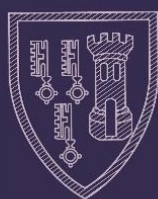
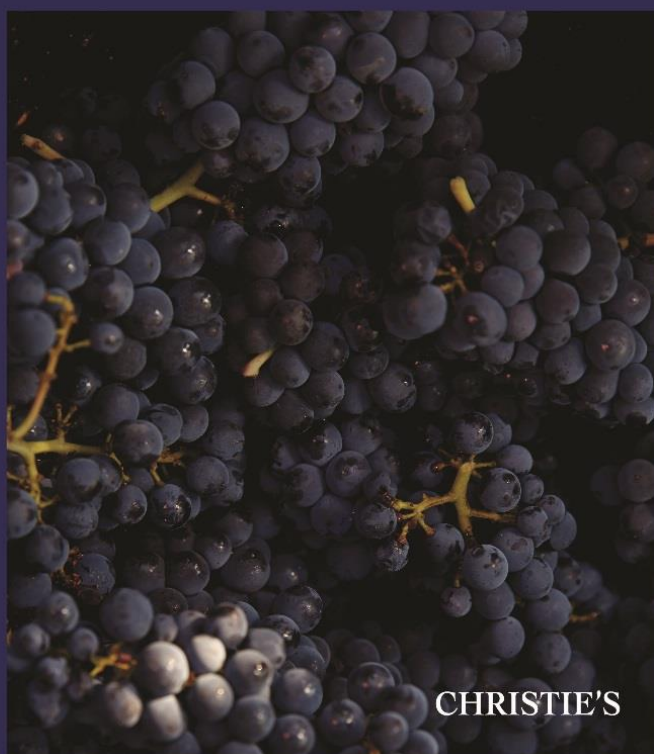


HOSPICES  
DE BEAUNE



CHRISTIE'S

**156<sup>ème</sup> VENTE DES VINS  
DES HOSPICES DE BEAUNE  
20 NOVEMBRE 2016**



**156<sup>e</sup>** Vente des Vins  
des Hospices de Beaune

**20 novembre 2016**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Sous la Présidence de Madame Virginie Ledoyen,  
Madame Khatia Buniatishvili,  
Madame Valérie Bonneton, Monsieur Claude Lelouche et Monsieur  
Eddy Mitchell*

*Au profit des Fondations Cœur et Recherches et l'ARC*

A l'heure où ce dossier de presse est rédigé, les Hospices Civils de Beaune traversent une période de grande tristesse provoquée par la disparition brutale de Monsieur Antoine JACQUET, directeur.

Monsieur JACQUET a consacré 28 ans de sa vie professionnelle à cet établissement atypique où il a su tant accompagner l'évolution et la modernisation de l'hôpital, que de celle de son patrimoine historique et viticole. Le domaine viticole, le musée historique et l'activité hospitalière ont toujours été en très grande interaction. Les produits successifs des ventes aux enchères ont permis aux Hospices Civils de Beaune de se doter d'équipements modernes et adaptés à chacune des époques de son histoire.

Le dernier chantier en cours, dont Antoine JACQUET avait à cœur d'assurer le bon déroulement, est la restructuration et l'agrandissement du Centre Hospitalier. Les travaux ont débuté en 2014.

Si les événements festifs liés à la Vente des Vins du 20 novembre 2016 ne seront pas modifiés, chacun aura une pensée pour l'homme qui a présidé aux destinées de cette institution dont il était si fier.

Bernadette AUNE  
Directrice par intérim



## LE MILLESIME 2016 DES HOSPICES DE BEAUNE

Vu par Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune

***Un Millésime « bien dans ses peaux ! »***

### ***La Climatologie***

L'hiver 2015-2016 en Bourgogne a été plutôt doux avec des températures majoritairement au-dessus des moyennes de saison. Les températures sont douces, à tel point qu'on a, ici ou là, des amandiers en fleurs fin février.

Le printemps est long à s'installer, malgré un début du mois de mars assez clément.

Le manque de froid n'est pas en lien avec les pluies qui sont souvent intenses, fréquentes et de courte durée.

La suite du printemps ne remontera pas la moyenne. Avril, est plus froid et moins ensoleillé... jusqu'au 27 avril : épisode de gelée sans précédent qui touche quasiment toute la Bourgogne.

A cette date, le paysage commençait tout juste à changer et certaines feuilles étaient déjà bien étalées. Les Saints de Glace sont alors attendus et redoutés.

Finalement, les températures remontent significativement courant mai et la pluviométrie avec : entre avril et fin juin, les excédents de pluie frôlent les 90% et les ensoleillements sont déficitaires sur tout le paysage bourguignon.

Le Mâconnais subit la grêle à deux reprises. Chablis n'est pas épargné plus tard en saison.

A ce stade de l'année, le niveau d'avancée de 2016 se situe dans la moyenne plutôt « tardive » de ces 10 dernières années.

La végétation a connu un développement totalement irrégulier durant les premières semaines de mai et juin : la pousse était très variable d'une vigne à l'autre selon l'intensité avec laquelle le gel avait frappé. Les quantités de fruits sont incertaines et la météo sur la fleur sera décisive.

Il faut attendre juillet pour que l'été arrive et s'installe, sous un soleil radieux, les températures estivales seront supérieures à la moyenne de saison.

Et la vigne témoigne encore d'une résistance incroyable...

Comme en 2015, durant les mois d'été, la pluie n'est pas tombée très souvent, et parfois même seulement quelques millimètres.

La Bourgogne se réjouit ainsi de revivre un été chaud et ensoleillé car il faut admettre que le printemps assez « chaotique » a marqué les esprits.

Août a été dans la moyenne avec peu de précipitations et qui sont arrivées au bon moment pour les besoins de la vigne.

Septembre est dans la lignée de cet été chaud et voit lui aussi sa moyenne à 2°C au-delà des normales de saison.

Chaque millésime portant sa propre histoire, les décisions de dates de récolte s'annoncent difficiles et décisives : c'est hétérogène d'une vigne à l'autre, les habitudes sont bousculées quant aux ordres de récolte

connus jusqu'alors, le Pinot Noir galope alors que le Chardonnay se dore lentement... Plus que jamais, les contrôles de maturité et la dégustation des baies sont indispensables. Nous avons fait le choix de les mener sur l'intégralité du domaine, 117 parcelles.

Tout début septembre, nous débutons nos contrôles de maturité, la récolte est saine, les Chardonnay semblent un peu en retard sur le Pinot Noir, ce qui mérite d'être souligné.

L'état sanitaire est vraiment superbe, la météo annoncée plus que clémente, nous avons le temps de récolter des raisins à parfaite maturité.

C'est le **19 septembre** pour notre Pouilly Fuissé et le **20 septembre en Côte de Beaune**, que nous avons récolté nos premiers raisins de Pinot Noir. Dans le même temps, les contrôles de maturité sur les Chardonnay continuent. Les tous premiers arriveront en cuverie le 26 septembre.

Tous les raisins, ont bien entendu été passés sur table de tri. Nous avons pu constater que la récolte était un peu plus abondante que prévu (sauf secteurs gelés). Autre fait marquant, ce que la dégustation des baies de Pinot Noir et des pellicules nous laissaient entrevoir s'est confirmé : les raisins sont extrêmement savoureux, les tanins des pellicules sont souples et agréables, la couleur semble bien s'extraire.

**C'est donc avec un millésime bien « dans ses peaux » que nos vinifications ont débuté tambour battant !**

### ***Le cycle végétatif***

Les premières pointes vertes s'observent dans la première décade d'avril.

Le gel du 27 avril ralentit, voire bloque, la pousse pendant parfois de nombreuses semaines.

La vigne doit se remettre tout doucement. Le temps fait son œuvre...

Mi-mai, la végétation reprend irrégulièrement son cycle végétatif. Ainsi, vers le 15 de belles feuilles étalées (ré) apparaissent.

La grande irrégularité des températures de mai et juin va engendrer une floraison irrégulière d'un secteur à l'autre, mais les plages de beau temps sont au bon moment pour que la fleur se passe en 8 à 10 jours.

Sur les secteurs gelés, nous sommes prudents sur les ébourgeonnages/dédoublages car déjà, la sortie de fruit en elle-même semble peu abondante. Les vignes non gelées en revanche révèlent une belle sortie de fruits donc elles sont conduites comme à notre habitude : avec dédoublement et ébourgeonnement préalables.

Il faut attendre mi-juillet pour la fermeture de la grappe. Comme l'an passé, les journées sont chaudes et sèches, il y a du vent, les décisions d'effeuillage sont donc prises avec parcimonie. On note en effet des zones de grillure sans même avoir ôté une feuille. Nous en connaissons tout de même un peu mais bien moins que ce que nous aurions pu craindre. La vigne résiste de façon incroyable.

Au niveau de la pression des maladies cryptogamiques, c'est le mildiou qui a donné le plus de fil à retordre cette année, la pression est dite « historique ». La météo et les observations parcellaires nous guident dans les décisions des cadences de traitement. Les fortes pluies ne nous facilitent pas la tâche car il est parfois difficile de rentrer dans les parcelles. Les choses s'arrangent dès juillet, pari gagné, nous n'avons pas eu de mildiou sur grappes.

Le feuillage, bien sain, aura alors permis une photosynthèse intense et régulière aussi bien sur le Pinot Noir que sur le Chardonnay, permettant aux 2 cépages de gagner en maturité et en concentration de façon importante. Ainsi, le stade 100% véraison est atteint début septembre.

L'état du feuillage est excellent. Aucune parcelle n'a « décroché », et la fin de la maturation peut s'envisager sereinement.

Les blancs : A ce stade, nous avons des vins savoureux, aux arômes de fruits blancs ; ils fermentent encore aux grés des levures naturelles ; ils sont toniques et les acidités sont restées naturelles. Les terroirs semblent bien respectés.

Les rouges : Les robes sont plutôt profondes, et aux belles nuances pourpres. Le niveau d'acidité est satisfaisant et celui des tanins très soyeux avec beaucoup de rondeur ; ainsi, la macération a été conduite de façon à extraire en douceur les tanins tout en respectant la richesse du fruité. En ce début d'élevage, on retrouve beaucoup d'arômes intenses de fruits rouges frais (fraise, mûre, framboise) et des tanins présents que l'élevage en fût contribuera à rehausser.

## **LE MILLESIME 2016 UN SUPERBE REVIREMENT**

**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.**

De mémoire, on n'avait jamais rencontré pareilles difficultés durant la période de croissance de la vigne, mais la maturation a frôlé la perfection que personne n'osait espérer. Le découragement que l'on pouvait lire sur les visages fin juin s'est mué en soulagement à partir de fin septembre. Le vieil adage « juin fait la quantité, septembre fait la qualité » n'a jamais été aussi vrai.

Bien que la cuvée de Pouilly-Fuissé des Hospices de Beaune ait été épargnée, la grêle s'est abattue dans le Mâconnais, ainsi qu'à Chablis, la Côte d'Or a cependant largement été épargnée par ce fléau. Pourtant, la matinée du 27 avril a changé la donne. Une nuit sans nuages a fait chuter la température en dessous de zéro – pas de beaucoup, mais assez pour avoir l'effet d'un vrai gel hivernal plutôt qu'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 imprévisibles dans les semaines qui ont suivi ont empêché la vigne de produire à nouveau du fruit, là où les premiers raisins avaient été détruits. Des attaques de mildiou menaçaient également mais le travail vigilant des vignerons des Hospices a permis d'éviter tout dommage significatif.

Les rouges se sont développés plus rapidement que les blancs, les vignes elles-mêmes semblaient en bonne condition mais à peine quelques grappes étaient malheureusement visibles. Le soleil continu a permis aux raisins de mûrir convenablement, à la maturité inégale de faire place à une croissance harmonieuse, mais également à empêcher les attaques de maladies.

La fin d'été exceptionnelle a continué jusqu'à un épisode de deux nuits de pluie les 14 et 15 septembre et quelques averses les jours qui ont suivi, une pluie bienvenue pour des vignes qui commençaient à souffrir d'un stress hydrique et qui a permis de revigorer le processus de maturité.

Les vendanges ont commencé plus tôt qu'escompté : le 19 Septembre aux Hospices pour le Pouilly-Fuissé, puis les rouges en continu pendant 8 jours et pour finir, le Clos de La Roche le mardi 27 septembre. L'attention s'est ensuite tournée vers les blancs, le tout récolté sous une météo parfaite.

Les vins rouges ont fermenté pendant environ deux semaines afin de préserver leur élégance.

Ludivine Griveau, ravie d'opérer 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 saveur. 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 corrects, équilibrés par une acidité adéquate : des vins purs et souples sont attendus. De manière générale, le ressenti est au soulagement voire à l'optimisme pour ce nouveau millésime à venir.

## **LES PRESIDENTS ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2016**

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la Pièce du Président.

Pour la 156<sup>ème</sup> Vente, la Pièce du Président sera un tonneau de 228 litres : **Cuvée des Présidents**.

**La pièce des Présidents de la récolte 2016** est issue de l'appellation **Corton Bressandes Grand Cru** et sera en tous points **absolument UNIQUE** !

En effet, l'ensemble des parcelles d'appellation Corton « Les Bressandes » de la Cuvée Charlotte Dumay a été regroupé afin de vinifier leurs magnifiques raisins à part. Nous en avons fait un vin souple et voluptueux à la fois, aux tanins mûrs et corsés, avec des notes de fruits rouges très intenses. C'est donc au moment du décuvage que nous avons constitué cette pièce pour ensuite, destiner le reste du vin à l'élaboration de la traditionnelle Cuvée Charlotte Dumay. Il s'agit ainsi de la seule pièce au monde de **Corton Bressandes Grand Cru Hospices de Beaune 2016**.

Les deux associations retenues cette année sont la fondation **Cœur et Recherches**, soutien de la recherche cardiovasculaire et la **Fondation ARC** pour la recherche sur le cancer.



La Fondation Cœur & Recherche, Fondation de Recherche Reconnue d'Utilité Publique en octobre 2010, a pour objet de renforcer et soutenir la recherche clinique française en cardiologie

## 1. Vision

La Fondation Cœur et Recherche a la volonté de contribuer au développement de la recherche dans le domaine des maladies cardiovasculaires et ainsi de participer activement à l'amélioration de la santé publique.



## 2. Missions

Fondée par la [Société Française de Cardiologie](#), la Fondation a pour ambition de fédérer les acteurs français de la cardiologie et de porter, avec ses partenaires, le projet d'une recherche cardiovasculaire efficace et compétitive.

Ces missions statutaires sont :

- 1 Favoriser la recherche dans le domaine des maladies cardiovasculaires en vue de faire progresser les connaissances et d'améliorer la qualité des soins apportés aux patients concernés
- 2 Optimiser la structuration de la recherche cardiovasculaire en France pour améliorer sa compétitivité internationale.
- 3 Assurer la diffusion des résultats obtenus.
- 4 Élaborer et diffuser des réponses innovantes à l'accompagnement des patients concernés, tout au long de leur vie.

## 3. Domaines d'action

La Fondation Cœur et Recherche s'engage à financer des projets collaboratifs, originaux et audacieux :

- Financement de programmes de recherche
- Renforcement des synergies entre les équipes françaises (projets multicentriques - réseaux de recherche clinique)
- Valoriser et diffuser l'information
- Conception, élaboration et financement de projets de Recherche et Développement
- Élaboration de passerelles innovantes entre professionnels de santé et entreprises
- Développement et promotion de la coopération avec d'autres acteurs

## La Fondation ARC en bref

La Fondation ARC est la 1<sup>ère</sup> fondation française exclusivement dédiée à la recherche sur le cancer. Son objectif est de parvenir à guérir 2 cancers sur 3 dans 10 ans.



**Président** : Michel PÉBEREAU

**Directeur général** : François DUPRÉ

### Faits et dates clés

Anciennement Association pour la Recherche sur le Cancer, dite ARC (créée le 29 Juin 1962), la Fondation ARC pour la recherche sur le cancer, reconnue d'utilité publique, a été créée par Décret du 16 Mars 2012 publié au Journal Officiel le 18 Mars 2012. Elle inscrit son action dans la continuité de l'ARC.

La Fondation ARC est membre du Comité de la Charte du don en confiance (agrément obtenu par l'ARC en 1999, et renouvelé chaque année).

### Missions

La Fondation ARC a pour objet de lutter contre le cancer par la recherche : recherche fondamentale, recherche clinique, épidémiologie ainsi que sciences humaines et sociales.

Son objectif est de :

- orienter, développer et financer des actions de recherche dans le domaine du cancer ;
- développer et accélérer la mise à disposition pour les malades des innovations issues de la recherche ;
- développer la recherche sur la prévention et le dépistage du cancer ;
- informer sur les avancées de la recherche et sur la connaissance de la maladie.

### Engagements

La Fondation ARC est la 1<sup>ère</sup> fondation française exclusivement dédiée à la recherche sur le cancer. Son objectif est de parvenir à guérir 2 cancers sur 3 dans 10 ans. Pour y parvenir, elle s'est résolument engagée dans la médecine dite des « 4 P » : Préventive, Prédicative, Personnalisée et Participative. Une médecine « réactive » qui traite la maladie une fois apparue mais également « pro-active » pour éviter qu'elle ne survienne. Une médecine qui prend en charge la personne dans sa globalité pour en faire un sujet qui participe activement à la lutte contre sa maladie.

## Actions

Les moyens d'action de la Fondation ARC sont les suivants :

- apport, après expertise, de tout type de soutien, en particulier financier, à des personnes physiques ou morales menant une action dans le domaine de la recherche sur le cancer ;
- promotion des innovations, diffusion des meilleures pratiques et des meilleurs traitements ;
- élaboration et développement d'outils de communication et d'information sur les avancées des connaissances et sur la maladie ;
- contribution à l'amélioration de la prévention, du dépistage et du traitement par l'information ;
- organisation, participation ou soutien à toute réflexion utile en lien avec sa mission (colloques...).

Partie prenante du Plan Cancer, la Fondation ARC travaille en partenariat étroit avec les différents organismes publics impliqués dans la lutte contre la maladie.

## Fonctionnement

Administration par un Conseil d'administration composé de 12 membres, répartis en 3 collèges : le Collège des fondateurs, le Collège des membres de droit et le Collège des personnalités qualifiées. Les membres de droit sont des représentants des quatre ministères suivants : Ministre de l'Intérieur, Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Ministère des Affaires sociales et de la Santé et Ministère de l'Économie, des Finances et du Commerce extérieur.

## Chiffres

### Ressources

- Montant des ressources collectées en 2015 : 35,8 millions d'euros (dons et legs)
- 232 000 donateurs actifs

### Financements

- 27,9 millions d'euros consacrés en 2015 à nos missions sociales
- 274 nouveaux projets de recherche soutenus en 2015
- 75,9 % des dépenses de la Fondation ARC ont été consacrés à la réalisation de nos missions sociales

## Site internet

[www.fondation-arc.org](http://www.fondation-arc.org)

## **LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE**

### **1443**

Dans un contexte de misère et de famine, Nicolas Rolin, 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.

### **1457**

Guillemette Leverrier fait le premier don aux Hospices pour "dix 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.

### **1859**

Les procédures de mise en vente ne sont jamais restées figées avec les siècles. Jusqu'à la Révolution Française, la vente à l'amiable est restée en vigueur. Puis, les vins sont vendus par soumission. Depuis 1859, la vente aux enchères s'est définitivement imposée comme procédure de mise en vente des vins des Hospices.

### **1924**

La date de la vente est fixée au troisième dimanche de novembre pour succéder dans le calendrier à la Foire Gastronomique de Dijon. Aujourd'hui, la Vente des Vins des Hospices est le deuxième événement des *Trois Glorieuses*, le premier étant le Chapitre du Château du Clos de Vougeot, le troisième la Paulée de Meursault.

### **2005**

Désireux d'allier tradition et modernité, Les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la 145ème Vente des Vins. La vente est plus largement ouverte aux particuliers qui peuvent, seuls ou entre amis, enchérir directement pendant la vacation pour acquérir une ou plusieurs pièces de vin des Hospices de Beaune. Cette pièce sera ensuite confiée à un éleveur bourguignon qui en prendra soin jusqu'à la mise en bouteille du vin.

## **2006**

Les trois présidentes de la Vente, SAR la Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant, venues soutenir la *Fondation Princesse Margarita de Roumanie*, et Alice Taglioni, marraine de la *Fédération Enfants et Santé*, font monter les enchères à un niveau jamais vu : la pièce des présidents, un Beaune Premier Cru Dames Hospitalières atteint 200 000 euros – un record dans l'histoire des Hospices de Beaune !

## **2007**

Christie's remporte à nouveau la consultation publique pour l'organisation de la Vente des Vins des Hospices de Beaune. Après avoir organisé les 145<sup>ème</sup> et 146<sup>ème</sup> ventes en 2005 et 2006, la direction des Hospices a décidé de confier à la grande maison française l'organisation des ventes futures. Christie's Live™ permet pour la première fois aux acheteurs d'assister à la vente en direct par internet et d'enchérir depuis leurs ordinateurs personnels partout dans le monde.

## **2008**

En 2008, la nouveauté à remarquer fut la nouvelle cuvée, le Pommard-Epenots 1er Cru Cuvée Dom Goblet qui a été reçue avec enthousiasme, atteignant le prix moyen le plus élevé pour un Pommard dans la vente avec 5.750 euros.

Rappelons qu'en 2007, une nouvelle cuvée, le Corton Clos du Roi Grand Cru Cuvée Baronne du Baÿ, suscita le même intérêt et a aujourd'hui pleinement trouvé sa place dans la prestigieuse gamme des vins des Hospices de Beaune.

## **2009**

Très grand millésime en Bourgogne aussi bien pour les blancs que pour les rouges. La production était généreuse ce qui a permis aux Hospices de mettre en vente la plus grande quantité de pièces (799 pièces) depuis 1973. La qualité des vins et la demande internationale ont permis une augmentation moyenne du prix de la pièce de plus de vingt pourcent. Le résultat de la vente de cinq millions d'euros frôle le record absolu du millésime de l'an 2000.

De plus, les Hospices de Beaune ont pu mettre pour la première fois en vente une nouvelle cuvée de Blanc, Saint Romain Cuvée Josph Menault.

## **2010**

Pour son 150<sup>ème</sup> anniversaire, la récolte peu abondante mise en vente (643 pièces) atteindra un montant total de près de 5 millions d'euros avec un record de 400.000 euros pour la Pièce du Président, un tonneau de 500 litres de Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin, spécialement conçu pour l'occasion et adjudgé avec brio par Fabrice Luchini. Alors que le Santenay – Cuvée Christine Friedberg vient augmenter le nombre de cuvées des Hospices proposées à la vente, une autre change de nom : le Corton Grand Cru Charlemagne Cuvée Charlotte Dumay devient pour la première fois la Cuvée du Roi Soleil.

Cette 150<sup>ème</sup> vente fut également l'occasion d'organiser pour la première fois une série d'événements en Chine, afin de faire découvrir les Cuvées des Hospices aux amateurs de Pékin, Shanghai et Hong Kong.

## **2011**

Les Halles de Beaune accueillent, dimanche 20 novembre, la 151<sup>ème</sup> Vente des Vins des Hospices, considérée comme la plus ancienne et la plus célèbre vente de charité vinicole au monde. Le produit de la vente sera, cette année encore, consacré à l'amélioration des équipements de soins, à la modernisation des infrastructures et à la conservation des monuments historiques dont l'Hôtel-Dieu et ses trésors.

Célébrant cette année les 40 ans de son Centre Hospitalier Philippe Le Bon, les Hospices Civils de Beaune vont s'appuyer plus que jamais sur les fonds récoltés lors de la vente afin de financer les travaux les plus importants depuis la création de cet hôpital pilote. En effet, un projet ambitieux de modernisation avec extension est en cours d'élaboration, redessinant entièrement l'hôpital de l'intérieur comme de l'extérieur. Les études techniques de conception sont sur le point de se terminer et les travaux devraient démarrer fin 2012 avec un délai prévisionnel d'exécution de six ans, période pendant laquelle l'activité hospitalière, sera bien sûr maintenue. Le montant de cette opération de travaux est estimé à 40 millions d'euros toutes dépenses confondues.

Afin de promouvoir internationalement cette vente aux enchères, Christie's organise chaque année des dégustations, en s'appuyant sur son réseau international. Cette année, des dégustations ont été ou seront organisées dans plusieurs capitales et grandes villes, avec, pour la deuxième année, une série d'événements en Chine. Les vins des Hospices ont été ou seront prochainement dégustés à Singapour, Londres, Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, Kôbe, Kyoto, Palm Beach, Arizona, New York, Boston, Vienne sans oublier Paris et Beaune.

## **2012-2013**

Les revenus de la vente aux enchères, comme ceux de l'exploitation du monument historique de l'Hôtel-Dieu, apportent à l'institution hospitalière des recettes particulièrement appréciables, pour financer la modernisation de ses bâtiments et de ses installations techniques. En effet, le renouvellement des équipements diagnostiques et thérapeutiques, indispensable pour garantir la mise en œuvre des progrès médicaux, ainsi que la mise en œuvre de toutes les normes destinées à assurer la sécurité des patients, représentent des dépenses d'investissement très élevées.

Qui plus est, les Hospices de Beaune ont décidé deux opérations architecturales de grande ampleur :

- l'extension et la modernisation d'un bâtiment accueillant des personnes âgées dépendantes, pour un budget de 18 millions d'euros : cette opération débutée en 2010, s'est terminée depuis la fin du mois de novembre 2013.
- l'extension et la modernisation complète de leur hôpital de court séjour, pour un budget de 48 millions d'euros : le début des travaux est programmé pour début 2014, ceux-ci dureront six ans, dans le cadre d'une

opération rendue complexe par la nécessité de maintenir en permanence l'accueil et le traitement des malades.

Les revenus du patrimoine des Hospices ont très largement facilité la programmation de ces deux chantiers.

## **2014**

Les travaux de modernisation et d'extension de l'hôpital de court séjour ont débuté en février 2014, et doivent s'échelonner sur une durée de 6 ans. Une première phase s'achèvera début 2015 et permettra le transfert du service de radiologie dans des locaux mieux adaptés, avec l'installation d'un nouvel équipement d'Imagerie par Résonance Magnétique (IRM). Cette nouvelle installation sera gérée par un Groupement d'Intérêt Economique (G.I.E) regroupant l'hôpital et des praticiens radiologues libéraux.

## **2015**

Les travaux de modernisation et d'extension de l'hôpital de court séjour, en site occupé, qui ont débuté en janvier 2014, se poursuivent: en juillet 2015, le service d'imagerie a été transféré dans des locaux neufs, d'une surface suffisante pour l'installation d'un équipement d'I.R.M., dont l'établissement ne disposait pas encore.

## **2016**

Les travaux de déconstruction d'une partie du rez-de-chaussée ont commencé mi 2016. C'est sur cette zone que sera édifié un bâtiment de 4 niveaux correspondant à la phase d'extension de l'hôpital, programmée sur 2 ans.

Le 2 septembre 2016 la construction a démarré avec une phase de terrassement qui se poursuivra par l'édifice d'un bâtiment qui durera 16 mois.

Cet agrandissement sera opérationnel début 2018.

Démarrera ensuite la restructuration par quarts du bâtiment d'hospitalisation qui s'étendra sur une période de 3 ans.

## **LES HOSPICES DE BEAUNE**

### ***L'Hôtel-Dieu – « Un Palais pour les pôvres »***

A la fin de la Guerre de Cent Ans, ému par la misère qui touche désormais bon nombre de Bourguignons, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décide de créer un hôpital pour les plus démunis. C'était pour lui probablement aussi une occasion d'envisager la fin de sa vie plus sereinement. Dans la charte de fondation de l'Hôtel-Dieu, Nicolas Rolin déclare :

« Moi, Nicolas Rolin (...) dès maintenant et pour toujours, je fonde et dote irrévocablement, dans la ville de Beaune, un hôpital pour les pauvres malades avec une chapelle (...). »

Les Hospices de Beaune étaient nés. Plus qu'un simple hôpital, Nicolas Rolin voulait créer un véritable « Palais des pôvres » et en 1452 l'Hôtel-Dieu, avec ses façades gothiques, ses toits vernissés, tapissés de figures géométriques aux couleurs flamboyantes, accueille son premier patient. Dès lors et jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, les sœurs hospitalières prendront soin des malades, personnes âgées, infirmes, orphelins et indigents. Le dernier patient quitte l'Hôtel Dieu en 1983.

Aujourd'hui, l'Hôtel-Dieu, l'un des plus beaux exemples de l'architecture gothique, est devenu musée et un lieu touristique parmi les plus visités de France. Il continue ainsi à symboliser Beaune et la Bourgogne et d'attirer des visiteurs dans cette belle région.

### ***Le Centre Hospitalier Philippe Le Bon – L'hôpital pilote***

A l'occasion de la vente des vins en 1966, le directeur des Hôpitaux propose à l'administration des Hospices d'installer à Beaune un « hôpital industrialisé » de trois cents lits. C'est ainsi que le Centre Hospitalier Philippe Le Bon voit le jour en devenant par ailleurs une expérience pilote pour le Ministère de la Santé qui par la suite fit construire huit hôpitaux de ce type.

Depuis le transfert des patients de l'Hôtel-Dieu à la périphérie de la ville de Beaune le 21 avril 1971, cet hôpital moderne a, dans un souci de toujours mieux répondre aux besoins des patients, su s'adapter aux évolutions de la médecine et de la chirurgie.

### ***Les Hospices Civils de Beaune en 2016***

Depuis 2015, les Hospices Civils de Beaune ont fusionné avec les Centres Hospitaliers d'Arnay-le-Duc, de Seurre et plus récemment de Nuits-St-Georges.

Cette nouvelle entité regroupe aujourd'hui 982 lits toutes activités confondues.

Pour accompagner cette évolution, un projet important de modernisation avec extension de l'hôpital de Beaune redessinant entièrement le bâtiment de l'intérieur comme de l'extérieur, a été mis en œuvre à partir de janvier 2014.

Les Hospices Civils de Beaune poursuivent leur évolution, s'inscrivant pleinement au cœur de leur territoire et de leur époque.



***Le Centre Nicolas Rolin : Etablissement pour personnes âgées dépendantes***

Des travaux de restructuration et d'extension de ce bâtiment mis en service en 1983, ont porté sa capacité à 180 lits en novembre 2013.

***La Maison de retraite de l'Hôtel-Dieu et la Maison de retraite de la Charité***

Situées au centre ville, et dans l'enceinte prestigieuse de l'Hôtel-Dieu, ces maisons de retraite offrent à leurs résidents 120 lits.

***L'Institut de Formation en Soins Infirmiers et l'Institut de Formation des Aides-Soignants***

Construit en 1980 à proximité du Centre Hospitalier, l'Institut forme chaque année plus de 130 étudiants, infirmiers et 30 aides-soignantes, et complète ainsi le dispositif des Hospices Civils de Beaune.

## **CHRISTIE'S**

### ***Première maison de vente aux enchères au monde***

Christie's est la première maison de ventes aux enchères dans le monde, avec des ventes aux enchères, des ventes de gré à gré et des ventes en ligne qui ont atteint la somme totale de 3 milliards de dollars au premier semestre 2016. Christie's est synonyme d'œuvres d'art exceptionnelles, de services incomparables et de prestige international. Christie's organise en moyenne 350 ventes par an dans plus de 80 catégories différentes, dont les tableaux, le mobilier, la joaillerie, la photographie et les vins. Les prix s'échelonnent entre \$200 et \$100 millions. Christie's rencontre également un grand succès dans l'organisation de ventes de gré à gré pour ses clients internationaux, dans toutes catégories confondues en particulier en art d'Après-guerre et Contemporain, Impressionniste et Moderne, Tableaux Anciens et Bijoux.

L'année 2016 marque les 250 ans de Christie's. Fondé en 1766 par James Christie, Christie's a depuis cette date organisé les plus prestigieuses ventes aux enchères durant plus de deux siècles offrant des pièces uniques et extraordinaires à travers une superbe vitrine. Cliquer [ici](#) pour visionner un court métrage qui présente les 250 ans de Christie's.

Christie's est présent dans 46 pays avec 12 salles de ventes dans le monde entier, notamment à Londres, New York, Paris, Genève, Milan, Amsterdam, Dubaï, Zürich, Hong Kong, Shanghai et Bombay. Christie's a été la première maison de ventes aux enchères à entreprendre de nouvelles initiatives dans des marchés en pleine croissance tels que la Russie, la Chine, l'Inde et les Émirats Arabes Unis, organisant des ventes et des expositions qui ont remporté un franc succès à Shanghai, New Delhi, Mumbai et Dubaï.

Christie's propose également à ses clients un accès mondial à ses ventes, par le biais de Christie's LIVE™, son service unique d'enchères sur le net, en ligne et en temps réel.

## **LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES**

### ***Reflet de la générosité bourguignonne et de la multitude des terroirs***

Depuis le XV<sup>e</sup> siècle, des hommes et des femmes lèguent leurs biens aux Hospices de Beaune. Tout naturellement en Bourgogne, ces donations se font aussi en vignes, nul autre bien n'y étant plus précieux que celles-ci. Le domaine des Hospices s'est donc construit comme un reflet de la générosité des Bourguignons et de la multitude des plus grands terroirs de Bourgogne.

Par respect pour ses donateurs, le domaine est conduit avec une exigeante volonté de qualité. Cette volonté se traduit par des méthodes rigoureuses, toujours à la recherche de la plus grande diversité des terres de Bourgogne.

Les vins, vendus aux enchères chaque troisième dimanche de novembre, permettent aujourd'hui à des acheteurs Bourguignons et venus des quatre coins du monde de poursuivre cette action de générosité vieille d'un demi-millénaire.

La surface en production exploitée par le domaine avoisine les 60 hectares, dont 50 sont consacrés au Pinot Noir, le reste au Chardonnay. Les cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices de Beaune.

85% des vignes du domaine sont constituées de Premiers et Grands Crus, ce qui représente un pourcentage exceptionnellement élevé. Elles sont essentiellement axées autour de Beaune (Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthélie, Pommard, Pernand-Vergelesses, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Saint Romain et maintenant Santenay) en raison du lieu historique de l'hôpital, et portent des noms prestigieux comme Beaune Clos des Avaux Premier Cru, Corton Grand Cru et autres. Mais les Hospices sont également propriétaires de vignes en Côte de Nuits, avec les Grands Crus Mazis-Chambertin et Clos de la Roche, et en Mâconnais avec des parcelles de Pouilly-Fuissé. L'âge des vignes est en moyenne d'environ 35 ans.

L'exploitation du domaine viticole est confiée à 23 vigneron, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine viticole depuis janvier 2015. Chacun des vigneron est responsable d'un « vigneronnage » d'environ 2 hectares et demi. Ils respectent l'environnement et maîtrisent les rendements de leurs vignes pour exprimer au mieux leurs terroirs.

Depuis 1995, la culture raisonnée est pratiquée : les herbicides ne sont pas utilisés, des labours sont effectués été comme hiver et les traitements choisis en fonction de leur capacité de conserver l'équilibre biologique naturel. Depuis 2008, la quasi-totalité des raisins composant les cuvées des Hospices de Beaune a été produite sans l'utilisation de produits de synthèse, selon des méthodes de viticulture biologique. Les vendanges se font manuellement, les raisins étant transportés dans des caisses ajourées à la nouvelle cuverie où se fait, depuis 1994, la vinification.

## **LES 47 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE**

La récolte **2016** permettra aux Hospices de proposer à la vente **596** pièces, dont **126** pièces de vin blanc et **470** pièces de vin rouge. Ces **596** pièces sont réparties en **47 Cuvées**, **32** de vin rouge et **15** de vin blanc, soigneusement élaborées par les Hospices.

Ces Cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices. Chaque Cuvée porte le nom d'un bienfaiteur des Hospices ou du donateur historique de la vigne.

### **32 CUVÉES DE VIN ROUGE**

**AUXEY-DURESSES PREMIER CRU-LES DURESSES - CUVÉE BOILLOT**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE BRUNET**  
**BEAUNE PREMIER CRU CLOS DES AVAUX**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE CYROT CHAUDRON**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE DAME HOSPITALIÈRES**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE GUIGONE DE SALINS**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE HUGUES ET LOUIS BETAULT**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE MAURICE DROUHIN**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE NICOLAS ROLIN**  
**BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE ROUSSEAU DESLANDES**  
**BEAUNE PREMIER CRU-LES GREVES - CUVÉE PIERRE FLOQUET**  
**CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU - CUVÉE CYROT CHAUDRON**  
**CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU - CUVÉE GEORGES KRITTER**  
**CORTON GRAND CRU - CUVÉE CHARLOTTE DUMAY**  
**CORTON GRAND CRU-CLOS DU ROI - CUVÉE BARONNE DU BAY**  
**CORTON GRAND CRU - CUVÉE DOCTEUR PESTE**  
**ECHÉZEAUX GRAND CRU - CUVÉE JEAN-LUC BISSEY**  
**MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU - CUVÉE MADELEINE COLLIGNON**  
**MONTHÉLIE PREMIER CRU-LES DURESSES - CUVÉE LABELIN**  
**PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU-LES VERGELESSES - CUVÉE RAMEAU LAMAROSSE**  
**POMMARD - CUVÉE BILLARDET**  
**POMMARD PREMIER CRU - CUVÉE DAMES DE LA CHARITÉ**  
**POMMARD - CUVÉE RAYMOND CYROT**  
**POMMARD - CUVÉE SUZANNE CHAUDRON**  
**POMMARD PREMIER CRU-LES ÉPENOTS - CUVÉE DOM GOBELET**  
**SANTENAY - CUVÉE CHRISTINE FRIEDBERG**  
**SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU-LES VERGELESSES - CUVÉE FORNERET**  
**SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE FOUQUERAND**  
**VOLNAY PREMIER CRU - CUVÉE BLONDEAU**  
**VOLNAY PREMIER CRU - CUVÉE GÉNÉRAL MUTEAU**  
**VOLNAY PREMIER CRU-LES SANTENOTS - CUVÉE GAUVAIN**  
**VOLNAY PREMIER CRU-LES SANTENOTS - CUVÉE JEHAN DE MASSOL**

## **15 CUVES DE VIN BLANC**

**BATARD-MONTRACHET GRAND CRU - CUVÉE DAMES DE FLANDRES**  
**BEAUNE BLANC PREMIER CRU-LES MONTREVENOTS - CUVÉE SUZANNE ET RAYMOND**  
**CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LECHET - CUVÉE JEAN-MARC BROCARD**  
**CORTON GRAND CRU – CUVÉE DOCTEUR PESTE**  
**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - CUVÉE FRANÇOIS DE SALINS**  
**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - CUVÉE DU ROI SOLEIL**  
**CORTON-VERGENNES GRAND CRU - CUVÉE PAUL CHANSON**  
**MEURSAULT PREMIER CRU-LES CHARMES - CUVÉE ALBERT GRIVEAU**  
**MEURSAULT PREMIER CRU-LES CHARMES - CUVÉE DE BAHEZRE DE LANLAY**  
**MEURSAULT PREMIER CRU-LES GENEVRIERES - CUVÉE BAUDOT**  
**MEURSAULT PREMIER CRU-LES GENEVRIERES - CUVÉE PHILIPPE LE BON**  
**MEURSAULT PREMIER CRU-LES PORUSOTS - CUVÉE JEHAN HUMBLLOT**  
**MEURSAULT - CUVÉE LOPPIN**  
**POUILLY-FUISSE - CUVÉE FRANÇOISE POISARD**  
**SAINT-ROMAIN BLANC - CUVÉE JOSEPH MENAULT**

## QUELQUES RESULTATS<sup>(1)</sup>

|             | <b>Prix moyen de la pièce<sup>(2)</sup></b><br><b>(Vins et Alcools)</b> | <b>Pièces</b> | <b>Produit total</b> |
|-------------|---|---------------|----------------------|
| <b>2005</b> | 4 757 €   | 798           | 3 796 230 €          |
| <b>2006</b> | 5 508 €   | 688           | 3 789 646 €          |
| <b>2007</b> | 6 950 €   | 618           | 4 295 396 €          |
| <b>2008</b> | 5 122 €   | 553           | 2 832 272 €          |
| <b>2009</b> | 6 189 €   | 808           | 5 000 968 €          |
| <b>2010</b> | 6 876 €   | 642           | 4 414 260 €          |
| <b>2011</b> | 6 421 €   | 770           | 4 943 852 €          |
| <b>2012</b> | 10 073 €  | 518           | 5 217 740 €          |
| <b>2013</b> | 12 868 €  | 444           | 5 713 195 €          |
| <b>2014</b> | 13 658 €  | 537           | 7 334 154 €          |
| <b>2015</b> | <b>17 421 €</b>   | <b>575</b>    | <b>10 156 644 €</b>  |

<sup>(1)</sup> Prix marteau

<sup>(2)</sup> Une pièce de vin comprend 228 litres, soit environ 288 bouteilles de 75cl.

## Les cuvées vendues le plus cher (prix de la pièce la plus chère de chaque lot)

|             |                                       |          |
|-------------|---------------------------------------|----------|
| <b>2005</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 52.000 € |
|             | Mazis Chambertin Madeleine Collignon  | 25.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron       | 18.500 € |
| <b>2006</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 65.000 € |
|             | Mazis Chambertin Madeleine Collignon  | 28.000 € |
|             | Corton-Charlemagne François de Salins | 26.000 € |
| <b>2007</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 52.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron       | 36.000 € |
|             | Mazis Chambertin Madeleine Collignon  | 32.000 € |
| <b>2008</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 42.000 € |
|             | Clos de la Roche Georges Ritter       | 32.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron       | 30.000 € |
| <b>2009</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 65.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron       | 38.000 € |
|             | Clos de la Roche Georges Ritter       | 32.000 € |
| <b>2010</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres   | 63.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron       | 41.000 € |
|             | Mazis Chambertin Madeleine Collignon  | 32.000 € |

|             |                                     |           |
|-------------|-------------------------------------|-----------|
| <b>2011</b> | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 53.000 €  |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron     | 32.000 €  |
|             | Clos de la Roche Georges Ritter     | 31.000 €  |
| <b>2012</b> | Clos de la Roche Georges Ritter     | 67.000 €  |
|             | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 56.000 €  |
|             | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 54.000 €  |
| <b>2013</b> | Clos de la Roche Georges Ritter     | 66.000 €  |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron     | 65.000 €  |
|             | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 61.000 €  |
| <b>2014</b> | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron     | 70.000 €  |
|             | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 66.000 €  |
|             | Clos de la Roche Georges Ritter     | 65.000 €  |
| <b>2015</b> | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron     | 110.000 € |
|             | Clos de la Roche Georges Ritter     | 106.000 € |
|             | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron     | 105.000 € |
|             | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 83.000 €  |

#### **Les adjudications de la Pièce des Présidents**

|             |   |                  |                 |
|-------------|---|------------------|-----------------|
| <b>2005</b> | Beaune Premier Cru-Guigone de Salins                                  | 1 pièce de 228 L | 61.000€         |
| <b>2006</b> | Beaune Premier Cru-Dames Hospitalières                                | 1 pièce de 228L  | 200.000€        |
| <b>2007</b> | Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin                                      | 1 pièce de 288L  | 65.000€         |
| <b>2008</b> | Pommard Premier Cru- Dames de la charité                              | 1 pièce de 228 L | 50.000€         |
| <b>2009</b> | Meursault Premier Cru-Les Charmes<br>Corton Grand Cru Charlotte Dumay | 2 pièces         | 81.000€         |
| <b>2010</b> | Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin                                      | tonneau de 500 L | 400.000€        |
| <b>2011</b> | Corton Grand Cru Clos du Roi  | tonneau de 460 L | 110.000€        |
| <b>2012</b> | Corton Grand Cru-Charlotte Dumay                                      | tonneau de 350 L | 270.000€        |
| <b>2013</b> | Meursault Premier Cru - Les Genevrières                               | tonneau de 456 L | 131.000€        |
| <b>2014</b> | Corton Bressandes Grand-Cru   | 1 pièce de 228 L | 220.000€        |
| <b>2015</b> | Corton Renardes Grand-Cru   | 1 pièce de 228 L | <b>480.000€</b> |



## LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES ET LEURS PRESIDENTS

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la *pièce du président*.

- 2015**            **Claire Chazal** : Institut Curie  
**Christophe Lambert** : Fondation pour la recherche sur les AVC
- 2014**            **Adriana Karembeu et Teddy Riner** : Fondation Imagine  
**Michel Drucker et Tina Kieffer** : Toutes à l'école
- 2013**            **Clotilde Courau, Princesse de Savoie** :  
Associations Petits Princes et Papillons Blancs
- 2012**            **Carla Bruni Sarkozy** : Fondation Carla Bruni Sarkozy  
**Guy Roux** : Fondation Idée
- 2011**            **Ines de La Fressange** : Mécénat Chirurgie Cardiaque *Enfants du Monde*  
**Christian Clavier** : France Alzheimer
- 2010**            **Fabrice Luchini** : Association pour la Vie et l'Espoir contre le Cancer (A.V.E.C) et Climats du vignoble de Bourgogne (pour La Croix Rouge)
- 2009**            **Andrea Casiraghi** : La Fondation Motrice  
**Patrick Bruel** : Les Restos du Cœur  
**Sœur Marie-Emmanuelle Minot** : Communauté des Sœurs de Ste-Marthe
- 2008**            **Jean-Pierre Marielle** : Comité de Côte d'Or de la Ligue contre le Cancer  
**Michel Blanc** : Enfants d'Asie
- 2007**            **Maréva Georges, Linda Hardy et Sonia Rolland** : ELA  
**Richard Berry** : FRANCE ADOT et Fédération Française pour le Don de Sang Bénévole
- 2006**            **SAR Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant** : Fondation Princesse Margarita de Roumanie  
**Alice Taglioni** : Enfants et Santé
- 2005**            **Catherine Jacob** : IRIS  
**Sonia Rykiel** : Action contre la Faim

## **CONTACTS PRESSE**

### **Hospices de Beaune**

**Estelle Bidault** / +33(0)7 77 72 03 99 / [estelle.bidault@ch-beaune.fr](mailto:estelle.bidault@ch-beaune.fr)

### **Christie's**

**Beverly Bueninck** / +33(0)1 40 76 84 08 / [bbueninck@christies.com](mailto:bbueninck@christies.com)

**Mathilde Fennebresque** / +33(0)1 40 76 85 88 / [mfennebresque@christies.com](mailto:mfennebresque@christies.com)