

# Tout comprendre de la Vente des Vins des Hospices de Beaune

Plus grande vente de charité de vins au monde, les Hospices de Beaune dévoileront leurs premiers jus le week-end du 19-20 novembre, avant que ne soit donné le coup de marteau de la maison Christie's. L'événement attire tous les regards des experts. Mais, pour les amateurs, une telle effervescence autour de ce rendez-vous peut laisser perplexe. Voici tout ce qu'il faut savoir pour comprendre l'agitation.



## Les Hospices de Beaune, qu'est-ce que c'est ?

A l'origine, l'hôpital est fondé pour venir en aide aux "pauvres malades". Depuis sa création en 1443, l'Hôtel-Dieu de Beaune, pierre angulaire des Hospices de Beaune, reconnu dans le monde entier par son architecture typiquement bourguignonne et sa toiture aux façades gothiques mythiques, est financé par des dons en espèces, en terres, mais aussi en vignes, Bourgogne oblige. Au fil des décennies, des parcelles du vignoble de Beaune sont confiés et

les fonds récoltés grâce à la vigne servent au financement des oeuvres de charité des Hospices.

## Pourquoi les vins des Hospices de Beaune sont-ils aussi célèbres et prestigieux ?

L'histoire et la tradition de mise aux enchères du vin contribuent à la légende... Domaine viticole, qui s'étire sur 60 hectares, la quasi-totalité de la production est consacrée au pinot noir, tandis que le chardonnay complète le panorama. Altitude, relief, exposition, végétation, nature des sous-sols, mais aussi histoire, architecture sont autant de facteurs qui distinguent chaque parcelle et qui en font des "pièces" uniques. Ce sont les fameux climats bourguignons. Les vigneron composent avec chacune des spécificités de leur terroir pour donner vie à des cuvées emblématiques. Surtout, 85% du domaine des Hospices de Beaune sont constitués de Premiers et Grands Crus. La plupart naissent autour de Beaune. Enfin, les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne.

## Quel est l'objet de la vente ?

Ce ne sont pas des bouteilles, mais des pièces, c'est-à-dire des tonneaux de 228 litres qui sont mis aux enchères. Ceux-ci représentent l'équivalent de 288 bouteilles de 75 cl. Surtout, ce sont des vins primeurs - issus des dernières vendanges donc, qui suscitent la convoitise. Après l'achat, les vins sont confiés à des vigneron qui s'occupent de l'élevage. Cette phase dure entre 12 et 24 mois. 596 pièces sont mises aux enchères cette année, réparties en 47 cuvées, précisément 32 de vin rouge et 15 de vin blanc.

## Qui participe ?

Les oenophiles se déplacent des quatre coins du monde, depuis les Etats-Unis jusqu'à la Chine, pour ne pas manquer ce rendez-vous international, qui donne souvent lieu à des excursions touristiques en Bourgogne en marge de la vente. Les acheteurs sont bien sûr de grands experts, mais aussi des négociants et des cavistes. Ces dernières années, les particuliers aussi peuvent espérer acquérir un vin des Hospices de Beaune. Acteur de poids de la vente, avec en moyenne cent fûts et trente cuvées différentes achetées,

la maison Albert Bichot porte leur voix durant la vente. Trois rouges et deux vins blancs sont sélectionnés par le producteur négociant. Cette année, il s'agit du Pouilly Fuissé Cuvée Françoise Poisard, Meursault Genevrières Premier Cru Cuvée Baudot, Savigny-lès-Beaune Premier Cru Cuvée Fouquerand, Beaune Premier Cru Cuvée Dames Hospitalières, Corton Grand Cru Cuvée Docteur Peste. Il suffit de se connecter au site [www.hospices-beaune.com](http://www.hospices-beaune.com) pour acheter même une seule bouteille. Avant la vente, ils règlent le montant hors taxes du prix maximum fixé pour chaque vin. Après la vente aux enchères, si le plafond est dépassé, la maison Albert Bichot rembourse l'acompte. Sinon, celle-ci démarre l'élevage des vins. Il faut compter au moins 18 mois d'attente. Les acheteurs recevront leurs vins à partir de juin 2018.

### **Puis-je goûter aussi les vins des Hospices de Beaune avant la vente ?**

La vente est un tel phénomène qu'elle dépasse l'après-midi du troisième dimanche de novembre qui lui est consacré. Ainsi, elle donne l'impulsion d'une grande fête du vin durant trois jours (du 18 au 20 novembre). Beaune devient le point de ralliement tandis que les maisons de négoce ouvrent leur cave pour multiplier les dégustations. Le programme est disponible à cette adresse : [www.beaune-tourisme.fr](http://www.beaune-tourisme.fr). Les palais les plus assidus dégusteront surtout les jus primeurs de la vente le samedi 19 novembre, sinon le dimanche 20 novembre au matin, dans les caves de l'Hôtel-Dieu.