGISTRATION

Prospective buyers who have not previously bid our consigned with Christie's should bring:

- Individuals: government-issued photo identification (such as driving-licence, national identity card, or passport) and, if not shown on the ID document, proof of current address, for example a utility bill or bank statement.
- Corporate clients: a certificate of incorporation.
- For other business structures such as trusts, offshore companies or partnerships, please contact Christie's Credit Department at +1 212 636 2492 for advice on the information you should supply.
- A financial reference in the form of a recent bank statement, a

reference from your bank, and/or your banker's contact information. Christie's can supply a form of wording for the bank reference if necessary.

- Persons registering to bid on behalf of someone who has not previously bid or consigned with Christie's should bring identification documents not only for themselves but also for the party on whose behalf they are bidding, together with a signed letter of authorization from that party. To allow sufficient time to process the information, new clients are encouraged to register at least 48 hours in advance of a sale.

Prospective buyers should register for a numbered bidding paddle at least 30 minutes before the sale. Clients who have not made a purchase from any Christie's office within the last one year and those wishing to spend more than on previous occasions, will be asked to supply a new bank reference to register.

For assistance with references, please contact Christie's Credit Department at (+33 (0)1 40 76 84 38 or by fax at (+33 (0)1 40 76 86 00.

We may at our option ask you for a financial reference or a deposit as a condition of allowing you to bid.

ABSENTEE BIDS

Absentee Bids are written instructions from prospective buyers directing Christie's to bid on their behalf up to a maximum amount specified for each lot, in the sale site currency. Christie's staff will attempt to execute an absentee bid at the lowest possible price taking into account the reserve price. The auctioneer may execute absentee bids directly from the rostrum, clearly identifying these as "absentee bids", "book bids", "order bids" or "commission bids". Absentee Bids Forms are available in this catalogue, at any Christie's location, or online at christie's.com.

TELEPHONE BIDS

We will be delighted to organise telephone bidding. Arrangements must be confirmed with the Bid Department at least 24 hours prior to the auction at +33 (0)1 40 76 85 85. Arrangements to bid in languages other than French must be made well in advance of the sale date. Telephone bids may be recorded. By bidding on the telephone, prospective purchasers consent to the recording of their conversation.

BIDDING LIVE ON THE INTERNET : CHRISTIE'S LIVE™

In 2015, once again, prospective buyers will be able to participate in the auction from their personal computer, as if they were attending the auction in the saleroom, wherever they are in the world. Christie's Live™ is very easy to use. From a personal computer, one just needs to create a christies.com account and to download the required software. This will enable prospective buyers to register for the sale from their personal computer up until 8 a.m. French time on the day of the sale.

SUCCESSFUL BIDS

The fall of the auctioneer's hammer indicates the final bid, at which time the buyer assumes full responsibility for the lot. The results of absentee bids will be mailed after the auction. Successful bidders will pay the price of the final bid plus premium plus any applicable VAT.

OPTIONS TO BUY PARCELS

The wines in barrel are presented for sale by Cuvées. Each Cuvée is split into several Series, named "Serie A", "Serie B", "Serie C" etc., each containing a certain number of barrels. The barrels in each Serie are identical (same size, same wine, same description). The first barrel of each Serie will be offered for sale with the opportunity of buying a further barrel, or barrels, at the same hammer price. Once the buyer of the first barrel has indicated the number of barrels in the Serie he or she wishes to acquire, the next barrel in the Serie will be put up for sale, as a single Lot. The Buyer of such lot will in his or her turn be given the opportunity of buying a further barrel, or barrels, at the same hammer price as his first purchased lot in the Serie, and so on. The auctioneer will announce bids at a price per barrel, and the buyer will pay a sum equivalent to the price per barrel, multiplied by the number of barrels chosen by the Buyer. It is recommended that potential buyers who send their buying instructions to Christie's should place their bids on the first barrel of "Serie A" in each Cuvée. If the first barrel of "Serie A" is not sold to the person who has sent instructions, Christie's will automatically transfer the bid to the next barrel of the same Cuvée offered for sale, and so on. This automatic transfer will cease as soon as a barrel has been acquired by the person who has sent instructions, or, if no barrel has been sold to

that person, as soon as the auctioning of the totality of the Cuvée has finished.

PAYMENT

Buyers are expected to pay the Hospices de Beaune for their purchases immediately after the auction. Payment can be made by cheque, direct bank transfer in Euros or bank wire transfer in Euros.

To avoid delivery delays, prospective buyers are encouraged to supply bank references before the auction.

Payment can be made either directly to the Hospices de Beaune or through Christie's.

Direct payment to the Hospices de Beaune : Cheques should be made payable to Trésor Public de Beaune N°30001- 00183- F211000000-93. Bank transfers should be made to Banque de France, IBAN FR36 3000 1001 8300 00 E0 5002080 ; Swift code for Banque de France (BIC) is : BDFEFRPPXXX. Payment through Christie's :

- it is our policy not to accept single or multiple payments in cash or cash equivalents of more than : € 1.000 for French Private Clients and for dealers ; € 7.500 for foreign tax residents providing passport or identity card and a confirmation of permanent address.

- Cheques and drafts should be made payable to Christie's SNC

- Credit Cards : Visa/Mastercard, American Express and Cup-China Union Pay. Payments accepted up to € 40.000

- Bank transfers should be made to Christie's SNC

Barclays Bank Plc. Agence ICT - 183 avenue Daumesnil - 75 575 Paris cedex 12 - France.

Code banque : 30588 - Code agence : 00001

Swift : BARCFRPC

IBAN : FR76 30588 00001 58053990101 62.

Purchases will only be released when payment is received on our account in cleared funds.

Buyers will have the option to delegate payment to their selected Burgundy négociant-éleveur. While the buyer at auction will remain responsible for the payment of the purchased lots to the Hospices de Beaune, the buyer will be able to inform the Hospices de Beaune in writing of the name of the Burgundy négociant-éleveur who, on the buyer's behalf and by delegation, will pay for the amount invoiced by the Hospices de Beaune immediately after the sale.

VAT

VAT will be payable on both the hammer price and the buyer's premium, at a rate of 20%. Under certain conditions or circumstances, VAT can be suspended or refunded to the Buyer. It is strongly recommended to Buyers that they seek professional advice regarding their VAT status and VAT invoicing prior to the sale. For additional information, please contact the Hospices de Beaune Financial Department (+33 (0)3 80 24 44 44) or Christie's France Finance Department (+33 (0)1 40 76 85 78). Lots destined to be exported outside of the European Union after tending and bottling may be exonerated from payment of the French value added tax (VAT). A buyer wishing to be exonerated from VAT will be invoiced excluding VAT in accordance with the French "Régime Fiscal Suspensif d'Exportation" (system for suspending payment of VAT pending exportation of the lots outside the European Union) and agrees to respect those terms.

TRANSPORT, SHIPPING, EXPORT

After payment has been made in full, and any expenses relating to wine tending, bottling and labelling duly paid, export procedures may be handled by the selected Burgundy négociant-éleveur. Transport may also be organised by the selected Burgundy négociant-éleveur.

CONDITIONS APPLICABLES À LA 156^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

CONDITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES À LA 156^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Les conditions exposées ci-dessous ainsi que les Lexiques et Avis présentés dans le catalogue constituent les termes auxquels Christie's France SNC (« Christie's » ou « nous ») s'engage en qualité de mandataire agissant pour le compte des vendeurs avec les acheteurs. Ils peuvent être modifiés par des notices affichées ou par des indications orales données lors de la vacation et portées au procès-verbal de vente. En portant une enchère, toute personne accepte d'être liée par les présentes conditions.

(A) DÉFINITION DES TERMES UTILISÉS DANS LES CONDITIONS GÉNÉRALES

Dans les conditions générales exposées ci-dessous, certains termes sont utilisés régulièrement et nécessitent une explication :

- « L'acheteur » ou « adjudicataire » signifie la personne qui aura porté l'enchère la plus élevée, acceptée par la personne dirigeant la vente et tenant le marteau ;

- « le lot » signifie tout article qui aura été consigné entre nos mains afin qu'il soit vendu aux enchères et en particulier l'objet ou les objets décrits sous tout numéro de lot dans les catalogues ;

- « le prix d'adjudication » signifie le montant de l'enchère la plus élevée pour un lot, acceptée par la personne dirigeant la vente et tenant le marteau ;

- « le prix de réserve » correspond au prix minimum confidentiel au-dessous duquel le lot ne sera pas vendu ;

- « le commissaire-priseur habilité » désigne la personne dirigeant la vente et tenant le marteau.

(B) CONDITIONS DE VENTE APPLICABLES

La vente sera soumise aux présentes Conditions Générales Applicables à la 156^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune, ainsi qu'aux Conditions Particulières Applicables à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux, dits « en pièces ». En cas de divergence entre les Conditions Générales Applicables à la 156^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune et les Conditions Particulières Applicables à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux, dits « en pièces », ces dernières prévaudront.

(C) L'ACHETEUR

1. Christie's France en tant que Mandataire

Sauf disposition contraire, Christie's France SNC agit comme mandataire du vendeur. Le contrat de vente du bien offert intervient entre le vendeur et l'acheteur en l'état du bien tel qu'il est présenté à la vente et que l'acheteur déclare connaître.

2. Avant la vente

a) Etat des lots

Il est vivement conseillé aux acheteurs potentiels d'examiner le lot ou les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères. Des rapports sur l'état des lots sont habituellement disponibles sur demande.

b) Catalogue et autres descriptions

Le Lexique et/ou les Avis et/ou les Informations importantes à l'attention des acheteurs, présentent notre méthode de rédaction du catalogue. Toutes les mentions comprises dans les descriptions du catalogue ou dans les rapports concernant l'état d'un lot, toute déclaration orale ou écrite faite par ailleurs, constituent l'expression d'une opinion et non l'affirmation d'un fait.

Les références faites dans la description du catalogue ou dans le rapport concernant l'état du lot sont faites pour faciliter l'inspection et restent soumises à l'appréciation devant résulter d'un examen personnel de l'acheteur ou de son représentant compétent. Les estimations de prix de vente ne doivent pas être considérées comme impliquant la certitude que l'objet se vendra pour le prix ainsi estimé ou que la valeur ainsi donnée est une valeur garantie.

3. Au moment de la vente

a) Enregistrement avant l'enchère

Tout acheteur potentiel doit compléter et signer un formulaire d'enregistrement et présenter toutes pièces d'identité requises avant de porter une enchère. Christie's France SNC se réserve le droit de réclamer, par ailleurs, la présentation de références bancaires ou financières. Christie's France SNC pourra également refuser toute enchère ou tout accès à la

salle des ventes pour motif légitime.

b) Enchères faites en nom propre

En portant une enchère, les enchérisseurs assument la responsabilité personnelle de régler le prix d'adjudication, augmenté des frais à la charge de l'acheteur et de tous impôts ou taxes exigibles. Sauf convention écrite avec Christie's France SNC, préalable à la vente, mentionnant que l'enchérisseur agit comme mandataire d'un tiers identifié et agréé par Christie's France SNC, l'enchérisseur est réputé agir en son nom propre.

c) Enchères simultanées

En cas de contestation au moment des adjudications, c'est à dire s'il est établi que deux ou plusieurs enchérisseurs ont simultanément porté une enchère équivalente, soit à haute voix, soit par signe, et réclament en même temps cet objet après le prononcé du mot « adjudgé », ledit objet sera immédiatement remis en adjudication au prix proposé par les enchérisseurs et tout le public présent sera admis à enchérir de nouveau.

d) Ordres d'achat

Pour la commodité des clients n'assistant pas à la vente en personne ou par l'intermédiaire d'un mandataire ou encore transmettant des enchères par téléphone, Christie's France SNC s'efforcera d'exécuter les ordres d'enchérir qui lui seront remis par écrit avant la vente. Ces ordres d'achat doivent être donnés dans la devise du lieu de la vente. Ces enchérisseurs sont invités à remplir le formulaire annexé. Si Christie's reçoit plusieurs ordres écrits pour des montants identiques sur un lot particulier et si, lors des enchères, ces ordres représentent les enchères les plus élevées pour le lot, celui-ci sera adjudgé à l'enchérisseur dont l'ordre aura été reçu le premier. L'exécution des ordres écrits est un service gracieux que Christie's s'efforcera de rendre sous réserve d'autres obligations à satisfaire au moment de la vente. Le défaut d'exécution d'un ordre d'achat ou toute erreur ou omission à l'occasion de l'exécution de tels ordres n'engagera pas la responsabilité de Christie's.

e) Enchères par téléphone

Si un acheteur potentiel se manifeste avant la vente, Christie's pourra le contacter durant la vente afin qu'il puisse enchérir par téléphone mais cela sans engagement de responsabilité, notamment au titre d'erreurs ou d'omissions relatives à la réception d'enchères par téléphone.

f) Conversion de devises

Un système de conversion de devises sera mis en place. Des erreurs peuvent survenir lors des opérations de conversion des devises utilisées et les enchérisseurs qui utiliseront le système de conversion de devises plutôt que de se référer aux enchères portées dans la salle des ventes le feront sous leur seule et entière responsabilité.

g) Images vidéo ou digitales

Lors de certaines ventes, un écran vidéo est installé. Des erreurs de manipulation peuvent survenir et Christie's ne peut assumer de responsabilité concernant ces erreurs ou encore la qualité de l'image.

h) Prix de réserve

Les lots présentés lors de la 156^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune pourront faire l'objet d'un prix de réserve. Le prix de réserve correspond au prix minimum confidentiel au-dessous duquel le lot ne sera pas vendu. Le prix de réserve ne dépassera pas l'estimation basse figurant dans le catalogue.

Le commissaire-priseur habilité pourra débiter les enchères sur tout lot, en dessous du prix de réserve, en portant une enchère pour le compte du vendeur. Le commissaire-priseur habilité pourra continuer à enchérir pour le compte du vendeur jusqu'au dernier palier d'enchère avant la réserve, soit en portant des enchères successives, soit en portant des enchères en réponse à d'autres enchérisseurs. Le vendeur ne portera aucune enchère pour son propre compte et ne désignera aucune personne pour porter une telle enchère, sans préjudice de la faculté pour Christie's France SNC d'enchérir pour le compte du vendeur comme indiqué ci-dessus.

i) Conduite de la vente

Le commissaire-priseur habilité a la faculté discrétionnaire de refuser toute enchère, d'organiser les enchères de la façon qu'il juge convenable, de retirer tout lot de la vente, de réunir ou de séparer un ou plusieurs lots et, en cas d'erreur

ou de contestation pendant ou après la vente, de désigner l'adjudicataire, de poursuivre les enchères, d'annuler la vente ou de remettre en vente tout lot en cas de contestation.

j) Adjudicataire, risques, transfert de propriété

Sous réserve de la décision du commissaire-priseur habilité, et, le cas échéant, sous réserve que l'enchère finale soit égale ou supérieure au prix de réserve, le dernier enchérisseur deviendra l'acheteur et la chute du marteau matérialisera l'acceptation de la dernière enchère et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur. Les lots adjudgés seront sous l'entière responsabilité de l'adjudicataire sept jours après la vente, le jour de la vacation étant pris en compte dans le calcul, sous réserve de dispositions particulières expressément entre l'acheteur et les Hospices Civils de Beaune relatives aux modalités de paiement et d'entreposage vins en tonneaux, dits « en pièces », conformément aux clauses 2, 3 et 4 des Conditions Particulières Applicables à la Session de Vente des Vins en Tonneaux, dits « en pièces ». Le transfert de risque interviendra de manière anticipée si la délivrance est réalisée avant l'expiration des délais susvisés. Aucun lot ne sera remis à l'acquéreur avant acquittement de l'intégralité des sommes dues. En cas de paiement par chèque, le transfert de propriété n'aura lieu qu'après encaissement du chèque.

4. Après la vente

a) Frais et taxes dus par l'adjudicataire

Outre le prix d'adjudication, l'adjudicataire devra acquitter en sus par lot, des frais de 7% H.T. du prix d'adjudication (soit 8,4% T.T.C.), ainsi que toute TVA due ; des frais additionnels ou taxes spéciales peuvent être dus sur certains lots en sus des frais et taxes habituels. Cela pourra être indiqué par un symbole figurant devant le numéro de lot dans le catalogue de vente, dans le chapitre du catalogue intitulé « Informations importantes à l'attention des acheteurs », ou bien par une annonce faite pendant la vente par le commissaire-priseur habilité.

b) Paiement

Lors de l'enregistrement, l'acheteur devra communiquer à Christie's France SNC son nom, son adresse permanente et, à la demande de Christie's France SNC ou des Hospices Civils de Beaune, les coordonnées de la banque par l'intermédiaire de laquelle le règlement sera effectué.

La vente se fera expressément au comptant. L'acheteur devra régler immédiatement le prix d'achat global, ce dernier comprenant le prix de l'adjudication, les frais et taxes. Cette règle sera applicable même si l'acheteur souhaite exporter le lot et cela même si une licence d'exportation est requise.

c) Assurance

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions dans les conditions prévues à l'article 3j. Christie's France SNC décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir en cas de défaillance de l'acquéreur à ce titre.

d) Retrait des achats

Sauf accord spécifique contraire, Christie's France SNC ou les Hospices Civils de Beaune retiendront les articles vendus jusqu'à ce que tout montant dû ait été intégralement réglé ou encore jusqu'à ce que l'acheteur ait pu satisfaire à toute autre condition supplétive exigée.

e) Emballages, manipulations et transport

Il est conseillé aux adjudicataires de procéder à un enlèvement rapide de leurs lots afin d'éviter les frais de manutention et de gardiennage qui sont à leur charge. Le magasinage n'engage la responsabilité de Christie's à aucun titre que ce soit. Sur simple demande,

Christie's pourra recommander des manutentionnaires, emballeurs ou transporteurs. Christie's, n'étant pas leur commettant, ne sera en aucun cas responsable de leurs actes ou omissions.

f) Recours pour défaut de paiement

(i) Conformément aux dispositions de l'article L321-14 du Code de Commerce, à défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien sera remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant. Si le vendeur ne formule pas sa demande dans un délai de trois mois à compter de l'adjudication, les Hospices

Civils de Beaune se réservent le droit d'intenter toute procédure en annulation de vente, toute poursuite en exécution et paiement de ladite vente, et de percevoir tous

paiements des frais et intérêts dus à compter de la mise en demeure. Christie's France SNC se réserve le droit de rejeter, lors de toute future vente aux enchères, toute offre faite par l'acheteur ou pour son compte ou obtenir un dépôt préalable de l'acheteur avant d'accepter ses enchères.

(ii) Dans l'hypothèse où seront revendus les biens préalablement adjugés dans les conditions du premier paragraphe (i) ci-dessus relatif à la folle enchère, les Hospices Civils de Beaune ou Christie's se réservent le droit de faire supporter au fol enchérisseur toute moins-value éventuelle par rapport au prix atteint lors de la première adjudication, de même que tous les coûts, dépenses, frais légaux et taxes, commissions de toutes sortes liés aux deux ventes ou devenus exigibles par suite du défaut de paiement y compris ceux énumérés à l'article 4a.

g) Défaut de retrait des achats

Tout défaut de retrait des achats relatif aux vins en tonneaux, dits « en pièces » est soumis aux Conditions Particulières Applicables à la 156ème Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux, dits « en pièces ». Il est rappelé que les biens achetés ne sont délivrés qu'après paiement intégral des frais de transport, manipulation, entrepôt, ainsi que tous autres frais et plus généralement parfait paiement des sommes pouvant rester dues.

h) Licence d'exportation

Sauf convention écrite avec Christie's, la demande d'un certificat d'exportation ou de tous autres documents administratifs n'affecte pas l'obligation de paiement immédiat de l'acheteur ni le droit de Christie's ou des Hospices Civils de Beaune de percevoir des intérêts sur les paiements tardifs. Si l'acheteur demande à Christie's d'effectuer les formalités en vue de l'obtention d'un certificat d'exportation pour son compte, Christie's pourra lui facturer ses débours et ses frais liés à ce service. Christie's ou les Hospices Civils de Beaune n'auront pas l'obligation de rembourser tous intérêts ou autres frais encourus par l'acheteur en cas de refus dudit certificat ou de tous autres documents administratifs.

5. Droits de reproduction

Les droits de reproduction sur toute image, illustration et écrit, reproduits par ou pour le compte de Christie's, concernant tout lot particulier, ainsi que le contenu du catalogue, demeureront à tout moment la propriété de Christie's et aucune reproduction ne sera effectuée par l'acheteur ou par toute autre personne sans son accord écrit préalable. Par ailleurs, la vente de l'objet n'emporte en aucun cas cession des droits d'auteur, de reproduction et de représentation dont il constitue le cas échéant le support matériel.

6. Autonomie des dispositions

Si une partie quelconque de ce contrat est déclarée, par un tribunal quel qu'il soit, non valable, illégale ou inapplicable, il ne sera pas tenu compte de cette partie mais le reste du contrat restera pleinement valable dans toutes les limites autorisées par la loi.

7. Loi et compétences juridictionnelles

En tant que de besoin, les droits et obligations découlant des présentes conditions générales de vente seront régis par la loi française et seront soumis en ce qui concerne tant leur interprétation que leur exécution, aux tribunaux compétents de Paris.

©Christie's France SNC (10.10).

CONDITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA VENTE DES VINS EN TONNEAUX DITS "EN PIÈCES"

Ces conditions particulières s'appliquent à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux dits "en pièces". En cas de divergence entre les Conditions Générales Applicables à la 156ème Vente des Vins des Hospices de Beaune et les Conditions Particulières Applicables à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux, dits « en pièces », ces dernières prévaudront pour ce qui concerne les vins vendus en Tonneaux, dits « en pièces ».

1. MODALITÉS RELATIVES AUX FÛTS

La vente des vins en tonneaux, dits « en pièces » se fera par lots, aux enchères, sur le prix de 228 litres environ, fût non compris. Chaque fût sera facturé en sus :

Fûts neufs :

- 648 euros hors taxes pour les vins blancs,

- 600 euros hors taxes pour les vins rouges, villages et premiers crus

- 648 euros hors taxes pour les vins rouges, grands crus

- 940 euros hors taxes pour les fûts de 456 litres

- 350 euros hors taxes pour les feuilletes de 114 litres

Les eaux de vies seront vendues au prix de l'hectolitre. Les

enchères seront reçues hors taxes. Les vins et les eaux-de-vie seront délivrés logés en fûts qui seront facturés aux acquéreurs, au prix indiqué ci-dessus. Sous réserve d'accord particulier entre les Hospices Civils de Beaune et l'acquéreur, la reprise des fûts ne sera pas acceptée.

2. RÉGLEMENT DES LOTS DE VINS EN TONNEAUX, DITS "EN PIÈCES"

a) Le prix d'adjudication, majoré des frais à la charge de l'acheteur décrits dans la clause 4(a) des Conditions Générales applicables à la 156ème Vente des Vins des Hospices de Beaune et de tous autres frais annexes éventuellement applicables sera payé en Euros, majoré de la taxe de la valeur ajoutée au taux légal en vigueur. Les acheteurs pourront à leur choix effectuer le paiement soit entre les mains des Hospices Civils de Beaune ou auprès de Christie's pour le compte des Hospices Civils de Beaune.

• Paiement entre les mains des Hospices de Beaune :

Par chèque bancaire à l'ordre du Trésor Public de Beaune : N°30001-00183-F211000000-93, ou par virement à la Banque de France sous l'identifiant international IBAN FR36 3000 1001 8300 00 E0 5002080. L'identifiant Swift de la Banque de France (BIC) est : BDFEFRPPXXX.

• Paiement entre les mains de Christie's

- par chèque en Euros ;

- en espèces en Euros dans les limites suivantes : 1.000 pour les particuliers français et pour les commerçants ; 7.500 pour les particuliers n'ayant pas leur domicile fiscal en France, sur présentation d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

- par carte de crédit : Visa/Mastercard, American Express et carte Cup-China Union Pay, dans la limite de € 40.000

- par virement en Euros sur le compte de Christie's SNC

Barclays Bank Plc. Agence ICT - 183 avenue Daumesnil - 75 575 Paris cedex 12 - France.

Code banque : 30588 - Code agence : 00001

Swift : BARCFRCP

IBAN : FR76 30588 00001 58053990101 62.

Les vins n'étant pas soutirés à l'enlèvement, il sera accordé, en contrepartie, une remise de 2% sur le prix d'adjudication, sous réserve expresse que les vins soient retirés avant le 13 janvier 2017. Passé cette date, aucune remise ne sera appliquée.

De plus, tout terme non acquitté à son échéance produira intérêt au taux d'intérêt légal jusqu'au jour du paiement et la totalité du prix deviendra alors immédiatement exigible.

Une remise de 2% calculée sur le prix d'achat hors taxe sera consentie à tout acheteur qui effectuera un paiement comptant, c'est-à-dire avant le 23 décembre 2016, de la totalité de ses achats à la vente.

b) Si le paiement est effectué directement entre les mains des Hospices Civils de Beaune, il aura lieu :

- Soit au comptant avant l'enlèvement et au plus tard le 23 décembre 2016,

- Soit par acomptes fractionnés avec paiement d'un quart le 21 décembre 2016, d'un quart le 15 mars 2017, d'un quart le 16 août 2017 et du solde au 16 octobre 2017 ; dans ce cas, l'acquéreur devra fournir bonne et solvable caution soit d'une banque française ou de la succursale française d'une banque étrangère, soit de la part de deux personnes morales domiciliées dans la Bourgogne délimitée, sous réserve qu'elles soient agréées par la commission d'adjudication ou par le Directeur des Hospices Civils de Beaune, et qu'elles n'aient aucun lien juridique entre elles ou avec l'acquéreur.

La caution devra être libellée au même nom que le destinataire de la facture. Pour les cautions autres que bancaires, l'acquéreur se conformera à un modèle type délivré par la Trésorerie de Beaune. En outre, une même personne morale ne pourra pas cautionner plus de trois acquéreurs. Cette caution écrite sera exigée de tout acquéreur avant l'enlèvement des vins. Les lettres de change avalisées dans les formes prévues par les textes en vigueur et établies pour les mêmes échéances que les acomptes sont acceptées comme garantie de paiement fractionné.

c) Paiement de la futaille :

La facturation interviendra avant le 23 décembre 2016, pour un règlement à réception de facture.

3. FORMALITÉS DE RÉGIE

Les acheteurs feront remplir eux-mêmes, et à leurs frais, toutes formalités de régie. Les Hospices Civils de Beaune pourront exiger la justification du versement des droits et de l'accomplissement de ces formalités. Les adjudicataires n'en demeureront pas moins responsables personnellement, tant de l'observation de ces formalités et de ses

conséquences directes et indirectes, que du paiement de tous droits qui pourraient être réclamés ultérieurement par les administrations de l'Enregistrement ou des Contributions Indirectes.

4. RECONNAISSANCE DES VINS ET MODALITÉS D'ENLÈVEMENT

La reconnaissance des vins devra être faite dans les quinze jours qui suivront l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera considérée comme faite et les Hospices Civils de Beaune déchargés de toute responsabilité. L'autorisation de transfert de blocage est accordée pour les vins des Hospices de Beaune, après la demande de transaction auprès d'ICONE, organisme agréé auprès de l'INAO. L'enlèvement devra être effectué après la vente et avant le 13 janvier 2017 au plus tard.

Toutefois, en fonction des résultats des analyses concernant les sucres résiduels et/ou la fermentation malolactique en cours, cette date butoir du 13 février 2017 pourra être repoussée au 15 février 2017, sans frais d'entretien supplémentaire.

Pour tout enlèvement non effectué au 13 janvier 2017, il sera compté mensuellement par les Hospices Civils de Beaune, pour frais d'entretien :

1% du prix d'achat pour le premier mois,

2% du prix d'achat pour le deuxième mois,

3% du prix d'achat pour le troisième mois,

4% du prix d'achat pour le quatrième mois,

5% du prix d'achat pour le cinquième mois,

6% du prix d'achat pour le sixième mois.

Ces frais d'entretien seront cumulables. Ainsi, par exemple, il sera dû dès le premier jour du quatrième mois, 10% du prix d'achat au titre des frais d'entretien. Au cas où l'enlèvement ne serait pas effectué à l'expiration du sixième mois, la vente serait réliée de plein droit, les acomptes versés restant acquis. Dans tous les cas, les frais d'entretien seront définitivement acquis aux Hospices Civils de Beaune.

5. ELEVAGE, MISE EN BOUTEILLES ET ÉTIQUETAGE

La totalité des vins achetés en tonneaux, dits « en pièces », lors de la vente aux enchères devra obligatoirement être confiée pour l'élevage à un négociant-éleveur bourguignon, et être mise en bouteilles bourguignonnes traditionnelles, dans la région de production délimitée "Bourgogne Vinicole".

Pour être présentées à la vente, tant à l'étranger qu'en France, les bouteilles de vins des Hospices de Beaune doivent obligatoirement comporter l'étiquette des Hospices de Beaune.

Cette étiquette dite "principale" mentionne l'appellation, le nom de la Cuvée et le millésime. Elle est fournie à titre gracieux (pour le millésime 2016) jusqu'au 31 décembre 2019, pour les conditionnements suivants : 37,5cl, 75cl et 150cl. Tout étiquetage d'autres conditionnements est à la charge des acheteurs.

S'il le souhaite, le négociant éleveur ou le dernier vendeur devra la faire compléter par l'indication de son nom ou raison sociale et de son adresse, ainsi que par l'indication du nom de l'acheteur lors de la vente aux enchères si ce dernier le souhaite. Cette possibilité de "repiquage" de l'étiquette est la charge du demandeur. Au-delà de la date du 31 décembre 2018, l'acquisition des étiquettes est à la charge du demandeur pour tous types de conditionnement.

6. COMPÉTENCES JURIDICTIONNELLES

Pour l'entière exécution des clauses incluses dans ces Conditions Particulières Applicables à la Vente des Vins des Hospices de Beaune en Tonneaux, dits « en pièces », domicile attributif de juridiction est élu à Beaune, en la demeure de la Trésorerie de Beaune et aussi pour les acquéreurs, leurs associés et leurs cautions à moins qu'au moment même de l'adjudication, ces derniers n'aient déclaré un autre domicile en la ville de Beaune.



SALLES DE VENTES INTERNATIONALES, BUREAUX DE REPRÉSENTATION EUROPÉENS ET CONSULTANTS / DÉPARTEMENTS SPÉCIALISÉS ET AUTRES SERVICES DE CHRISTIE'S

AUTRICHE	Beijing +86 (0)10 8572 7900
Vienne +43 (0)1 533 8812 Angela Baillou	Hong Kong +852 2760 1766
BELGIQUE	Shanghai +86 (0)21 6355 1766
Bruxelles +32 (0)2 512 88 30 Roland de Lathuy	Jingjing Cai
FINLANDE ET ETATS BALTES	RUSSIE
Helsinki +358 (0)9 608 212 Barbro Schauman (Consultant)	Moscou +7 495 937 6364 Ekaterina Dolinina
FRANCE	ESPAGNE
Auvergne & Centre Marine Desproges-Gotteron +33 (0)6 10 34 44 35	Barcelone +34 (0)93 487 8259 Carmen Schjaer
Bretagne et Pays de la Loire Virginie Greggory (consultante) +33 (0)6 09 44 90 78	Madrid +34 (0)91 532 6626 Juan Varez Dalia Padilla
Grand Est Jean-Louis Janin Daviet (consultant) +33 (0)6 07 16 34 25	SUISSE
Nord-Pas de Calais Jean-Louis Brémilts (consultant) +33 (0)6 09 63 21 02	Genève +41 (0)22 319 1766 Eveline de Proyart
Paris +33 (0)1 40 76 85 85	Zurich +41 (0)44 268 1010 Dr. Dirk Boll
Poitou-Charente Aquitaine Marie-Cécile Moueix +33 (0)5 56 81 65 47	EMIRATS ARABES UNIS
Provence - Alpes Côte d'Azur Fabienne Albertini-Cohen +33 (0)6 71 99 97 67	Dubaï +971 (0)4 425 5647
ALLEMAGNE	GRANDE-BRETAGNE
Düsseldorf +49 (0)21 14 91 59 30 Andreas Rumbler	Londres +44 (0)20 7839 9060
Francfort +49 (0)61 74 20 94 85 Anja Schaller	Londres, South Kensington +44 (0)20 7930 6074
Hambourg +49 (0)40 27 94 073 Christiane Gräfin zu Rantzau	Nord +44 (0)7752 3004 Thomas Scott
Munich +49 (0)89 24 20 96 80 Marie Christine Gräfin Huyn	Sud +44 (0)1730 814 300 Mark Wrey
Stuttgart +49 (0)71 12 26 96 99 Eva Susanne Schweizer	Est +44 (0)20 7752 3310 Simon Reynolds
ISRAËL	Nord Ouest et Pays de Galle +44 (0)20 7752 3376 Mark Newstead Jane Blood
Tel Aviv +972 (0)3 695 0695 Roni Gilat-Baharaff	Ecosse +44 (0)131 225 4756 Bernard Williams Robert Lagneau David Bowes-Lyon (Consultant)
ITALIE	Ile de Man +44 1624 814502 The Marchioness Conyngham (Consultant)
Milan +39 02 303 2831	Iles de la Manche +44 (0)1534 485 988 Melissa Bonn
Rome +39 06 686 3333	IRLANDE
MONACO	+353 (0)59 86 24996 Christine Ryall
+377 97 97 11 00 Nancy Dotta (Consultant)	ÉTATS-UNIS
PAYS-BAS	New York +1 212 636 2000
Amsterdam +31 (0)20 57 55 255	
REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE	

• Indique une salle de vente

Renseignements – Merci de bien vouloir appeler la salle de vente ou le bureau de représentation
email – info@christies.com

La liste exhaustive de nos bureaux se trouve sur christies.com

DÉPARTEMENTS
AFFICHES SK: +44 (0)20 7752 3208
ANTIQUITÉS PAR: +33 (0)1 40 76 84 19 SK: +44 (0)20 7752 3219
APPAREILS PHOTO ET INSTRUMENTS D'OPTIQUE SK: +44 (0)20 7752 3279
ARMES ANCIENNES ET MILITARIA KS: +44 (0)20 7752 3119
ART AFRICAÏN, OCÉANÏEN PAR: +33 (0)1 40 76 83 86
ART ANGLLO-INDIEN KS: +44 (0)20 7389 2570
ART BRITANNIQUE DU XXÈME SIÈCLE KS: +44 (0)20 7389 2684
ART CHINOIS PAR: +33 (0)1 40 76 86 05 KS: +44 (0)20 7389 2577
ART CONTEMPORAIN PAR: +33 (0)1 40 76 85 92 KS: +44 (0)20 7389 2920
ART CONTEMPORAIN INDIEN KS: +44 (0)20 7389 2409
ART D'APRÈS-GUERRE PAR: +33 (0)1 40 76 85 92 KS: +44 (0)20 7389 2450
ART DES INDIENS D'AMÉRIQUE NY: +1 212 606 0536
ART IRLANDAIS ET BRITANNIQUE KS: +44 (0)20 7389 2682
ART ISLAMIQUE PAR: +33 (0)1 40 76 85 56 KS: +44 (0)20 7389 2700
ART JAPONAIS PAR: +33 (0)1 40 76 86 05 KS: +44 (0)20 7389 2591
ART LATINO-AMÉRICAIN PAR: +33 (0)1 40 76 86 25 NY: +1 212 636 2150
ART RUSSE PAR: +33 (0)1 40 76 84 03 SK: +44 (0)20 7752 2662
ARTS ASIATIQUES PAR: +33 (0)1 40 76 86 05
ARTS DÉCORATIFS DU XXÈME SIÈCLE PAR: +33 (0)1 40 76 86 21 KS: +44 (0)20 7389 2140
BIJOUX PAR: +33 (0)1 40 76 85 81 KS: +44 (0)20 7389 2383
CADRES SK: +44 (0)20 7389 2763
CÉRAMIQUES EUROPÉENNES ET VERRE PAR: +33 (0)1 40 76 86 02 SK: +44 (0)20 7752 3026
COSTUMES, TEXTILES, ÉVENTAILS ET BAGAGES SK: +44 (0)20 7752 3215
DESSINS ANCIENS ET DU XIXÈME SIÈCLE PAR: +33 (0)1 40 76 83 59 KS: +44 (0)20 7389 2251

Abréviations utilisées

KS: Londres, King Street • NY: New York, Rockefeller Plaza • PAR: Paris, Avenue Matignon
SK: Londres, South Kensington

ESTAMPES ET LITHOGRAPHIES PAR: +33 (0)1 40 76 85 71 KS: +44 (0)20 7389 2328
FUSILS KS: +44 (0)20 7389 2025
HORLOGERIE PAR: +33 (0)1 40 76 85 81 KS: +44 (0)20 7389 2224
ICÔNES PAR: +33 (0)1 40 76 84 03 SK: +44 (0)20 7752 3261
INSTRUMENTS DE MUSIQUE SK: +44 (0)20 7752 3365
INSTRUMENTS ET OBJETS DE MARINE SK: +44 (0)20 7389 2782
INSTRUMENTS SCIENTIFIQUES SK: +44 (0)20 7752 3284
LIVRES ET MANUSCRITS PAR: +33 (0)1 40 76 85 99 KS: +44 (0)20 7389 2158
MARINES SK: +44 (0)20 7752 3290
MINIATURES ET OBJETS DE VITRINE PAR: +33 (0)1 40 76 86 24 KS: +44 (0)20 7389 2347
MOBILIER AMÉRICAIN NY: +1 212 636 2230
MOBILIER ANCIEN ET OBJETS D'ART PAR: +33 (0)1 40 76 84 24 KS: +44 (0)20 7389 2482
MOBILIER ET OBJETS DE DESIGNERS PAR: +33 (0)1 40 76 86 21 SK: +44 (0)20 7389 2142
MOBILIER ET SCULPTURES DU XIXÈME SIÈCLE PAR: +33 (0)1 40 76 83 99 KS: +44 (0)20 7389 2699
MONTRES PAR: +33 (0)1 40 76 85 81 KS: +44 (0)20 7389 2357
CEUVRES SUR PAPIER BRITANNIQUES KS: +44 (0)20 7389 2278
CEUVRES TOPOGRAPHIQUES PAR: +33 (0)1 40 76 85 99 KS: +44 (0)20 7389 2040
ORFÈVRERIE PAR: +33 (0)1 40 76 86 24 KS: +44 (0)20 7389 2666
PHOTOGRAPHIES PAR: +33 (0)1 40 76 84 16 SK: +44 (0)20 7752 3006
SCULPTURES PAR: +33 (0)1 40 76 84 19 KS: +44 (0)20 7389 2331
SOUVENIRS DE LA SCÈNE ET DE L'ÉCRAN SK: +44 (0)20 7752 3275
TABLEAUX AMÉRICAINS NY: +1 212 636 214
TABLEAUX ANCIENS ET DU XIXÈME SIÈCLE PAR: +33 (0)1 40 76 85 87 KS: +44 (0)20 7389 2086
TABLEAUX AUSTRALIENS KS: +44 (0)20 7389 2040

TABLEAUX BRITANNIQUES (1500-1850) KS: +44 (0)20 7389 2945
TABLEAUX DU XXÈME SIÈCLE PAR: +33 (0)1 40 76 85 92 SK: +44 (0)20 7752 3218
TABLEAUX IMPRESSIONNISTES ET MODERNES PAR: +33 (0)1 40 76 8389 KS: +44 (0)20 7389 2452
TABLEAUX DE L'ÉPOQUE VICTORIENNE KS: +44 (0)20 7389 2468
TAPIS PAR: +33 (0)1 40 76 85 73 KS: +44 (0)20 7389 23 70
TIRE-BOUCHONS SK: +44 (0)20 7752 3263
VINS ET ALCOOLS PAR: +33 (0)1 40 76 83 97 KS: +44 (0)20 7752 3366
SERVICES LIÉS AUX VENTES
Collections d'Entreprises Tel: +33 (0)1 40 76 85 66 Fax: +33 (0)1 40 76 85 65 gdebuire@christies.com
Inventaires Tel: +33 (0)1 40 76 85 66 Fax: +33 (0)1 40 76 85 65 gdebuire@christies.com
Services Financiers Tel: +33 (0)1 40 76 85 78 Fax: +33 (0)1 40 76 85 57 bpasquier@christies.com
Successions et Fiscalité Tel: +33 (0)1 40 76 85 78 Fax: +33 (0)1 40 76 85 57 bpasquier@christies.com
Ventes sur place Tel: +33 (0)1 40 76 85 98 Fax: +33 (0)1 40 76 85 65 lgsosset@christies.com
AUTRES SERVICES
Christie's Education Londres Tel: +44 (0)20 7665 4350 Fax: +44 (0)20 7665 4351 education@christies.com
New York Tel: +1 212 355 1501 Fax: +1 212 355 7370 christieseducation@christies.edu
Christie's International Real Estates (immobilier) Tel: +44 (0)20 7389 2592 FAX: +44 (0)20 7389 2168 awhitaker@christies.com
Christie's Images Tel: +44 (0)20 7582 1282 Fax: +44 (0)20 7582 5632 imageslondon@christies.com

156^{EME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

DIMANCHE 20 NOVEMBRE 2016,
À 14h30

Halle de Beaune

CODE : BEAUNE

NUMÉRO : 13577

(Les coordonnées apparaissant sur la preuve d'exportation doivent correspondre aux noms et adresses des professionnels facturés. Les factures ne pourront pas être modifiées après avoir été imprimées.)

LAISSER DES ORDRES D'ACHAT EN LIGNE
SUR CHRISTIES.COM

INCREMENTS

Les enchères commencent généralement en dessous de l'estimation basse et augmentent par paliers (incréments) de jusqu'à 10 pour cent. Le commissaire-priseur décidera du moment où les enchères doivent commencer et des incréments. Les ordres d'achat non conformes aux incréments ci-dessous peuvent être abaissés à l'intervalle d'enchères suivant.

de 0 à 1 000 €	par 50 €
de 1 000 à 2 000 €	par 100 €
de 2 000 à 3 000 €	par 200 €
de 3 000 à 5 000 €	par 200, 500, 800 €
de 5 000 à 10 000 €	par 500 €
de 10 000 à 20 000 €	par 1 000 €
de 20 000 à 30 000 €	par 2 000 €
de 30 000 à 50 000 €	par 2 000, 5 000, 8 000 €
de 50 000 à 100 000 €	par 5 000 €
de 100 000 à 200 000 €	par 10 000 €
au dessus de 200 000 €	à la discrétion du commissaire-priseur habilité.

Le commissaire-priseur est libre de varier les incréments au cours des enchères.

Christie's se charge d'exécuter les ordres d'achats qui lui sont confiés en particulier pour les amateurs ne pouvant assister à la vente. Ni Christie's, ni ses employés ne pourront être tenu responsables en cas d'erreurs éventuelles et ses enchères seront en accord avec les conditions de la vente imprimées en fin de catalogue. Lorsque deux ordres d'achat sont identiques, la priorité revient au premier ordre reçu.

En cas d'adjudication, le prix à payer sera le prix marteau ainsi que les frais à la charge de l'acheteur, au taux en vigueur au moment de la vente (7% HT soit 8,4 % TTC) , auquel peuvent s'ajouter, en fonction du statut l'acquéreur, la TVA sur le prix total d'adjudication et les frais (20%).

Afin de faciliter l'enregistrement des enchères, et la livraison des objets, les acheteurs potentiels devront communiquer leurs références bancaires ou toutes autres références nécessaires suffisamment à l'avance afin qu'il soit possible de les vérifier avant la vacation.

Résultats des enchères : +33 (0)1 40 76 84 13

FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT

Christie's Paris

Les ordres d'achat doivent être reçus au moins 24 heures avant le début de la vente aux enchères.

Christie's confirmera toutes les enchères reçues par fax par retour de fax. Si vous n'avez pas reçu de confirmation dans le délai d'un jour ouvré, veuillez contacter le Département des enchères.

Tél. : +33 (0) 1 40 76 84 13 - Fax : +33 (0) 1 40 76 85 51 - en ligne : www.christies.com

13577

Numéro de Client (le cas échéant)

Numéro de vente

Nom de facturation (en caractères d'imprimerie)

Adresse

Code postal

Téléphone en journée

Téléphone en soirée

Fax (Important)

Email

Veuillez cocher si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations à propos de nos ventes à venir par e-mail

J'AI LU ET COMPRIS LE PRESENT FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT ET LES CONDITIONS DE VENTE - ACCORD DE L'ACHETEUR

Signature

Si vous n'avez jamais participé à des enchères chez Christie's, veuillez joindre des copies des documents suivants. Personnes physiques : Pièce d'identité avec photo délivrée par un organisme public (permis de conduire, carte nationale d'identité ou passeport) et, si votre adresse actuelle ne figure pas sur votre pièce d'identité, un justificatif de domicile récent, par exemple une facture d'eau ou d'électricité ou un relevé bancaire. Sociétés : Un certificat d'immatriculation. Autres structures commerciales telles que les fiducies, les sociétés off-shore ou les sociétés de personnes : veuillez contacter le Département Conformité au +33 (0)1 40 76 84 13 pour connaître les informations que vous devez fournir. Si vous êtes enregistré pour enchérir pour le compte de quelqu'un qui n'a jamais participé à des enchères chez Christie's, veuillez joindre les pièces d'identité vous concernant ainsi que celles de la personne pour le compte de qui vous allez prendre part aux enchères, ainsi qu'un pouvoir signé par la personne en question. Les nouveaux clients, les clients qui n'ont pas fait d'achats auprès d'un bureau de Christie's au cours des deux dernières années et ceux qui souhaitent dépenser plus que les fois précédentes devront fournir une référence bancaire.

VEUILLEZ ÉCRIRE DISTINCTEMENT EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE

Numéro de lot (dans l'ordre)	Enchère maximale EURO (hors frais de vente)	Numéro de lot (dans l'ordre)	Enchère maximale EURO (hors frais de vente)
---------------------------------	--	---------------------------------	--

Si vous êtes assujéti à la VAT/IVA/TVA/BTW/MWST/MOMS intracommunautaire,
Veuillez indiquer votre numéro :





CHRISTIE'S

CHRISTIE'S INTERNATIONAL PLC

Patricia Barbizet, Chairwoman and CEO
Jussi Pylkkänen, Global President
Stephen Brooks, Deputy CEO
Loïc Brivezac, Gilles Erulin, Gilles Pagniez,
Héloïse Temple-Boyer,
Sophie Carter, Company Secretary

CHRISTIE'S EXECUTIVE

Patricia Barbizet, Chairwoman and CEO
Jussi Pylkkänen, Global President
Stephen Brooks, Deputy CEO

INTERNATIONAL CHAIRMEN

François Curiel, Chairman, Asia Pacific
Stephen Lash, Chairman Emeritus, Americas
Viscount Linley, Honorary Chairman, EMERI
Charles Cator, Deputy Chairman, Christie's Int.
Xin Li, Deputy Chairwoman, Christie's Int.

CHRISTIE'S EMERI

Guillaume Cerutti, President,

SENIOR DIRECTORS

Mariolina Bassetti, Giovanna Bertazzoni,
Edouard Boccon-Gibod, Prof. Dr. Dirk Boll,
Olivier Camu, Roland de Lathuy,
Eveline de Proyard, Roni Gilat-Baharaff,
Francis Outred, Christiane Rantzau,
Andreas Rumbler, François de Ricqlès, Juan Varez

ADVISORY BOARD

Pedro Girao, Chairman,
Patricia Barbizet, Arpad Busson, Loula Chandris,
Kemal Has Cingilloglu, Ginevra Elkann,
I. D. Fürstin zu Fürstenberg, Laurence Graff,
H.R.H. Prince Pavlos of Greece,
Marquesa de Bellavista Mrs Alicia Koplowitz,
Viscount Linley, Robert Manoukian,
Rosita, Duchess of Marlborough,
Countess Daniela Memmo d'Amelio,
Usha Mittal, Çiğdem Simavi

CHRISTIE'S FRANCE

CHAIRMAN'S OFFICE

François de Ricqlès
Edouard Boccon-Gibod
Florence de Botton
Géraldine Lenain
Pierre Martin-Vivier

CHRISTIE'S FRANCE SAS

François de Ricqlès, Président,
Edouard Boccon-Gibod, Directeur Général
Florence de Botton, Vice-Président

COMMISSAIRES-PRISEURS HABILITÉS

François Curiel,
Grégoire Debuire,
Camille de Foresta
Victoire Gineste,
Lionel Gosset,
Adrien Meyer,
François de Ricqlès,
Marie-Laurence Tixier

CONSEIL DE CHRISTIE'S FRANCE

Jean Gueguinou, Président,
José Alvarez, Patricia Barbizet,
Jeanne-Marie de Broglie,
Béatrice de Bourbon-Siciles,
Isabelle de Courcel, Rémi Gaston-Dreyfus,
Jacques Grange, Terry de Gunzburg,
Hugues de Guitaut, Guillaume Houzé,
Roland Lepic, Christiane de Nicolay-Mazery,
Hélie de Noailles, Christian de Pange,
Maryvonne Pinault, Sylvie Winckler

DÉPARTEMENTS SPÉCIALISÉS

Laëtitia Bauduin, Isabelle de Conihout,
Marine de Cenival, Bruno Claessens,
Tudor Davies, Grégoire Debuire,
Isabelle d'Amécourt, Sonja Ganne,
Lionel Gosset, Anika Guntrum,
Hervé de La Verrie, Olivier Lefeuve,
Pauline De Smedt, Simon de Monicault,
Élodie Morel, Marie-Laurence Tixier
Directeurs

Christophe Durand-Ruel,
Patricia de Fougerolle,
Elvire de Maintenant
Spécialistes Senior

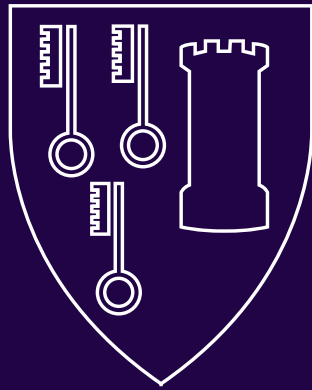
Frédérique Darricarrère-Delmas,
Hippolyte de la Féronnière,
Camille de Foresta, Flavien Gaillard,
Stéphanie Joachim, Nicolas Kaenzig,
Emmanuelle Karsenti, Paul Nyzam,
Tiphaine Nicoul, Hélène Rihal, Clara Rivollet,
Philippine de Saille, Agathe de Saint Céran,
Fanny Saulay, Etienne Sallon,
Thibault Stockmann, Victor Teodorescu
Spécialistes

Fannie Bourgeois, Zheng Ma,
Spécialistes associées

Lucile Andréani, Mathilde de Backer,
Mafalda Chenu, Ekaterina Klimochkina,
Olivia de Fayet,
Spécialistes Junior







CHRISTIE'S

9 AVENUE MATIGNON 75008 PARIS