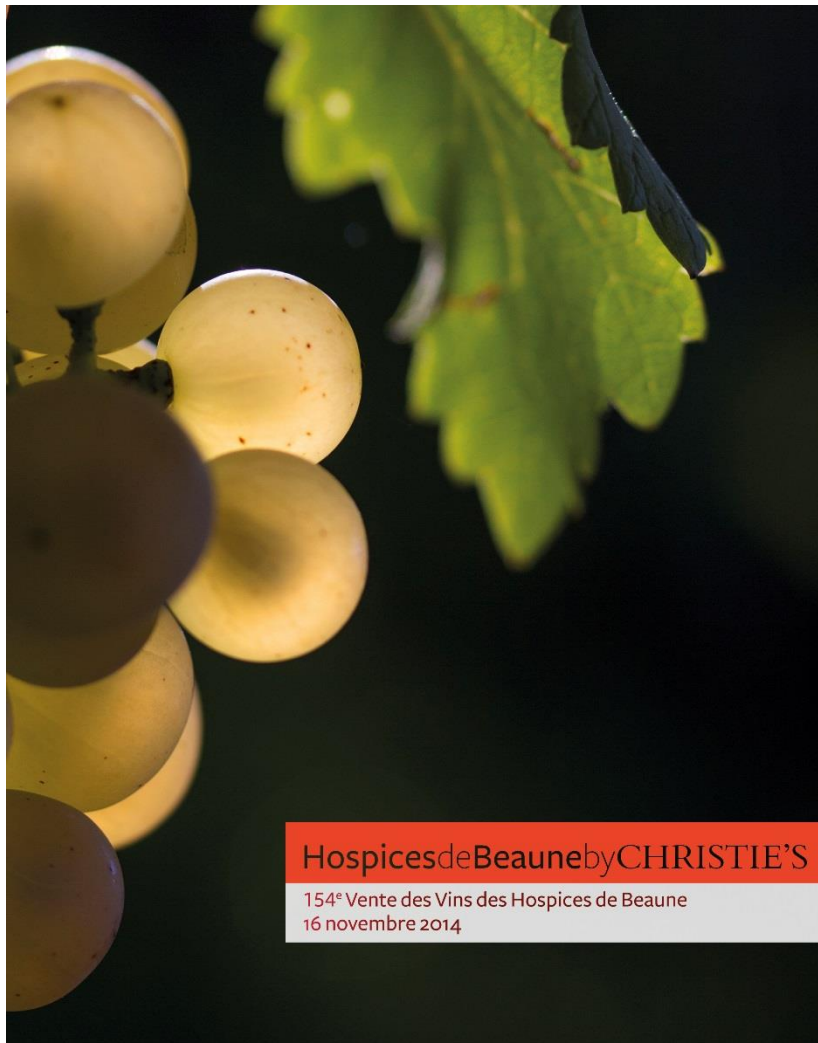


**HOSPICES
DE BEAUNE**

CHRISTIE'S

***154^{ème} VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE
16 NOVEMBRE 2014***



HospicesdeBeaunebyCHRISTIE'S

154^e Vente des Vins des Hospices de Beaune
16 novembre 2014

Une nouvelle cuvée proposée aux enchères :
BEAUNE BLANC PREMIER CRU – Cuvée Suzanne et Raymond

La 154^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune proposera à la vente une nouvelle cuvée de vin blanc : Beaune Blanc Premier Cru.

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

L'ANNEE 2014

Vue par Roland Masse, Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune

2014 : L'année des grands terroirs et de leurs vins fins : élégance et race

Les grands crus du Montrachet, de Corton et de la Côte de Nuits ont été épargnés par l'orage de grêle du 28 juin entre Meursault et Beaune.

La production globale est bien sûr affectée par ces pertes sur certains villages de la Côte de Beaune. Pour les vins issus de ces terroirs prestigieux les deux cépages Pinot Noir et Chardonnay sont des modèles de vins fins de Bourgogne.

Les vins blancs récoltés mi-septembre avec des conditions météorologiques idéales sont racés, précis, d'une belle fraîcheur et le début d'élevage semble prometteur pour leur avenir.

Les grands crus rouges sont d'un très bon niveau. Belles robes vives, tannins fins, rondeur et équilibre, longueur et complexité dans l'élégance.

Les premiers crus moins révélateurs sur leur potentiel de garde sont tout aussi élégants et racés.

Ce millésime 2014 chaotique par sa météo va finalement se révéler d'un très bon niveau qualitatif.

LES VINS DE BOURGOGNE 2014

Vus par Anthony Hanson, Master of Wine, Senior Consultant de Christie's

Une météo capricieuse suivie d'un dénouement heureux !

Après les deux petites récoltes qu'ont été 2012 et 2013, la plénitude des grappes naissantes au printemps 2014, suivie par une floraison rapide et fructueuse, a fait battre les cœurs Bourguignons. Puis une tempête de grêle dévastatrice a cruellement ruiné de nombreux espoirs au cœur de la Côte de Beaune. Les vignes épargnées paraissaient admirables, grâce à la floraison précoce due au beau soleil de juin. Cependant, l'été à proprement parler n'est jamais arrivé. Au milieu du mois d'Août, les viticulteurs se trouvaient au bord du gouffre : la pourriture grise pouvait s'installer si la pluie persistait et si le soleil ne se montrait pas.

Néanmoins, la balance a basculé du bon côté avec un temps clair et ensoleillé qui s'est installé les 12 jours précédant le début de la récolte aux Hospices, le 10 septembre. Ce soleil s'est maintenu pendant toute la période des vendanges, exactement ce qu'il fallait pour parfaire la maturation des grappes, par ailleurs en excellent état.

Un millésime classique en Bourgogne

Voici les mots de Roland Masse, le régisseur des Hospices, après la dégustation des jus et vins tout juste fermentés : « les fermentations des blancs se déroulent bien et nous obtiendrons deux styles. La finesse et l'élégance, avec une belle acidité, caractérisent les Pouilly-Fuissé et Saint Romain, où les rendements sont habituels. Les vins de plus faible production de Meursault et Corton-Charlemagne se montrent charnus et opulents, avec une belle structure et un fruité intense.

Parmi les rouges, les trois Savigny, le Santenay et l'Auxey-Duresses dévoilent un beau fruit, avec un bel équilibre, des niveaux d'acidité et des tannins agréables. Les résultats sont variables en ce qui concerne nos Beaune (en fonction de l'impact de la grêle) mais le plus grand soin a été porté à toutes

les vinifications. Les Volnay sont superbes, opulents et harmonieux. Il est encore trop tôt pour comparer nos cinq cuvées de Pommard mais les rendements sont limités et les vins bien concentrés. Les Corton sont magnifiques. Pour la Côte de Nuits et ses trois Grands Crus, c'est un millésime remarquable. Nous prédisons que les dégustateurs seront ravis de découvrir une telle diversité dans ce millésime classique en Bourgogne ».

Le millésime 2014 et la 154^{ème} Vente des Vins

En raison des dégâts causés par la grêle du 28 juin, plusieurs cuvées de Beaune, Pommard, Volnay et Meursault ont produit la moitié – voire moins – de leur rendement habituel. Comme consolation heureuse, on notera l'arrivée d'une nouvelle cuvée de Premier Cru de Beaune blanc, baptisée cuvée Suzanne et Raymond.

Elle est issue d'une parcelle particulièrement adaptée à la production de vin blanc. Auparavant y étaient plantées des pinots noirs dont les grappes rejoignaient la cuvée de Beaune Cyrot-Chaudron. Cette nouvelle cuvée porte les prénoms de deux généreux donateurs, le couple Cyrot-Chaudron, dont le legs de vignes date de 1979.

En 2014, il y aura **47** cuvées au total : **33** de rouges et **14** de blancs. **534** pièces seront proposées à la vente, **417** de vin rouge et **117** de vin blanc.

Etant donné que 88% des vignes des Hospices sont classées en Premier Cru et Grand Cru, une proportion exceptionnellement haute, on peut s'attendre à retrouver de nombreuses très belles cuvées dans cette vente. Les rendements bas dus à la taille méticuleuse des vignes contribuent également à cette qualité.

J'ai vu rentrer de belles et saines grappes dans la cuverie, avec des peaux souvent épaisses et lorsque cela était nécessaire un tri minutieux. Ayant également observé l'acheminement soigneux de nombreuses petites baies intactes vers les cuves, je suis convaincu que nous aurons de grands vins magnifiques à mettre en cave mais aussi d'autres destinés à être bus plus rapidement, aussi bien en rouge qu'en blanc. Nous vous souhaitons de superbes acquisitions

LES PRESIDENTS ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DE VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2014



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 154^{ème} Vente, la Pièce du Président sera un tonneau de 228 litres de **Corton-Bressandes Grand Cru : Cuvée des Présidents**.

**Gravure réalisée par Pierre Toillon,
Tonnelier Meilleur Ouvrier de France.**

HISTOIRE DE LA CUVÉE

Cette **cuvée spécifique** provient de la vinification à part de grappes soigneusement sélectionnées, **exclusivement issues de vignes plantées en Corton-Bressandes Grand Cru**. La réputation de ce coteau est établie de longue date comme produisant l'un des Grand Crus les plus puissants et harmonieux de Bourgogne, d'une grande longévité. Nous avons fait le choix d'une pièce de Corton-Bressandes exceptionnelle, provenant des autres Cuvées de Corton et élevée dans un **fût de chêne** de la plus grande qualité, **spécialement commandé pour l'occasion**.



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^{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 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'évènements 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.

CHRISTIE'S

PREMIERE MAISON DE VENTE AUX ENCHERES AU MONDE

Christie's est la première maison de ventes aux enchères dans le monde, avec des ventes aux enchères et des ventes de gré à gré qui ont atteint \$4,47 milliards au premier semestre 2014, le résultat semestriel le plus important depuis la naissance de la maison. Christie's est synonyme d'œuvres d'art exceptionnelles, de services incomparables et de prestige international. Fondée en 1766 par James Christie, la Maison Christie's a dirigé les plus importantes ventes aux enchères des 18^{ème}, 19^{ème} et 20^{ème} siècles et est aujourd'hui le lieu le plus célèbre pour vendre des objets uniques et exceptionnels. Christie's organise près de 450 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. Le total des ventes de gré à gré s'élève à \$828.2 millions au premier semestre 2014.

Christie's compte 53 bureaux répartis dans 32 pays et 12 salles de ventes dans le monde entier, notamment à Londres, New York, Genève, Paris, Milan, Amsterdam, Dubaï, Hong Kong, Shanghai et Bombay. Christie's a été la première maison de ventes aux enchères à développer de nouvelles initiatives dans des marchés en pleine croissance comme la Russie, la Chine, l'Inde et les Emirats Arabes Unis, en organisant des ventes aux enchères et des expositions qui ont remporté un franc succès à Pékin, Dubaï, Bombay et en Russie. 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^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-lès-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 vignerons, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Roland Masse, Régisseur du Domaine. Chacun des vignerons 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 CUVEES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte 2014 permettra aux Hospices de proposer à la vente cette année 117 pièces de vin blanc et 417 pièces de vin rouge. Ces 534 pièces sont réparties en 47 Cuvées – 33 de vin rouge et 14 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.

33 CUVEES DE VIN ROUGE

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU LES DURESSES – *Cuvée Boillot*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Nicolas Rolin*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Guigone de Salins*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Rousseau-Deslandes*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée des Dames Hospitalières*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Hugues et Louis Bétault*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Brunet*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Maurice Drouhin*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Cyrot-Chaudron*
BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Clos des Avaux*
BEAUNE-GREVES PREMIER CRU – *Cuvée Pierre Floquet*
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU – *Cuvée Georges Kitter*
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU – *Cuvée Cyrot-Chaudron*
CORTON GRAND CRU – *Cuvée Charlotte Dumay*
CORTON GRAND CRU – *Cuvée Docteur Peste*
CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU – *Cuvée Baronne Du Bay*
ECHEZEAUX GRAND CRU – *Cuvée Jean-Luc Bissey*
MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU – *Cuvée Madeleine Collignon*
MONTHELIE PREMIER CRU LES DURESSES – *Cuvée Lebelin*
PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU – *Cuvée Rameau-Lamarosse*
POMMARD PREMIER CRU – *Cuvée Dames de la Charité*
POMMARD – *Cuvée Raymond Cyrot*
POMMARD – *Cuvée Suzanne Chaudron*
POMMARD – *Cuvée Billardet*
POMMARD-EPENOTS PREMIER CRU – *Cuvée Dom Goblet*
SANTENAY – *Cuvée Christine Friedberg*
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Arthur Girard*
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Forneret*
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU – *Cuvée Fouquerand*
VOLNAY PREMIER CRU – *Cuvée Blondeau*
VOLNAY PREMIER CRU – *Cuvée Général Muteau*
VOLNAY-SANTENOTS PREMIER CRU – *Cuvée Jehan de Massol*
VOLNAY-SANTENOTS PREMIER CRU – *Cuvée Gauvain*

14 CUVEES DE VIN BLANC

BATARD-MONTRACHET GRAND CRU – *Cuvée Dames de Flandres*

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU – *Cuvée François de Salins*

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU – *Cuvée du Roi Soleil*

CORTON-VERGENNES GRAND CRU – *Cuvée Paul Chanson*

MEURSAULT-PORUSOTS PREMIER CRU – *Cuvée Jéhan Humblot*

MEURSAULT – *Cuvée Loppin*

MEURSAULT – *Cuvée Goureau*

MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU – *Cuvée de Bahèzre de Lanlay*

MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU – *Cuvée Albert Grivault*

MEURSAULT-GENEVRIERES PREMIER CRU – *Cuvée Baudot*

MEURSAULT-GENEVRIERES PREMIER CRU – *Cuvée Philippe Le Bon*

BEAUNE BLANC PREMIER CRU – *Cuvée Suzanne et Raymond*

POUILLY-FUISSE – *Cuvée Françoise Poisard*

SAINTE-ROMAIN – *Cuvée Joseph Menault*

LES HOSPICES DE BEAUNE

L'Hôtel-Dieu – « Un Palais pour les pòvres »

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 chartre 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 pòvres » 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.

Un projet important de modernisation avec extension de cet hôpital redessinant entièrement le bâtiment de l'intérieur comme de l'extérieur va être mis en œuvre à partir de janvier 2014.

Le Centre Nicolas Rolin

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 124 lits.

L'Institut de Formation en Soins Infirmiers - Construit en 1980 à proximité du Centre Hospitalier, l'Institut forme chaque année plus de 60 étudiants, infirmiers et aides-soignantes et complète ainsi le dispositif des Hospices Civils de Beaune.

QUELQUES RÉSULTATS⁽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 €

⁽¹⁾ Prix marteau

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

Les trois 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€

2012	Clos de la Roche Georges Ritter	67.000€
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	56.000€
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	54.000€
2013	Clos de la Roche Georges Ritter	66.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	65.000€
	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	61.000€

Les adjudications de la Pièce des Présidents

2005	Beaune Guigone de Salins	1 pièce	61.000€
2006	Beaune Dames Hospitalières	1 pièce	200.000€
2007	Beaune Nicolas Rolin	1 pièce	65.000€
2008	Pommard Dames de la Charité	1 pièce	50.000€
2009	Meursault-Charmes Albert Grivault	2 pièces	81.000€
	Corton Charlotte Dumay		
2010	Beaune Nicolas Rolin	tonneau de 500 L	400.000€
2011	Corton Clos du Roi	tonneau de 460 L	110.000€
2012	Corton Charlotte Dumay	tonneau de 350 L	270.000€
2013	Meursault Genevrières	tonneau de 456 L	131.000€
	Philippe Le Bon		

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*.

Voici les exemples de ces dernières années :

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 <i>Enfants du Monde</i> 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
- 2004** **Charlotte Rampling et Jonathan Nossiter** : La Fondation de France
Stéphane Bern : L'UNICEF
- 2003** **Marlène Jobert** : La Ligue Contre le Cancer
Jean Reno : Médecins du Monde
- 2002** **Chiara Mastroianni** : De 7 à 97 ans
Elsa Zylberstein : Equilibres et Populations
- 2001** **Amira Casar** : l'ARS
Julien Clerc : Enfance et Partage
- 2000** **Ines Sastre** : l'UNISEP
Charles Berling : Ecoles du Monde
- 1999** **Kristin Scott Thomas** : France Alzheimer
- 1998** **Sandrine Kiberlain et Anouk Aimé** : La Chaîne de l'Espoir

CONTACTS PRESSE

Hospices de Beaune	Estelle Bidault	07 77 72 03 99	estelle.bidault@ch-beaune.fr
Christie's	Beverly Bueninck	01 40 76 84 08	bbueninck@christies.com