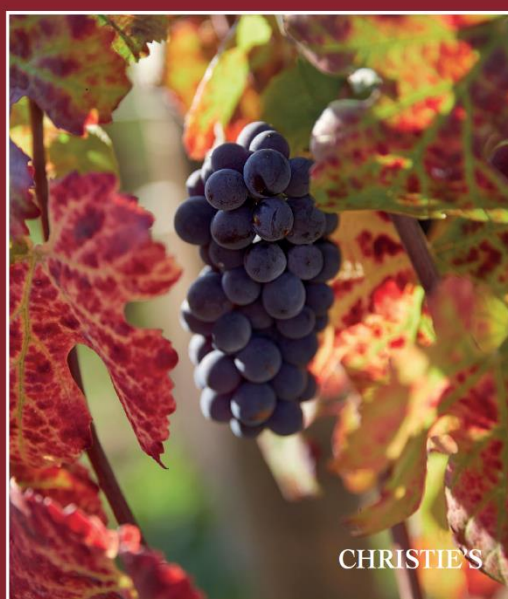


CHRISTIE'S

HOSPICES DE BEAUNE

157^{ème} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 19 NOVEMBRE 2017



**157^e Vente des Vins
des Hospices de Beaune**

19 novembre 2017

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

EN 2017, LES HOSPICES DE BEAUNE SOUTIENNENT TROIS ASSOCIATIONS

La Fondation Tara Expéditions représentée par
Agnès b et l'actrice Julie Depardieu

La Fédération pour la Recherche sur le cerveau parrainée par
Monsieur Marc-Olivier Fogiel

La Fondation pour la Recherche sur Alzheimer soutenue
par Monsieur Charles Aznavour

UN NOUVEAU DIRECTEUR POUR L'HÔPITAL

L'hôpital de Beaune a accueilli un nouveau directeur, Monsieur François Poher, le 24 août 2017.

Après un processus de recrutement mené conjointement par l'Agence Régionale de Santé (ARS) de Bourgogne Franche-Comté et le Président du Conseil de Surveillance des Hospices de Beaune et Maire de Beaune, Monsieur Alain Suguenot, le nouveau directeur a pris ses fonctions le 24 août 2017.

Directeur d'Hôpital depuis 1994, Monsieur François POHER a exercé diverses responsabilités dans les hôpitaux publics mais dirigeait également depuis 10 ans une clinique privée spécialisée pour les déficiences visuelles.

Il a auparavant exercé en entreprise en tant que contrôleur de gestion dans la distribution et le transport et a été enseignant.

Sur le plan personnel, la vigne et le patrimoine font partie de son histoire familiale ainsi qu'une réelle ouverture à l'international.

La qualité et la sécurité des soins délivrés aux patients, la bienveillance mais aussi l'innovation sont au cœur des valeurs qu'il défend pour l'hôpital public.



Monsieur François Poher

"Porter le souci de l'autre, c'est lui offrir des soins attentifs, partager la joie de vivre et des raisons d'espérer".

Contacts Presse :

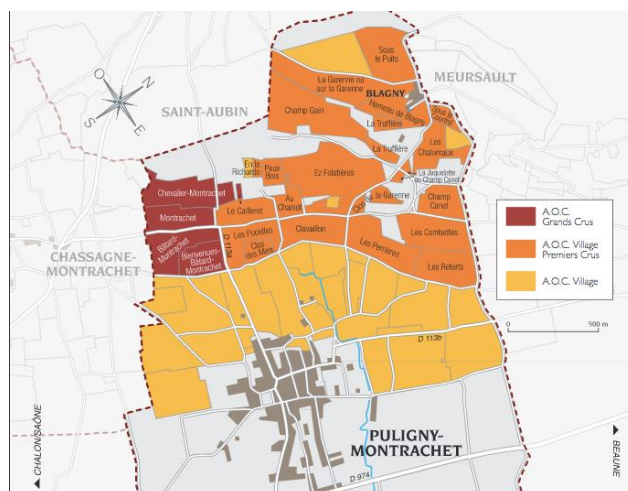
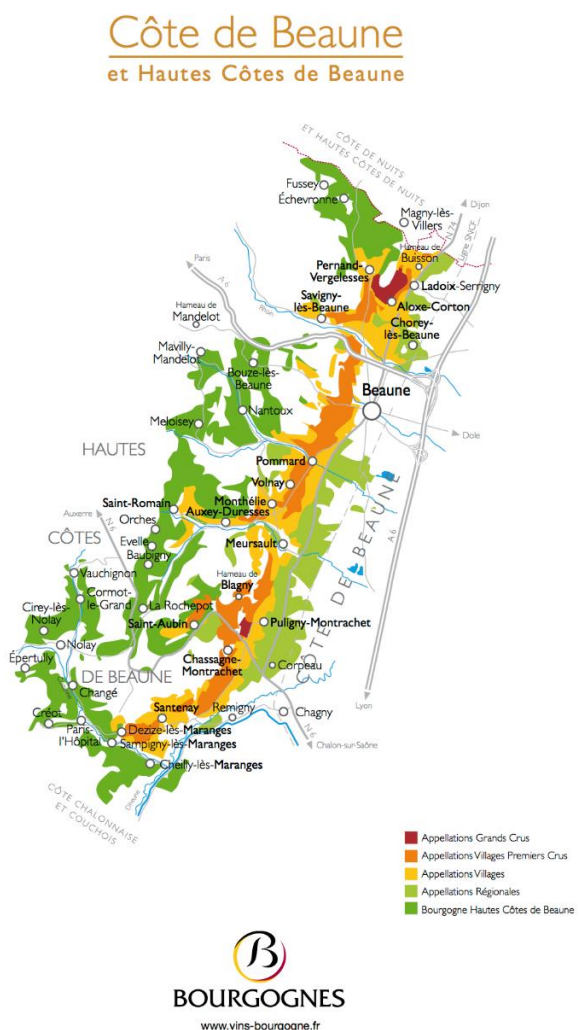
Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LA TRADITION DE LEGS TOUJOURS VIVANTE AUX HOSPICES DE BEAUNE :
En 2017, une nouvelle cuvée prestigieuse fait son entrée dans la gamme des Hospices de Beaune.

Les deux donations récentes aux Hospices de Beaune dataient de 2011 et 2015, avec une parcelle de Grand-Cru Echézeaux (Côte de Nuits), et une parcelle de Chablis Premier Cru Côte de Léchet.

En 2017, c'est le vigneron Bernard Clerc (domaine Henry Clerc) qui lègue une parcelle d'une vingtaine d'ares dans l'illustre appellation Puligny-Montrachet. Les vignes d'une quarantaine d'années sont situées dans le Climat « Les Reuchaux » dans la partie nord de l'appellation (côté Meursault). Après récolte, c'est Ludivine Griveau, régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune depuis 2015, qui aura à cœur de vinifier cette nouvelle appellation qui vient compléter les 49 cuvées des Hospices de Beaune.

La cuvée portera le nom du donateur et sera en vente aux enchères à l'occasion de la **157^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune le 19 novembre prochain.**



LE MILLESIME 2017 DES HOSPICES DE BEAUNE

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

2017, « *L'équilibriste* »

La Climatologie

Octobre 2016 à septembre 2017.

Après un automne très ensoleillé, notamment en octobre qui est presque estival, voilà bien longtemps que nous n'avions pas eu un véritable hiver.

Certes le soleil brille en décembre et janvier (+121h de soleil en plus), mais il fait très froid ! Nous comptons ainsi 7 jours sans dégel en décembre et 20 en janvier.

La pluviométrie aussi est changeante par rapport à ces dernières années car le déficit de pluies hivernales est en net recul de cet hiver. Tout s'inverse en février et mars qui sont des mois chauds (+2°C au-delà des normales de saison) et très lumineux. On s'attend à un démarrage rapide de la végétation.

L'ensoleillement de début avril est largement excédentaire et les pluies sont faibles, c'est l'opposé de 2016. La fin du mois est plus chaotique, tout le monde scrute les prévisions météo qui annoncent des risques importants de gelées. Mais il fait sec et le vent diminue les risques. On se rassure : les bourgeons résistent normalement à -3°C ... pourtant le contexte plus humide des 27 au 29 avril donne des sueurs froides et des nuits blanches. En effet 2 nuits durant, les vigneron des villages des Côtes et Hautes-Côtes se mobilisent tant bien que mal pour assurer une couverture nuageuse aux levers de ces 2 jours là Au final, les dégâts sont très localisés et contenus. Nous avons une pensée pour des vignobles voisins qui ont parfois presque tout perdu.

La fraîcheur perdure début mai, puis l'été arrive avant l'heure avec des températures autour de 33°C et un ensoleillement exceptionnel jusqu'à la fin du mois. Les pluies sont régulières, la vigne les accueille avec soulagement ! Au demeurant, la Chambre d'Agriculture nous alerte : « le déficit est notable » et comparable à 2016 où, à l'inverse, l'excédent de pluies battait des records.

En juin, les périodes de forte chaleur continuent mais sont entrecoupées d'épisodes pluvio-orageux qui aboutissent à des cumuls très variables selon les secteurs (20 à 50mm en 7 jours). La dernière semaine de juin est caniculaire avec des journées à 38°C à l'ombre. Les plantations ont particulièrement soif.

Les pluies d'orages continuent sur juillet mais elles sont entrecoupées de périodes beaucoup plus fraîches montrant de grandes amplitudes thermiques d'un jour à l'autre. A noter que le déficit d'eau ne se comble pas, et au final, l'ensoleillement est déficitaire de 30h sur ce mois, ce qui nous est donné par la Chambre d'Agriculture comme étant équivalent à un mois de mai !

Le mois d'août sera plus régulier, malgré une semaine autour du 15 août où il fait frais et gris. Le vent, présent depuis le début du millésime, continue d'assainir les vignes et de bien ressuyer chaque pluie. À la toute fin du mois, les vignes sont vertes et les raisins bien visibles. Les premiers raisins du Domaine, à Chaintré, sont coupés sous un soleil de plomb les 26 et 27 Août. La suite des parcelles de Côte d'Or est vendangé à partir du 1^{er} septembre pour les Chardonnay et du 2 pour les Pinot Noir.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

Le cycle végétatif

Suite au printemps plus que clément en février et mars, la vigne est dans les starting-blocks et montre une reprise de son activité végétative déjà autour du 20 mars. On observe en effet des stades de bourgeons gonflés dans le coton à cette date.

C'est plus rapide que prévu et la fraîcheur revenant, les choses se calment un peu jusqu'à début avril. Le 28 mars, on trouve deci delà des pointes vertes dans les secteurs les plus précoces.

Dès lors, on perçoit que ce millésime se lance dans la course à la précocité avec ses voisins 2014 et 2011. C'est 15 jours plus tôt que 2016 !

Tout le long du mois d'avril, la végétation ne fait qu'accélérer son développement et les travaux d'attachage se finissent à la hâte. Le rythme est intense, les feuilles s'étalent les unes après les autres : on peut observer entre 3 et 5 feuilles au 20 avril ! C'est assez hétérogène au sein des parcelles du Domaine et il est difficile d'établir une tendance au sein des jeunes vignes d'une part, et des plus âgées, d'autre part.

Les sourires se crispent à la fin du mois à l'annonce des risques de gel. Un an après, jour pour jour, encore en ce 27 avril, la Bourgogne retient son souffle, déploie une action collective inédite pour tout faire pour sauver la récolte. Au petit matin, le verdict tombe : les jeunes pousses sont saines et sauvées dans la plupart des parcelles.

Durant cette période, le travail du sol est suspendu afin de ne pas engendrer de remonter d'humidité. Il ne reprendra que début mai, alors que la pousse stagne pendant plus de 15 jours. Les vignes sont vertes pâles, elles se remettent doucement de la vague de froid et de sec. Nous voyons cependant que la sortie des bourgeons est importante, donc nous entamons un long et précis travail d'ébourgeonnage au sein de toutes les parcelles du Domaine.

A partir de mi-mai, la vigne pousse à une allure effrénée. On note l'apparition de 3 à 4 feuilles par semaine ! Pourtant les températures remontent tout doucement, mais on voit bien que les vignes n'attendaient que ce petit coup de redoux pour se lancer. Fin mai est très chaud, le rythme de pousse est intense et l'on s'attend à voir les premières fleurs assez tôt.

Gagné ! En Chardonnay la pleine floraison est atteinte la semaine du 30 mai et celle du Pinot Noir dans la semaine d'après. Nous choisissons de limiter les risques de coulure en attendant 50 à 75% de floraison avant d'écimer. Parfois les branches sont longues mais il faut favoriser les afflux de sèves vers les fruits plutôt que vers les apex des rameaux.

L'avance est conservée, les maladies et ravageurs n'exercent pas une trop forte pression. Cela nous laisse donc le temps des opérations en vert en pleine pousse active. Il faut tenir la cadence car les alternances pluies/chaueur sont très favorables à la vigne. Par choix, aux Hospices de Beaune, nous confions une surface de 2.5 Ha par salarié viticole, ce qui, même dans cette configuration de pousse intense, laisse tout le temps à un travail de précision primordial dans les opérations de relevage, d'accolage et de labour.

Les baies de certaines parcelles de Chardonnay ont déjà atteint 2 à 3 mm à la mi-juin, 2017 entre donc parmi les trois millésimes les plus précoces de ces 10 dernières années. Ce rythme restera soutenu durant juin et juillet avec un développement homogène en Pinot Noir et une pression phytosanitaire très limitée sur l'ensemble des secteurs. Nous décelons toutefois des phénomènes de coulure sur les Chardonnay, parfois assez conséquents (débouffements rapides + averses importantes. + fortes chaleurs). Pour les Pinot, on reste dans la moyenne physiologique (nouaison moyenne environ de 70%).

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

Jusqu'au 28 juin, les chaleurs sont écrasantes, les vignes se bloquent parfois dans leur développement et montrent même des signes de sécheresse : feuilles jaunies, grappes grillées à certains endroits.

Les effeuillages ayant été menés de bonne heure en Pinot Noir (courant juin), les fruits se sont acclimatés à la chaleur et au soleil. Les dégâts des plus importants s'observent ainsi sur des raisins pour qui l'exposition est plus brutale.

Autour du 10 juillet, les grappes ont parfois atteint le stade de fermeture : On reparle de 2007 et 2009 en termes de comparaison de précocité et déjà la date de fin août / début septembre se dessine pour la date de récolte. Un épisode de grêle en côte de Nuits nous fera encore frémir, mais c'est ce sera la dernière grosse alerte climatique de l'année.

Les pluies d'averses sont parfois à l'origine de cumuls importants, très hétérogène : Vosne affiche 90 mm quand Pommard n'en reçoit « que » 50.

Le 15 -20 juillet, les premières grumes se teintent en rouge car la fermeture de grappe ne s'est pas faite attendre. L'avance de 3 semaines sur 2016 se confirme, nous débutons la préparation de la cuverie et du matériel de réception de la vendange ! Tout début août, les vignes sont au stade mi-véraison. Cette dernière sera un peu plus étalée que ce à quoi l'on s'attendait car la deuxième décennie d'août est plus fraîche et surtout moins lumineuse (temps nuageux mais chaud). Elle s'achèvera autour du 21-25 août. L'état sanitaire est très bon et nous avons le sentiment qu'il faudra plus gérer le tri de raisins hétérogènes en maturité que de raisins abîmés par du botrytis quasi absent à ce stade.

Dans les derniers jours d'août, le Pinot Noir se gorge de sucre et le Chardonnay se goute de plus en plus équilibré. Une fois encore, les contrôles de maturité et la dégustation des baies sont indispensables. Nous avons fait le choix de les mener de nouveau sur l'intégralité du Domaine, 117 parcelles. Le 21 août, nous débutons nos contrôles de maturité, la récolte est saine, les Chardonnay semblent un peu en avance sur le Pinot Noir ; décidément, rien à voir avec 2016 !

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

Ce sont les **26 et 27 août** pour notre Pouilly Fuissé et le 1er Septembre en Côte de Beaune, que nous avons récolté nos premiers raisins de Chardonnay. Dans le même temps, les contrôles de maturité sur les Pinot Noir sont unanimes : il faut commencer ! Les tous premiers arriveront en cuverie le 2 septembre.

Tous les raisins, ont bien entendu été passés sur table de tri. Nous avons pu constater que la récolte était assez abondante comme prévu, mais nos choix de méthodes culturales portent leurs fruits et nous avons des rendements parfaitement maîtrisés comme à notre habitude.

Cette année, la dégustation des baies de Pinot Noir et des pellicules nous laissent entrevoir des tanins et des couleurs qu'il va falloir aller extraire et qui vont exiger une certaine « technicité ». Cela tombe bien, nous sommes prêts à mener ce travail d'équilibriste que le Pinot Noir demande parfois. Les Chardonnay sont denses, les pressoirs se règlent au cas par cas.

C'est donc bien pour un millésime « d'équilibriste » pour des vins équilibrés que nos énergies vont se mobiliser pendant plusieurs semaines !

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LE MILLESIME 2017 DES HOSPICES DE BEAUNE

Vu par Jasper Morris, Master of Wine et consultant du département des vins chez Christie's

2017 : un beau potentiel pour un millésime généreux !

Certains se souviennent peut-être des gelées qui ont gâché le début de la saison viticole en 2016 ? Elles sont passées tout près de se reproduire en 2017 mais la catastrophe a été évitée de justesse et les caves des Hospices de Beaune sont désormais pleines d'excellents vins en devenir.

A compter du matin du 18 avril jusqu'au samedi 29, la Bourgogne s'est trouvée sévèrement menacée par le gel, mais les bourguignons ont retenu une leçon de l'an dernier : ce ne sont pas simplement les basses températures qui sont dangereuses, mais aussi les effets des premiers rayons du soleil du matin, qui brûlent les fragiles bourgeons et feuilles rafraîchis. Une couverture de fumée, réelle ou artificielle peut prévenir ce risque.

Ainsi, les jeudi 27 et vendredi 28 avril, Ludivine Griveau était debout à 4h30 pour inspecter les vignes et déterminer si les ballots de paille préalablement déposés le long des chemins devaient être allumés, ce qui n'a pas été nécessaire. Cependant, le jour suivant et face au pic de la menace, elle a mobilisé toute une équipe autour d'elle : les vigneronns des Hospices, le personnel de la cuverie, son mari et des amis et les a disséminés dans les appellations cruciales de Meursault, Volnay, Pommard, Beaune et Savigny pour allumer les ballots de paille, dégageant un écran de fumée salvatrice protégeant des dommages du soleil du matin. Avec succès !

Une pluie bienvenue était notée en mai, suivie d'un retour de chaleur sur plusieurs jours ensoleillés jusqu'à la fin du mois. De telles chaleurs étaient dignes d'un plein été et se sont inévitablement terminées par quelques jours d'orage exactement au moment de la floraison, avec des pluies diluviennes le 31 mai et toute la journée du samedi 3 juin. Mais en définitive, ces orages ont causé très peu -voire aucun- dommage et ont surtout apporté des ondées nécessaires.

Le mois de juin a apporté avec lui les vagues de chaleur associées à Vinexpo, des températures très élevées durant toute la troisième semaine, qui par chance ne se sont pas conclues par des orages. Cependant, juillet a offert un panel plus contrasté : parfois frais, parfois chaud mais surtout beaucoup plus d'humidité. Cette dernière était en partie bienvenue pour compenser la sécheresse mais aurait pu causer des dégâts localement. Il y en a eu quelques-uns à Morey-Saint-Denis le lundi 10 juillet. Cet épisode mis à part, les producteurs sont très satisfaits de la taille satisfaisante de la récolte : de nombreuses grappes mais petites, ce qui laissait présager d'une bonne qualité.

Le temps est resté relativement sec même si moins chaud que d'habitude durant les trois premières semaines d'août, puis s'est considérablement réchauffé à partir du mardi 22 pendant une semaine. Les orages se sont montrés menaçants mais sans jamais vraiment éclater et les équipes ont commencé à se mobiliser pour les vendanges. A partir du 1^{er} septembre et pendant toute la semaine qui a suivi, un temps plus frais, sec et plutôt ensoleillé s'est installé.

Les vendanges des Hospices ont débuté avec leur Pouilly-Fuissé, récolté le week-end des 26 et 27 août, puis ont commencé sérieusement le vendredi 1er septembre avec les vins blancs de Côte de Beaune. Les blancs ont été en grande partie récoltés d'entrée, à l'exception des Corton-Charlemagne et Saint-Romain qui nécessitaient une semaine supplémentaire de maturation. Les volumes sont abondants, les niveaux de sucre sont bons – autour de 13 degrés potentiels pour la majorité - et les acidités sont justes.

Les rouges ont été récoltés entre le 2 et le 11 septembre, les grands crus de la Côte de Nuits étant rentrés au milieu de cette période. Qualité et quantité semblent aller de pair cette année ! On a vu très peu de pourriture sur les tables de tri et les raisins fermentent maintenant tranquillement dans leurs cuves. Les rendements se situent à hauteur de 40-42 hl / ha pour les rouges et 48-50 pour les blancs : généreux et cependant largement contenus dans la fourchette autorisée pour l'année.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

En 2017, il y aura donc plus de vin à offrir aux enchères (787 pièces) que ces dernières années, un soulagement espéré par la région. Après avoir goûté les vins tous les jours depuis la récolte, Ludivine est de plus en plus enthousiaste : « La fenêtre de cueillette pour les blancs s'est avérée exactement au point - je choisirais à nouveau les mêmes dates : les vins allient une maturité optimale à une réelle tension. Les rouges ont aussi un très bel équilibre, entre richesse du fruit et élégance soignée ».

C'est donc une formidable opportunité pour les acheteurs de profiter en 2017 de l'heureux mélange de quantité et de qualité. Bonne chance ! Il y a une nouvelle cuvée cette année, la première de cette fameuse appellation : une pièce de Puligny-Montrachet issue de vignes données aux Hospices de Beaune par Bernard Clerc. Ces vignes, provenant du lieu-dit Les Reuchaux, ont plus de 40 ans. Elles sont les bienvenues à rejoindre la famille !

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LES PRESIDENTS ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2017

Depuis le 18 novembre 1945, les ventes des vins sont présidées par un président d'honneur et depuis 1978, 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 157^{ème} Vente, la Pièce du Président sera composée de deux pièces de 228 litres : **Cuvée des Présidents.**

Les deux pièces des Présidents de la récolte 2017 sont issues de l'appellation **Corton Grand-Cru Clos du Roi**

Le Clos du Roi est l'un des plus majestueux Climats des Grands Crus de la magnifique colline de Corton. Depuis le XVI^{ème} siècle, ce vin est présent à la Cour, et devient l'une des propriétés royales qui lui confère son nom actuel. Enlacé par les Renardes, Bressandes et Perrières, Le Corton Clos du Roi regarde vers l'Est et repose en haut de coteau, sur un sol à la roche mère calcaire.

Les Hospices de Beaune possèdent environ 0.85ha de ce Climat, avec des parcelles âgées de 20 à 45 ans environ. Elles constituent la cuvée Baronne Du Baÿ. Les raisins 2017 ont été récoltés début septembre, sous un beau soleil : les grappes sont petites, bien mûres et peu nombreuses donc bien concentrées. Il en résulte un vin dense au toucher velours mais corsé en raison d'un millésime particulièrement clément avec les tanins. Déjà dès sa sortie de cuve, c'est un vin qui illustre parfaitement ce beau millésime 2017 : généreux et équilibré. C'est pourquoi les Hospices de Beaune ont sélectionné deux pièces de 228L de **Corton Grand Cru Clos du Roi** qui seront mises en vente aux profits des associations retenues pour la 157^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune, le 19 novembre prochain.



Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

En 2017, suite à la succession d'événements climatiques dans le monde qui se sont manifestés par de violents ouragans et des tremblements de terre, **les Hospices de Beaune** ont ressenti la nécessité de se projeter sur l'avenir de l'Humanité et ont choisi de reverser les bénéfices de l'une des pièces de charité à la **Fondation Tara expéditions**. Cette fondation agit depuis 2003 en faveur de l'environnement et de la recherche grâce à un bateau mythique : TARA.

Ce projet est né de la passion de l'océan, d'une vision humaniste, originale et engagée de ses créateurs, Agnès b. et Etienne Bourgois. Il est dirigé par Romain Troublé.



La Fondation Tara Expéditions sera représentée dimanche 19 novembre **par Agnès b et l'actrice Julie Depardieu**.

Toujours désireux de faire avancer la recherche scientifique, les Hospices de Beaune ont également retenu deux associations à vocation médicale, **la Fédération pour la Recherche sur le cerveau parrainée en 2017 par Marc-Olivier Fogiel**. Touché personnellement par les maladies du cerveau, il a souhaité s'engager pour faire avancer la recherche.



La Fondation pour la Recherche sur Alzheimer soutenue par Charles Aznavour.



Cette fondation a pour mission de soutenir la recherche sur la maladie d'Alzheimer et concentre son action sur la recherche clinique, autour du patient, pour améliorer le diagnostic et développer des voies thérapeutiques.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

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

Guillotte Le Verrier fait le premier don aux Hospices pour environ six ouvrées, assises au finage de Beaune au lieu-dit en Beaumont-le-Franc. En 1459, viennent s'ajouter six ouvrées en Monderonde sur le finage de Beaune par les donateurs, Jehan Plainpays alors boulanger attiré de l'Hôtel-Dieu et son épouse malade et soignée dans l'établissement. Ces premiers dons seront suivis 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.

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 145^{ème} 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^{ème} et 146^{ème} 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 Joseph Menault.

2010

Pour son 150^{ème} 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 adjugé 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^{ème} 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^{ème} 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 alors estimé à 40 millions d'euros toutes dépenses confondues.

Contacts Presse :

2012 à 2017

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.

En 2012, les Hospices de Beaune ont décidé d'entreprendre 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 en novembre 2013.
- l'extension et la modernisation complète de leur hôpital de court séjour, pour un budget de 48 millions d'euros dont les travaux 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. Les travaux de modernisation et d'extension de l'hôpital de court séjour ont débuté en février 2014. Une première phase s'est achevée début 2015 et a permis 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 est gérée par un Groupement d'Intérêt Economique (G.I.E) regroupant l'hôpital et des praticiens radiologues libéraux.

Au cours de l'année 2016, les travaux de déconstruction d'une partie du rez-de-chaussée ont commencé et c'est sur cette zone qu'a été édifié un bâtiment de 4 niveaux correspondant à la phase d'extension de l'hôpital, programmée jusqu'en 2018.

Et en 2018 ...

Un nouveau bâtiment, où tout l'ambulatorio sera concentré, ouvrira en 2018 et proposera un modèle nouveau de prise en charge. C'est un point clé de notre projet d'établissement qui mettra en priorité l'innovation au service de parcours patients simplifiés et continus entre la ville et l'hôpital.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

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^e 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

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

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.

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.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

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.

Les Hospices Civils de Beaune ont une Histoire et des traditions : extrait du discours de monsieur Poher, directeur des Hospices civils de Beaune, lors de son déplacement en Asie (2017)

« Ses fondateurs, Nicolas Rolin et Guigone de Salins étaient des créateurs, soucieux d'innover, de révolutionner au service de valeurs humaines aujourd'hui universelles : des soins pour tous, une attention aux plus faibles, un financement durable.

Notre vente des vins a 157 ans. Réalisée désormais par Christie's, elle offre quatre particularités :

- bien sûr une capacité d'être au service des patients. **Un nouveau bâtiment, où tout l'ambulatoire sera concentré, ouvrira en 2018 et proposera un modèle nouveau de prise en charge. C'est un point clé de notre projet d'établissement qui mettra en priorité l'innovation au service de parcours patients simplifiés et continus entre la ville et l'hôpital.**

- ensuite un vin d'exception, produit par des amoureux de leur terre bourguignonne, pressé puis élevé par des amoureux du vin. Tous sont compétents et savent pour qui ils produisent ce vin, ces vins.

- ensuite encore, montrer aux yeux du monde un patrimoine historique exceptionnel, rare, émouvant même par ses proportions et sa destination à soulager les souffrances.

- enfin servir la solidarité, par deux pièces sélectionnées en 2017 avec leurs particularités : une pour l'homme, une pour l'humanité.

Demain, mon intention est d'aller plus loin.

Nous allons permettre à des créateurs, à des ingénieurs, à des patients, à des professionnels, de se rencontrer dans un espace de "co-working". C'est cela aussi le sens de l'efficience et de l'innovation dans le respect de nos fondateurs. »

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

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, de gré à gré et digitales qui ont totalisé £2,35 milliards / \$3 milliards au premier semestre 2017. 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 a marqué 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. Christie's est présent dans 46 pays avec 10 salles de ventes dans le monde entier, notamment à Londres, New York, Paris, Genève, Milan, Amsterdam, Dubaï, Zürich, Hong Kong, Shanghai.

C'est en 2005 que les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la vente des vins. La grande maison de vente aux enchères remportera les consultations publiques successives de 2007, 2012 et 2017 pour l'organisation des ventes futures.

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 des vins des Hospices ont été organisées dans plusieurs capitales et grandes villes : Londres, Los Angeles, Beijing, Shanghai, Hong Kong, Tokyo, et Singapour sans oublier Paris et Beaune.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES

Reffet de la générosité bourguignonne et de la multitude des terroirs

Depuis le XV^e 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.

En 2012, d'importants travaux ont été entrepris dans cette cuverie : tables de tri modernisées, système de contrôle de température des cuves de fermentation. Et depuis 2013 tous les raisins sont acheminés par gravité dans les cuves, permettant au raisin d'être acheminé avec moins de manipulations, ce qui améliore ses caractéristiques organoleptiques et son potentiel de garde.

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LES 50 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte **2017** permettra aux Hospices de proposer à la vente **787** pièces, dont **157** pièces de vin blanc et **630** pièces de vin rouge. Ces **787** pièces sont réparties en **50 Cuvées**, **33** de vin rouge et **17** 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 de Beaune. Chaque Cuvée porte le nom d'un bienfaiteur des Hospices ou du donateur historique de la vigne.

33 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 LEBELIN
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

17 CUVEES DE VIN BLANC

BATARD-MONTRACHET GRAND CRU - CUVÉE DAMES DE FLANDRES
BEAUNE BLANC PREMIER CRU-LES MONTREVENOTS - CUVÉE SUZANNE ET RAYMOND
CHABLIS PREMIER CRU COTE DE LECHET - CUVÉE JEAN-MARC BROCARD
CORTON GRAND CRU – CUVÉE DOCTEUR PESTE
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - CUVÉE FRANCOIS 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 PORUZOTS - CUVÉE JEHAN HUMBLLOT
MEURSAULT - CUVÉE LOPPIN
MEURSAULT - CUVÉE GOUREAU
POUILLY-FUISSE - CUVÉE FRANCOISE POISARD
PULIGNY-MONTRACHET - LES REUCHAUX - CUVÉE BERNARD CLERC
SAINT-ROMAIN BLANC - CUVÉE JOSEPH MENAULT

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

QUELQUES RESULTATS⁽¹⁾

	Prix moyen de la pièce⁽²⁾ (Vins et Alcools)	Pièces	Produit total
2005	4 757 €	798	3 796 230 €
2006	5 508 €	688	3 789 646 €
2007	6 950 €	618	4 295 396 €
2008	5 122 €	553	2 832 272 €
2009	6 189 €	808	5 000 968 €
2010	6 876 €	642	4 414 260 €
2011	6 421 €	770	4 943 852 €
2012	10 073 €	518	5 217 740 €
2013	12 868 €	444	5 713 195 €
2014	13 658 €	537	7 334 154 €
2015	17 421 €	575	10 156 644€
2016	12 882 €	596	7 677 686 €

(1) Prix marteau

(2) 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)

2005	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	52.000 €
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	25.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	18.500 €
2006	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	65.000 €
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	28.000 €
	Corton-Charlemagne François de Salins	26.000 €
2007	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	52.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	36.000 €
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	32.000 €
2008	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	42.000 €
	Clos de la Roche Georges Ritter	32.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	30.000 €
2009	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	65.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	38.000 €
	Clos de la Roche Georges Ritter	32.000 €
2010	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	63.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	41.000 €
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	32.000 €
2011	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	53.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	32.000 €
	Clos de la Roche Georges Ritter	31.000 €

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

2012	Clos de la Roche Georges Kritter	67.000 €
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	56.000 €
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	54.000 €
2013	Clos de la Roche Georges Kritter	66.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	65.000 €
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	61.000 €
2014	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	70.000 €
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	66.000 €
	Clos de la Roche Georges Kritter	65.000 €
2015	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	110.000 €
	Clos de la Roche Georges Kritter	106.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	105.000 €
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	83.000 €
2016	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	73.000 €
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	65.000 €

Les adjudications de la Pièce des Présidents

2005	Beaune Premier Cru-Guigone de Salins	1 pièce de 228 L	61.000€
2006	Beaune Premier Cru-Dames Hospitalières	1 pièce de 228L	200.000€
2007	Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin	1 pièce de 288L	65.000€
2008	Pommard Premier Cru- Dames de la charité	1 pièce de 228 L	50.000€
2009	Meursault Premier Cru-Les Charmes Corton Grand Cru Charlotte Dumay	2 pièces	81.000€
2010	Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin	tonneau de 500 L	400.000€
2011	Corton Grand Cru Clos du Roi	tonneau de 460 L	110.000€
2012	Corton Grand Cru-Charlotte Dumay	tonneau de 350 L	270.000€
2013	Meursault Premier Cru - Les Genevrières	tonneau de 456 L	131.000€
2014	Corton Bressandes Grand-Cru	1 pièce de 228 L	220.000€
2015	Corton Renardes Grand-Cru	1 pièce de 228 L	480.000€
2016	Corton Bressandes Grand-Cru	1 pièce de 228L	200.000€

Contacts Presse :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019

LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES ET LEURS PRESIDENTS

Depuis 1978, 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*.

- 2016** **Virgine Ledoyen et Khatia Buniatishvili** : Fondation Cœur et Recherche
Valérie Bonneton et Claude Lelouch : Fondation ARC
- 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 :

Estelle Bidault / estelle.bidault@ch-beaune.fr / +33(0)7 77 72 03 99
Alexandra Kindermann / akindermann@christies.com / +41 44 268 1019