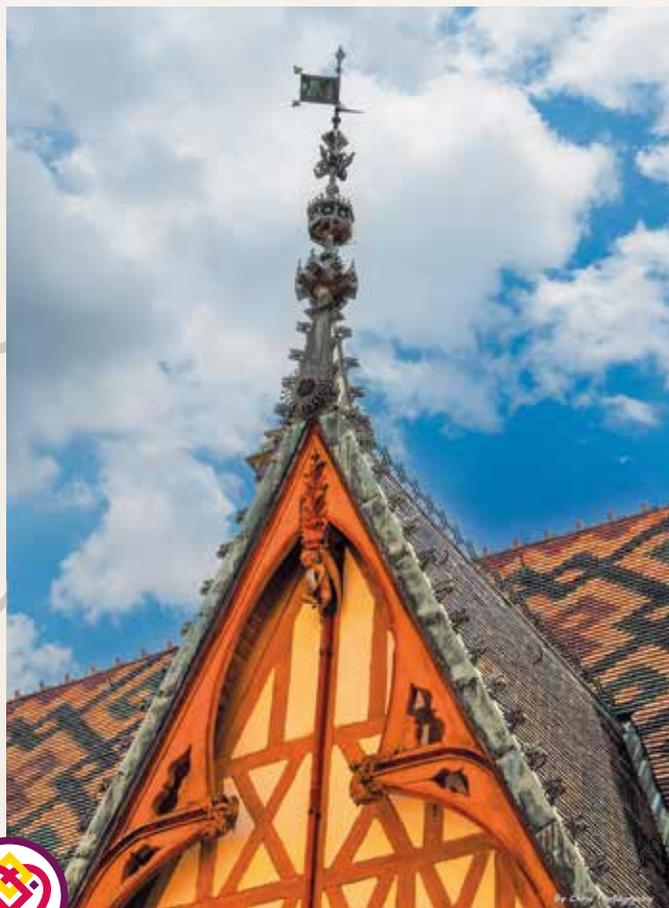


Le Comité des Fêtes et du Développement de Beaune présente les

18 - 19 - 20 NOVEMBRE

# Les Festivinales

MILLÉSIME 2022



**CFDB**

Comité des Fêtes  
et du Développement de Beaune

BEAUNE



## **Le CFDB - Comité des fêtes et du développement Beaune a pour vocation d'animer la ville.**

Le village bourguignon, installé place Carnot, et les animations du centre-ville sont les principaux événements de ces journées de la célèbre vente des vins que nous avons soin d'organiser.

Vous trouverez dans ce programme différentes informations sur ce week-end de renommée internationale : les animations musicales et festives, nos partenaires et annonceurs, ainsi que de nombreuses autres suggestions de visites.

Ces journées seraient impossibles sans l'engagement des bénévoles de l'association qui œuvrent pour vous et votre plaisir dans la bonne humeur.

### ***The CFDB - Beaune Festival and Development Committee aims to animate the city.***

*The Village Bourguignon located on Place Carnot, and the entertainment in the town Centre, during the famous wine auction, are the main events that we organize.*

*In this leaflet, you will find various information on this internationally renowned weekend : musical and festive entertainment, our partners and advertisers, as well as many other suggestions for visits.*

*All that would be impossible without the commitment of the association's volunteers who work for you and your pleasure, in a good mood.*

OFFICE DE  
**Tourisme**  
Cat. I  
& **Beaune**  
*Pays Beaunois*



Beaune Tourisme © Michel Joly

# VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

DÉGUSTATIONS DE PRESTIGE,  
VIEUX MILLÉSIMES, GRANDS CRUS,  
VISITES DE CAVES

**BON  
PLAN**



**RÉSERVEZ**

sur [www.beaune-tourisme.fr](http://www.beaune-tourisme.fr)  
et à nos comptoirs



## LES TROIS GLORIEUSES

Elles sont célébrées le 3ème week-end de novembre. La Bourgogne donne alors rendez-vous à ses admirateurs du monde entier autour de 3 grands événements appelés : les Trois Glorieuses.

La première des « Glorieuses » est célébrée au Château du Clos de Vougeot, la deuxième a lieu le dimanche, aux Hospices de Beaune. Il s'agit de la plus grande vente de charité de vin du monde. Enfin, la troisième, la Paulée de Meursault, a lieu le lundi pour ceux et celles qui se retrouveront dans la bonne humeur.

## LA VENTE DES VINS

Les Hospices de Beaune, fondées en 1443, sont propriétaires d'un domaine viticole très prestigieux constitué au fil du temps grâce à des dons et des héritages et composé majoritairement de 1ers et Grands Crus.

La production viticole donne lieu à une vente de charité prestigieuse annuelle, tous les 3<sup>èmes</sup> dimanches de novembre. C'est la plus ancienne vente caritative.

Les bénéfices de cette vente sont reversés aux Hospices, pour la conservation du patrimoine, l'équipement médical, la modernisation de l'institution hospitalière, et à des associations humanitaires mais aussi pour le service et les soins de la communauté locale.

Cet événement qui se déroule sous la Halle de Beaune, attire des acheteurs internationaux, professionnels ou simples amoureux de grands vins.

Une atmosphère unique qui en fait la vente de charité vinicole la plus célèbre au monde !

La « pièce du président » représente le point d'orgue de la vente dont le gain est entièrement reversé à une œuvre caritative choisie par le président de la vente.

Sous la direction de Sotheby's qui orchestre pour la seconde année les enchères, le résultat de la vente donnera la tendance du marché des vins de Bourgogne pour l'année qui vient.

## CONSEILS DU CFDB

Lors de ce week-end événement, prenez le temps de vous balader dans les rues de Beaune pour profiter des commerces fixes ou ambulants. Les rues s'animent de fanfares et défilés, les caves pour l'occasion sont aussi de la fête. Laissez-vous emporter !

En parallèle de la vente des Hospices de Beaune, cette grande manifestation offre la possibilité de déguster toute la Bourgogne, du Chablis au Beaujolais, en passant par les grands vins des Côtes de Beaune et de Nuits, tous vos sens en émoi à la vue de gougères, jambon persillé, escargots ou œufs en meurette...!

Baignez dans l'ambiance conviviale, en cette occasion et allez à la rencontre des bourguignons passionnés par leur terroir!

Clôturez vos journées en beauté dans un des restaurants de la ville. C'est en dégustant un bon repas accompagné de grands vins de Bourgogne que vous prendrez toute la mesure de la réputation nullement usurpée de la région.

Vous en redemanderez... Soyez assurés de nous retrouver l'an prochain, et celui d'après et encore d'après etc...



## THE THREE GLORIOUS

*They are celebrated on the 3rd weekend of November. Burgundy then gives an appointment to its admirers from all over the world around 3 major events called: the Three Glorious.*

*The first of the «Glorious» is celebrated at the Château du Clos de Vougeot, the second takes place on Sunday, at the Hospices de Beaune. It is the largest charity sale of wine in the world, and finally the third, on Monday, the Paulée de Meursault, for those who find themselves in a good mood.*

## THE SALE OF WINES

*The Hospices de Beaune, founded in 1443, are the owners of a very prestigious wine estate built up over time thanks to donations and inheritances, and composed mainly of 1ers and Grands Crus.*

*The wine production gives rise to a prestigious annual charity sale, every 3rd Sunday of November.*

*It is the oldest charity sale in the world. The profits from this sale are donated to the Hospices, for the conservation of heritage, medical equipment and the modernization of the hospital institution and to humanitarian associations but also for the service and care of the local community.*

*This event, which takes place under the Halle de Beaune, attracts international buyers, professionals or simple lovers of great wines.*

*A unique atmosphere that makes it the most famous wine charity sale in the world!*

*The «president's piece» represents the highlight of the sale, the proceeds of which are entirely donated to a charity chosen by the president of the sale.*

*Under the direction of Sotheby's which will orchestrate the auction for the second year, the result of the sale will give the trend of the Burgundy wine market for the coming year.*

## CFDB TIPS

*During this weekend event, take the time to stroll through the streets of Beaune to enjoy the fixed or itinerant shops.*

*The streets come alive with brass bands and parades, the cellars for the occasion are also party. Let yourself be carried away!*

*In parallel with the sale of the Hospices de Beaune, this great event offers the possibility of tasting all of Burgundy, from Chablis to Beaujolais, passing through the great wines of the Côtes de Beaune and Nuits, all your senses in turmoil at the sight of gougères, persillé ham, snails or meurette eggs...! Bathe in the friendly atmosphere on this occasion and meet the Burgundians who are passionate about their terroir.*

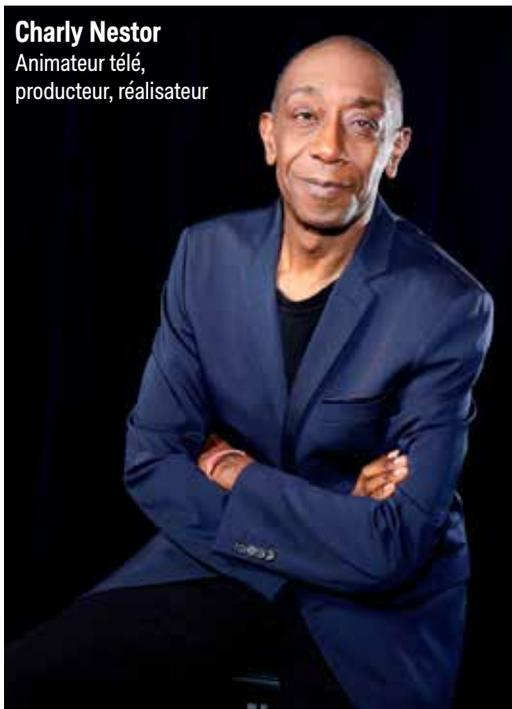
*End your days in style in one of the city's restaurants. It is by tasting a good meal accompanied by great Burgundy wines that you will take full measure of the region's in no way usurped reputation.*

*You will want more... Be sure to meet us next year, and the one after and again after etc...*



### Charly Nestor

Animateur télé,  
producteur, réalisateur



Charly Nestor, né le 10 avril 1964 à Paris, est un animateur et producteur de télévision et un réalisateur français.

Avec son compère Jean-Marc Lubin, ils ont formé à la télévision le duo Charly et Lulu dans de nombreuses émissions de divertissement, notamment le Hit Machine sur M6. Ils ont aussi été auteurs de chansons parodiques (Le feu ça brûle).



Scène sur le plateau du Hit Machine

### Bruno Guillon

Animateur télé  
et radio

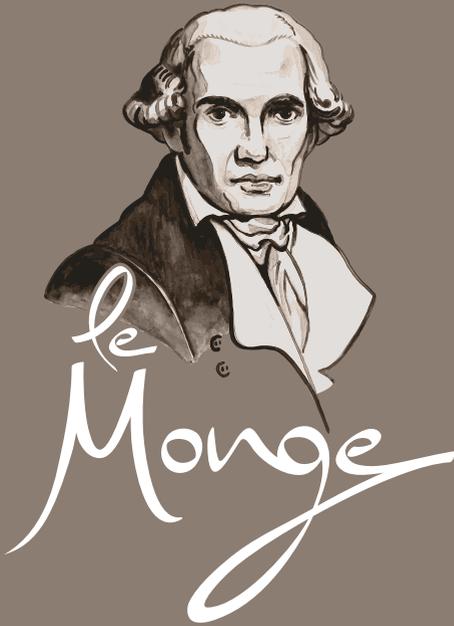


Bruno Guillon, né le 25 juin 1971 à Saint-Jean-d'Angély (Charente-Maritime), est un animateur de radio et de télévision français. Depuis 2011, il anime l'émission Bruno dans la radio sur Fun Radio et anime de septembre 2019 à juin 2020 l'émission Le Grand Studio RTL Humour sur RTL. De 2018 à 2021, il anime Les Z'amours sur France 2.

Depuis le 23 août 2021, il anime le jeu TV Chacun son tour toujours sur France 2.



Plateau des Z'Amours



BRASSERIE  
RESTAURANT



Ouvert tous les jours

Terrasse  
2 salles climatisées

Pizzas et plats  
à emporter

## Viticulteurs

**Vous souhaitez cultiver  
vos projets, votre banque  
est là avec des solutions  
personnalisées.**

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9. RCS Strasbourg B 888 505 354. N° OPIAS : 07 003 758. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du Code monétaire et financier.

Gettyimages.

# Crédit Mutuel

Beaune

ZAC des Maladières – 14 rue Gustave Eiffel – 21200 Beaune  
Bureau : 6 place Fleury à Beaune et 14 rue Charles Giraud à Meursault  
Courriel : 02504@creditmutuel.fr – Tél. : 03 80 26 77 26



## Tous vos sens en éveil ...

*All your senses awakened...*

Du **Vendredi 18 au dimanche 20 novembre**, une trentaine d'exposants offrira aux visiteurs toutes les saveurs de Bourgogne et d'ailleurs.

*From Friday 18 to Sunday 20 November, around thirty exhibitors will offer visitors all the flavors of Burgundy and elsewhere.*

### ① Place Carnot

#### **Au Petit Bonheur**

Restauration

#### **Aux Hospices**

Restauration

#### **BD Distribution**

Fromages et charcuterie

#### **Belenium**

Bière

#### **Boris Clain Traiteur**

Œufs en Meurette

#### **Boulangerie La Vigneronne**

Pain, viennoiseries, tartines

#### **Brio Manufacture**

Ferronnerie d'art

#### **Champitruffes**

Truffes et produits dérivés champignons séchés

#### **Charlou MLP**

Macarons et autres douceurs

#### **Chez Camille**

Œuf en Meurette & Pâté Croûte

#### **Couleurs et Tendances**

Décoration / Luminaire

#### **Dubost Maurice**

Coutellerie

#### **Ecrit'Vin**

Restauration

#### **Epicerie Beaunoise**

Epicerie fine

#### **Festivités VDV**

Dégustation de vins de la côte de Beaune et de Nuits. Les bénéfices de la vente seront reversés à des associations caritatives.

#### **Helice**

Escargots

#### **Hôtel Mercure Beaune**

Restauration

#### **Jonathan Lefèvre**

Restauration

#### **La Réserve de Bacchus**

Restauration

#### **Laprée Pascal**

Foie gras, terrines

#### **Lazare Carnot**

Brasserie

#### **Le Comptoir des Pierres**

Taille de Pierre

#### **Maison Escoffier**

Epicerie fine

#### **Mister Breizh**

Crêperie

**Raoul La Grenouille**

L'Acropole / Cuisses de Grenouille

**Renard Traiteur**

Jambon persillé

**Signet d'Art**

Marque Pages

**V2 Paysages**

Paysagiste



A l'occasion des festivités de la vente des vins les 18, 19 et 20 novembre 2022 retrouvez pour la 21<sup>ème</sup> année **LES ESCARGOTS "MAISON BILLOT" place CARNOT.**

Dégustation sur place et vente à emporter dans une ambiance toujours sympathique. Notre recette traditionnelle à base d'ingrédients premium rigoureusement sélectionnés : Beurre AOC d'Isigny, ail rose de Lautrec, sel de Camargue est préparée en Bourgogne.



SAS HELICE L'Escargotier Beaunois 6, Bld Jules Ferry 21200 Beaune  
helicebeaune@bbox.fr





## VENDREDI 18 NOVEMBRE

 ▶ 8h30

### Courses jeunes

(1200 enfants attendus)

*Race for Teenagers (around 1200 children)*

⑦ **Forum des sports**

 ▶ 18h00

### Départ **footing nocturne**

Centre historique de Beaune

*Departure of Night jogging in the historic center of Beaune*

② **Place de la Halle**

 **17h00 ▶ 21h00**

### Village Bourguignon

Stands dégustation vins, métiers de bouche et d'artisanat.

*Wine tasting stands, catering trades and crafts.*

① **Place Carnot**

 **17h00 ▶ 21h00**

### Dégustation de vins

Vins blancs et rouges de la Côte de Beaune, gougères, foie gras.

*White and red wines tasting.*

⑤ **Chapelle Saint Etienne, Place Ziem**

## SAMEDI 19 NOVEMBRE

 ▶ 8h00

### Courses jeunes

(1200 enfants) parcours autour du Forum des Sports

*Youth races (1,200 children) course around the Forum des Sports*

⑦ **Forum des sports**

 ▶ 9h00

### Marche nordique 9 km

*Nordic's walk*

⑦ **Forum des sports**

 ▶ 9h30

### Ballade sportive et familiale 8 km

*Sportif walk 8 km for families*

⑦ **Forum des sports**

 **9h00 ▶ 21h00**

### Village Bourguignon

Stands dégustation vins, métiers de bouche et d'artisanat.

*Wine tasting stands, catering trades and crafts.*

① **Place Carnot**

 ▶ 10h00

### Canicross

*Cannicross*

⑦ **Forum des sports**



 10h00 ▶ 21h00

### Dégustation de vins

Vins blancs et rouges de la Côte de Beaune, gougères, foie gras.

*White and red wines tasting.*

⑤ Chapelle Saint Etienne, Place Ziem

 ▶ 13h40

### Départ des Foulées Beaunoises

*Departure of the Foulées Beaunoises*

④ Av. de la République

 ▶ 14h00

### Départ du Semi-marathon

*Departure of the half marathon*

④ Av. de la République

 14h00 ▶ 17h30

### L'Art du Tonneau

Démonstration et animations autour du métier de tonnelier.

*Demonstration and animations around the profession of cooper.*

① Place Carnot

 15h00

### Inauguration du Village Bourguignon

*Inauguration of the Bourguignon Village.*

① Place Carnot

 15h00 ▶ 17h00

**Animation musicale en déambulation** dans les rues.

*Musical entertainment wandering the streets.*

**Centre ville historique / Beaune historic Center**

 15h00 ▶ 17h00

### Concours débouchage de bouteille

*Bottle uncorking contest.*

③ Place Fleury

 ▶ 16h30

### Remise des prix du semi-marathon

*Half marathon prize giving*

⑦ Forum des sports

 17h30

### Défilé aux flambeaux

Avec la participation des jeunes sapeurs-pompiers de Beaune et l'ensemble des groupes d'animation.

*Torchlight Parade With the participation of the young firefighters of Beaune and all the animation groups*

⑥ Départ Place de la Mairie / ① place Carnot

 18h00

### Grand final

Avec la présence de tous les groupes d'animation

*With the presence of all the entertainment groups*

① Place Carnot



## DIMANCHE 20 NOVEMBRE



9h00 ▶ 19h00

**Village Bourguignon**

Stands dégustation vins, métiers de bouche et d'artisanat.

*Wine tasting stands, catering trades and crafts.*

① **Place Carnot**

10h00 ▶ 19h00

**Dégustation de vins**

Vins blancs et rouges de la Côte de Beaune, gougères, foie gras.

*White and red wines tasting.*

⑤ **Chapelle Saint Etienne, Place Ziem**

10h00 ▶ 12h00

**Animation musicale**

*Musical entertainment*

① **Place Carnot - Près du kiosque**

10h00 ▶ 17h30

**L'Art du Tonneau**

Démonstration et animations autour du métier de tonnelier.

*Demonstration and animations around the profession of cooper.*

① **Place Carnot**

14h30 ▶ 20h00

**162ème Vente des Vins des Hospices de Beaune**

Prestigieuse vente aux enchères traditionnelle de charité des vins de Bourgogne des Hospices de Beaune. Le résultat des ventes, orchestrées par Sotheby's, est destiné depuis cinq siècles au financement des hôpitaux et maisons de retraite de Beaune, à la recherche médicale et à des œuvres caritatives.

*Prestigious traditional charity auction of Burgundy wines from the Hospices de Beaune. The result of the sales orchestrated by Sotheby's has been intended for five centuries to finance hospitals and retirement homes in Beaune, medical research and charities.*

**En direct sur écran géant**

*Live on a giant screen*

② **Place de la Halle**

15h00 ▶ 17h00

**Animation musicale en déambulation** dans les rues.

*Musical entertainment wandering the streets.*

**Centre ville historique / Beaune historic Center**



17h00

**Grand final**

Avec la présence de tous les groupes d'animation.

*With the presence of all the entertainment groups.*

① **Place Carnot**

# MAISON ESCOFFIER

## L'ARRIÈRE BOUTIQUE



### REPÈRE DE BONS VIVANTS

Vos vignerons préférés et ceux qui le deviendront,  
De Bourgogne et d'ailleurs,  
De la bouteille au Nabuchodonosor,  
Des salaisons et fumaisons Corses et Savoyardes,  
L'huile d'olive de Taggiasche et les noisettes du Piémont,  
Les sardinias espagnoles,  
Des cornichons 100% bourguignons et faits maison,  
La Chatreuse pour les plus ambitieux et les eaux de  
vie de Laurent Cazottes pour les fins palais,  
La côte de boeuf maturée 45 jours,  
Les bières brassées aux alentours,

L'eau à la bouche? Il faudra venir découvrir et goûter  
tout ce qui n'a pas été cité plus haut!

L'équipe de joyeux épicuriens de !Arrière Boutique  
vous accueillera avec joie tout le week-end de la  
vente des vins autour de grillades généreuses, d'une  
cuisine réconfortante, et de dégustations vivifiantes.

- coup d'nuque, large soif et un grand appétit !



3 Place Carnot  
à Beaune



## Dégustation Hospices de Beaune

**ANCIENNE CUVERIE - Rue Louis Véry - 21200 Beaune.**

Dégustation grand public, d'une sélection de vins de réserve (10 cuvées), assurée par les vignerons des Hospices. 600 Places disponibles au total (samedi + dimanche) Paiement uniquement par chèque ou espèces. Possibilité d'acheter un verre de dégustation et de la petite restauration (gougères, charcuterie, fromages) sur place auprès des élèves de l'institut de formation en soins infirmiers de Beaune.

*Tasting for the general public, of a selection of reserve wines (10 cuvées), provided by the winegrowers of the Hospices. 600 Places available in total (Saturday + Sunday) Payment only by check or cash.*

*Possibility to buy a tasting glass and snacks (gougères, charcuterie, cheese) on site from the students of the Beaune nursing training institute.*

**Tarifs :** 30 €

**Horaires :**

Samedi **19 Novembre** : de 8h30 à 9h30 et de 14h00 à 16h00

Dimanche **20 Novembre** : de 8h30 à 10h00

## 149<sup>ème</sup> Fête des Grands Vins de Bourgogne

**Palais des Congrès**

**19 Avenue Charles de Gaulle - 21200 Beaune**

**Tel : 03 80 25 00 25**

**Email : cavb@cavb.fr**

**Web : www.fetedesgrandsvins.fr**

Toute la richesse des climats de Bourgogne proposée à la dégustation pendant 2 jours. Une occasion unique de découvrir ou de redécouvrir la magie des terroirs bourguignons. Un dîner sous forme de paulée clôturera l'évènement. Chaque convive devant apporter une bouteille.

*All the richness of the climates of Burgundy offered for tasting over 2 days. A unique opportunity to discover or rediscover the magic of Burgundy terroirs. A dinner "Paulée" will close the event. Each guest bringing a bottle.*

**Tarifs :**

Entrée avec verre : 28 € (entrée valable pour une journée)

Tarif groupe (à partir de 10 personnes) : 25 €

Dîner Paulée (entrée dégustation et verre offerts) : 60 €

**Horaires :**

Vendredi **18 novembre** :

14h00-19h00 (dernier accès 18h00)

Samedi **19 novembre** :

09h00-19h00 (dernier accès 18h00)

Dîner Paulée Samedi **19 novembre** : 20h00

## Patriarche Père et fils

**La grande dégustation de la 162<sup>ème</sup> vente des vins**

**5 rue du collège - 21200 Beaune**

**Tel : 03 80 24 53 78**

**email : accueilppf@patriarche.com**

**web : www.patriarche.com**

Visite libre des plus grandes caves de Bourgogne et dégustation servie au verre de 10 grands vins de 2020 à 1980.

*Visit of the largest cellars in Bourgogne and tasting by the glass of 10 great wines from 2020 to 1980*

LES VINS BLANCS / *White Wines*

- Savigny-les-Beaune Les Guettottes 2020

- Puligny-Montrachet 2019

- Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embazées 2018

- Hospices de Beaune Meursault Cuvée Lopin 2016

LES VINS ROUGES / *Red Wines*

- Santenay 1er Cru Les Maladières 2020

- Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Poulettes 2019

- Hospices de Beaune Volnay-Santenots 1er cru 2017

- Clos de la Roche Grand Cru Tasteviné 2013

- Hospices de Beaune Mazis-Chambertin Grand Cru 2004

- Magnum Vosne-Romanée 1980

Sous réserve de stock disponible / *Subject to available stock*

**Tarifs :** 65 € par personne – Nombre de places limitées

**Horaires :** 9h30 – 17h30 Non Stop



# 162<sup>ème</sup> VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

10 GRANDS VINS SÉLECTIONNÉS DE 1980 À 2020



**SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 NOVEMBRE 2022**  
DE 9H30 À 17H30 SANS INTERRUPTION

65€ / PERSONNE  
(NOMBRE DE PLACES LIMITÉES)

**Réservation conseillée\***  
sur [www.patriarche.com](http://www.patriarche.com)

\*60.00 € PAR PERSONNE AVANT LE 31.10.2022.



**PATRIARCHE**

BEAUNE-FRANCE  
1780

Caves Patriarche - 5/7 rue du Collège - BEAUNE - Contact : 03 80 24 53 78

Vins sous réserve des stocks disponibles.  
Rég. S.I.S. au capital de 20'000,000 euros - RCS 25001348 841 819 - Oct. 2022 - Châti gènes - Denis Emmanuel / D'ant.



## Dégustation Privilège Nuiton-Beaunoy

97 Route de Pommard - 21200 Beaune

Tel : 03 80 25 01 03

Email : [lecaveau@nuiton-beaunoy.fr](mailto:lecaveau@nuiton-beaunoy.fr)

Web : [www.nuiton-beaunoy.fr](http://www.nuiton-beaunoy.fr)

A l'occasion de la 162<sup>ème</sup> Vente des vins des Hospices de Beaune, nous vous proposons notre traditionnelle Dégustation Privilège. Animée par nos vignerons, celle-ci comprend une découverte du millésime 2022 sur fûts suivie de la dégustation de notre sélection prestige accompagnées de gourmandises feuilletées :

- Puligny-Montrachet 2020,
- Morey-Saint-Denis Les Sionnières 2018,
- Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Chanlins-bas 2020

et pour finir

- Clos de la Roche 2015.

Verre sérigraphié Nuiton-Beaunoy offert.

Indépendamment de cette dégustation, Le Caveau vous accueille comme tous les jours pour découvrir nos vins et millésimes actuellement disponibles à la vente.

*On the occasion of the 162nd Hospices de Beaune wine auction, we propose you our traditional Privilège Tasting. Hosted by our vinegrowers, it includes a discovery of the 2022 vintage from the barrels, followed by a tasting of our prestige selection, accompanied by various appetizers :*

- Puligny-Montrachet 2020,*
  - Morey-Saint-Denis Les Sionnières 2018,*
  - Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Chanlins-bas 2020*
- and finally*
- Clos de la Roche 2015.*

*Nuiton-Beaunoy screen-printed glass offered.*

*Independently of this tasting, Le Caveau welcomes you as usual, to discover our wines and vintages currently available for sale.*

### Tarifs :

25 € par personne

### Horaires :

9H30 – 18H30. Dernier départ à 17h30

  
**NUITON - BEAUNOY**  
PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

**PRODUCTEURS DE GRANDS VINS DE BOURGOGNE**

**> À BEAUNE,  
DÉGUSTATION PRIVILÈGE  
19 & 20 NOVEMBRE - 25 €**

[www.nuiton-beaunoy.fr](http://www.nuiton-beaunoy.fr)

97 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.



## Millésimes à la carte

Un demi-siècle de vins des Hospices de Beaune

1 Rue du Moulin Noize - 21200 BEAUNE

Tel : 03 80 20 68 68

Email : [contact@millesimesalacarte.com](mailto:contact@millesimesalacarte.com)

Web : [www.millesimesalacarte.com](http://www.millesimesalacarte.com)

Dégustation commentée exclusive de 6 vins du domaine des Hospices de Beaune dont deux 1<sup>ers</sup> Crus blancs : Beaune et Meursault, ainsi que 4 vins rouges : Pommard, Beaune 1<sup>er</sup> Cru, Corton Grand Cru et un très vieux millésime de 50 ans ou plus.

Millésimes à la Carte propose aussi :

“Le Paradis des Grands Crus Bourguignons”  
une dégustation de trois Grands Crus blancs du Corton Charlemagne au Criot-Batard- Montrachet en passant par Chablis et trois Grands Crus rouges du Clos de Vougeot aux Echezeaux en concluant par un Corton 1982.

*Exclusive commented tasting of 6 wines from the Hospices de Beaune estate including 2 white 1st Crus wines : Beaune and Meursault, as well as 4 red wines: Pommard, Beaune 1er Cru, Corton Grand Cru and a 50-year-old vintage or more.*

Millésimes à la Carte also offers :

“Burgundy Grand Cru's Paradise”

*tasting of three white Grands Crus from Corton Charlemagne to Criots-Batard-Montrachet via Chablis and three red Grands Crus from Clos de Vougeot to Echezeaux, concluding with a Corton 1982.*

**Tarifs :**

de 50 € à 65 €

**Horaires :**

9h -19h Réservez indispensable

*Reservation necessary*

**MILLÉSIMES A LA CARTE**

DÉGUSTER - SAVOURER - ACHETER

**UNIQUE à BEAUNE!**

LE MEILLEUR DE LA BOURGOGNE

**Dégustez la Bourgogne !**

Choix de 40 vins au verre  
Vins des Hospices, médaillés  
tastevinés, vieux millésimes

Dégustation **spéciale**  
**Vente des vins**  
du 15 au 21 novembre

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 10h à 12h  
ET DE 14h30 à 19h. DIMANCHE : 10h à 12h.

1, RUE DU MOULIN NOIZE, 21 200 BEAUNE  
(ZONE HOTELIÈRE SUD, ENTRE PALAIS DES CONGRÈS ET NOVOTEL)

[www.millesimesalacarte.com](http://www.millesimesalacarte.com)

46368370

## Maison Joseph Drouhin

Dégustation de 6 vins / Tasting of 6 wines

Place du Général Leclerc - 21200 Beaune

Tel : 03 80 24 84 05

Email : [visite@drouhin.com](mailto:visite@drouhin.com)

Web : [www.drouhin-oenothèque.com](http://www.drouhin-oenothèque.com)

Dégustations de 6 vins (3 blancs, 3 rouges)

4 Premiers crus et 2 « villages » dont 2 vins des Hospices de Beaune. En français ou en anglais

*Tasting of 6 wines (3 whites, 3 reds)*

*4 « Premiers crus » and 2 « Villages » with 2 Hospices de Beaune wines. In French and in English*

**Tarifs :**

50 € par personne sur Rendez-vous ou selon disponibilités

*By appointment or according to our availabilities*

**Horaires :**

Boutique ouverte de 9h30 à 17h00



BOUCHARD PÈRE &amp; FILS

FONDÉE EN 1731

VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2022

## VENEZ DÉCOUVRIR LA MAISON BOUCHARD PÈRE & FILS



VENDREDI 18, SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 NOVEMBRE  
DE 9H30 À 18H30 EN CONTINU

### DÉGUSTATION AU COMPTOIR SANS RÉSERVATION

Nous vous accueillons au sein de notre caveau de dégustation à la Cave du Château, où vous aurez la possibilité de découvrir nos cuvées les plus emblématiques.

#### INFORMATIONS

03 80 24 80 45 - [caveau@bouchard-pereetfils.com](mailto:caveau@bouchard-pereetfils.com)  
15, rue du Château - Château de Beaune - 21200 Beaune  
[www.bouchard-pereetfils.com](http://www.bouchard-pereetfils.com)



## Accord mets et vin - Bouchard Père & Fils

Bouchard Père & Fils - 15 Rue du Château - 21200 Beaune

Tel : 03 80 24 80 45

Email : [caveau@bouchard-pereetfils.com](mailto:caveau@bouchard-pereetfils.com)

Web : [www.bouchard-pereetfils.com](http://www.bouchard-pereetfils.com)

En immersion dans nos caves du Château :

Accompagnée de 8 bouchées réalisées

par le Chef Jordan Prot.

Dégustation commentée de 8 vins dont notre Chevalier-

Montrachet Grand Cru 1990 et notre emblématique Le

Corton Grand Cru 1999

*Immersion in ours cellars of the Château*

*Pairing with 8 bites made by Chef Jordan Prot.*

*Commented tasting of 8 wines Including our Chevalier-*

*Montrachet Grand Cru 1990 and our iconic Le Corton*

*Grand Cru 1999*

**Tarifs :**

Adulte / Adult : 149 €

**Horaires :**

Le samedi **19/11/2022** et le dimanche **20/11/2022**,  
plusieurs départs en cave :

10h45 / 11h30 / 12h15 / 13h00 / 13h45

## Domaine Besancenot

Dégustation verticale « Beaune Bressandes 1<sup>er</sup> cru »

78 rue Faubourg Saint-Nicolas - 21200 Beaune

Tel : 03 80 22 18 76

Email : [contact@domaine-besancenot.fr](mailto:contact@domaine-besancenot.fr)

Web : [www.domaine-besancenot.fr](http://www.domaine-besancenot.fr)

Dégustation verticale de 5 « Beaune 1<sup>er</sup> Cru Bressandes »  
de 2016 à 2020.

Accompagnée de gougères et un verre gravé offert.

*Vertical tasting of 5 "Beaune 1<sup>er</sup> Cru Bressandes" from  
2016 to 2020.*

*Accompanied by gougères and an engraved glass offered.*

**Tarifs :**

20 €

**Horaires :**

9h / 10h / 11h / 12h / 14h / 15h / 16h / 17h / 18h

## Dégustation au Paradis

Visite des caves du Chapitre de Notre Dame

et dégustation de 7 vins

Maison Jaffelin, 2 rue du Paradis - 21200 Beaune

Tel : 03 80 22 12 49

Email : [jaffelin@maisonjaffelin.com](mailto:jaffelin@maisonjaffelin.com)

web : [www.maisonjaffelin.com](http://www.maisonjaffelin.com)

Venez visiter les caves du Chapitre de Notre Dame du  
XII<sup>e</sup> siècle et découvrir la vinification traditionnelle  
en Bourgogne avec une dégustation de six vins et un  
crémant.

*Come and visit the cellars of the 12th century Chapter  
of Notre Dame and discover traditional winemaking in  
Burgundy with a tasting of six wines and a crémant.*

**Tarifs :**

40 €

**Horaires :**

Samedi **19 Novembre** 2022 de 10h à 17h

Dimanche **20 Novembre** 2022 de 10h à 14h

## Journées Gourmandes

### au Domaine Martin-Dufour

4A Rue des Moutots - 21200 CHOREY LES BEAUNE

Tel : 06 15 79 98 85

Email : [domaine@martin-dufour.com](mailto:domaine@martin-dufour.com)

Web : [www.martin-dufour.com](http://www.martin-dufour.com)

Journées Gourmandes au Domaine Martin-Dufour en  
présence de nos amis exclusivement producteurs venus  
de toute la France. Vins d'Alsace, Champagne, Muscadet,  
Cognac, et Bourgogne bien sûr, bière bretonne, huîtres,  
salaisons du Morvan, conserverie artisanale, foie gras.

*Gourmet Days at Domaine Martin-Dufour in the presence  
of our exclusively producer friends came from all over  
France. Wines from Alsace, Champagne, Muscadet,  
Cognac, and Burgundy of course, Breton beer, oysters,  
Morvan salted meats, artisanal cannery, foie gras.*

**Tarifs :**

Gratuit

**Horaires :** Samedi et Dimanche

10h30-18h00



## Caveau Dêlicave

### Vente des vins 2022

24 Bis rue des Tonneliers - 21200 BEAUNE

Tel : 03 80 22 45 10

Email : [info@conseillerie-tonneliers.com](mailto:info@conseillerie-tonneliers.com)

Web : [caveaudelicave.com](http://caveaudelicave.com)

Dégustation dans nos caves du 17<sup>ème</sup> siècle de 8 grands vins de domaines renommés de la Côte de Beaune et Côte de Nuits : 3 blancs et 5 rouges sur des villages, 1ers crus et grands crus ainsi que sur des vieux millésimes. Deux euros par entrée seront reversés à l'association caritative La Confrérie de la Saint Sébastien de la vallée de l'Ouche pour aider les familles et jeunes en difficulté. Notre caveau est une nouvelle fois cité dans le guide Petit Futé Côte d'Or 2020 et dans le Gault Millau Bourgogne Franche Comté Champagne-Ardenne 2020.

*Tasting in our 17th century cellars of 8 great wines from renowned estates of the Côte de Beaune and Côte de Nuits: 3 whites and 5 reds from villages, 1er crus and grands crus as well as old vintages. Two euros per entry will be donated to the charity La Confrérie de la Saint Sébastien de la Vallée de l'Ouche to help families and young people in difficulty. Our cellar is once again mentioned in the Petit Futé Côte d'Or 2020 guide and in the Gault Millau Bourgogne Franche Comté Champagne-Ardenne 2020.*

### Tarifs :

Plein tarif pour 1 adulte 26 €

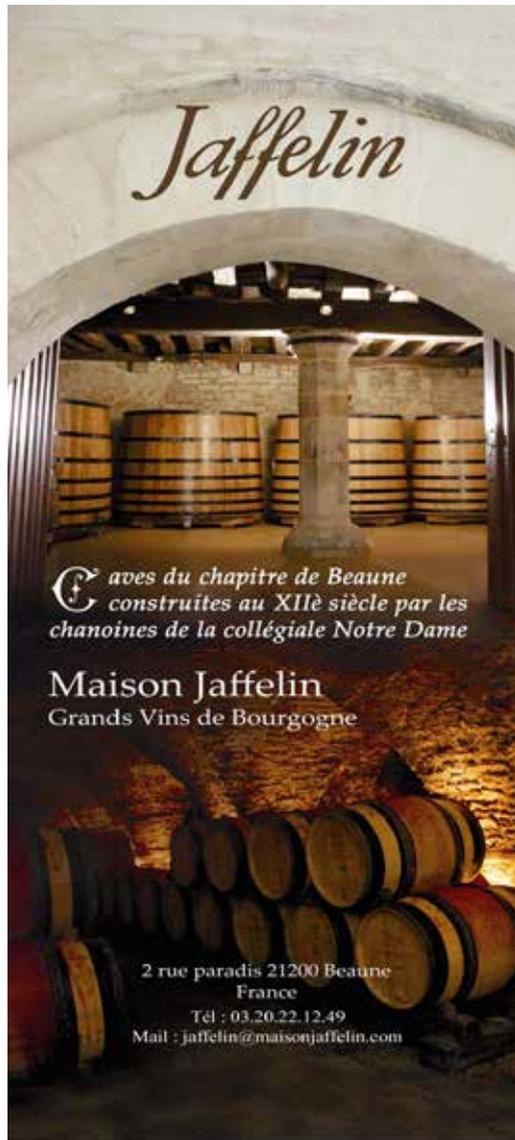
Tarif groupe 25 € (8 personnes mini)

Tarif enfant/jeune Gratuit

### Horaires :

9h30 - 12h00 / 14h00 - 18h30

(ouverture seulement le samedi)



*Caves du chapitre de Beaune  
construites au XIII<sup>e</sup> siècle par les  
chanoines de la collégiale Notre Dame*

**Maison Jaffelin**  
Grands Vins de Bourgogne

2 rue paradis 21200 Beaune  
France  
Tél : 03.20.22.12.49  
Mail : [jaffelin@maisonjaffelin.com](mailto:jaffelin@maisonjaffelin.com)



## Visites de la Moutarderie Fallot

La Moutarderie Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière - 21200 BEAUNE

Tel : 03 80 22 10 10

Email : [accueil@fallot.com](mailto:accueil@fallot.com)

Web : [www.fallot.com](http://www.fallot.com)

Visites guidées de nos 2 parcours "Sensations fortes" et "Découverte". Espace muséographique. Dégustations.

*Guided visit of our 2 tours "sensational experiences" and "Découvertes tour". Museography space. Tasting.*

Visites exclusivement sur réservation sur notre site *exclusively by reservation on our website* :

[www.fallot.com](http://www.fallot.com)

### Tarifs :

10 € adulte/adult – 8 € (10-17 ans)

Gratuit/Free -10 ans

### Horaires :

Samedi 19/11/22 : 9h30 à 18h00,

Dimanche 20/11/22 : 9h30 à 17h00

## LA MOUTARDE EN BOURGOGNE



*Edmond Fallot*

LA MOUTARDERIE

### Découverte de la moutarde à Beaune

31 rue du Faubourg Bretonnière  
21200 Beaune

Tél. +33 (0)3 80 22 10 10

[accueil@fallot.com](mailto:accueil@fallot.com)

[www.enjoyfallot.com](http://www.enjoyfallot.com)



LA FERME AUX VINS

RESTAURANT  
BANQUETS  
SEMINAIRES



lafermeauxvins

03 80 22 46 75

[www.lafermeauxvins.com](http://www.lafermeauxvins.com)

BEAUNE



## MuséoParc Alésia

Prêt pour un voyage dans le temps

*Ready to travel back in time ?*

1, route des Trois Ormeaux - 21150 ALISE-SAINTE-REINE

Tel : 03 80 96 96 23

Email : [contact@alesia.com](mailto:contact@alesia.com)

Web : [www.alesia.com](http://www.alesia.com)

Le MuséoParc Alésia a été conçu pour faire mémoire de ce qui s'est réellement passé à Alésia.

Il est articulé autour de trois sites et propose des animations tout au long de la saison :

Le Musée, qui présente l'histoire d'Alésia au fil des siècles,

Les vestiges de la ville gallo-romaine d'Alésia,

La statue de Vercingétorix érigée par Napoléon III.

Pédagogique et ludique, le MuséoParc Alésia s'adresse aux petits comme aux grands. Un endroit emblématique à découvrir !

*At MuséoParc Alésia, visitors will find three different sites as well as a whole host of activities all season long :*

*The Museum which presents the Alesia's story over the centuries,*

*The Gallo-Roman ruins of Alésia,*

*The statue of Vercingétorix erected by Napoléon III.*

*Educational and fun, the MuséoParc Alésia is an emblematic place to discover !*

### Tarifs :

Retrouvez nos jours d'ouverture, horaires et tarifs sur

[www.alesia.com](http://www.alesia.com)

# Millesime Drive

VEHICULES DE COLLECTION  
ROAD TRIP EN BOURGOGNE



[www.millesimedrive.com](http://www.millesimedrive.com)

[millesimedrive@gmail.com](mailto:millesimedrive@gmail.com) - +33.7.88.80.52.77



## Les Illuminations

Collégiale Notre-Dame, les Hospices, le Beffroi, la chapelle Saint-Etienne, le Musée du vin, le rempart des Dames et la porte Marie de Bourgogne

La tombée de la nuit, des projections monumentales viennent habiller les murs des monuments emblématiques de la ville, mettant en valeur l'architecture exceptionnelle des lieux et relatant des pages de leur histoire.

Un fabuleux parcours, ajoutant une touche de magie à l'atmosphère particulière de l'ancienne capitale des Ducs de Bourgogne.

*At nightfall, monumental projections adorn the walls of the city's emblematic monuments, highlighting the exceptional architecture of the places and recounting the pages of their history. A fabulous course, adding a touch of magic to the special atmosphere of the former capital of the Dukes of Burgundy.*

### Tarif :

Gratuit

### Horaires :

De la tombée de la nuit à 23h00

FÊTE FORAINE

# BEAUNE

DU MERCREDI 02  
AU 20 NOVEMBRE

PLACE MADELEINE

TARIFS RÉDUITS  
LES MERCREDIS  
9 & 16 NOVEMBRE

OUVERT TOUS LES JOURS

OUVERT JUSQU'À MINUIT LE SAMEDI 19 NOVEMBRE



## Riverboat Stomper Dixieband

L'orchestre de jazz festif, pour faire pétiller Beaune  
Nous jouons un jazz festif et entraînant, une musique simple et joyeuse pour tout public. La musique jazz traditionnel, le swing, le New-Orléans de Louis Armstrong, Sidney Bechet, et des autres géants du jazz sont notre passion, Charleston, swing, fox-trot, blues, tous ces éléments sont les composants essentiels de notre musique, sans oublier la bonne humeur !

Le samedi **19 novembre** à Beaune

*The festive jazz orchestra, to make Beaune sparkle We play festive and lively jazz, simple and joyful music for all audiences. Traditional jazz music, swing, the New Orleans of Louis Armstrong, Sidney Bechet, and other jazz giants are our passion, Charleston, swing, fox-trot, blues, all these elements are the essential components of our music, without forgetting the good mood!*

Saturday **November 19** in Beaune



## Tribu Bouge Tes Pieds

De Châtillon d'Azergues à Rio, il n'y a qu'un pas mais surtout il y a la Tribu Bouge Tes Pieds !

Nous sommes un sympathique groupe d'une trentaine de percussionnistes et déambulons ici ou ailleurs... Vous pouvez nous retrouver aux différentes fêtes régionales autour de Lyon mais aussi à la fête du citron de Menton (06), au carnaval d'Evian (74), aux Soufflacul's de Saint Claude (39), à la fête de la fourme de Montbrison (42), etc... Toujours souriants et dynamiques, nous aimons aller à la rencontre des personnes dans le public et titiller leurs sens du rythme !

Alors, venez à nous les 19 et 20 novembre prochain, public et amis Beaunois ! Nous vous réservons de percutantes surprises et une prestation très énergique !

*From Châtillon d'Azergues to Rio, there is only one step but above all there is the Tribu Bouge Tes Pieds! We are a nice group of about thirty percussionists and wander here or elsewhere... You can find us at the various regional festivals around Lyon but also at the lemon festival in*

*Menton (06), at the Evian carnival (74), at the Soufflacul's in Saint Claude (39), at the fourme festival in Montbrison (42), etc... Always smiling and dynamic, we like to meet people in the public and titillate their sense of rhythm! So, come to us on November 19 and 20, public and Beaunois friends! We have powerful surprises and a very energetic performance in store for you !*



## Banda Desperados

Issus de l'harmonie municipale vieille de 70 ans, les musiciens décident de redonner un nouvel élan de jeunesse en créant un groupe festif en 2003.

Née sous le signe de la bonne humeur, la banda se compose d'une trentaine de musiciens (nes) toutes générations confondues, dynamisée par les flûtes, clarinettes, saxophones (soprano, alto, ténor), trompettes, trombones, soubassophone, tubas et percussions.

Notre répertoire comprend de nombreux morceaux aussi variés qu'entraînants :

Pasodobles, Pasacalles, musiques traditionnelles basques, Europe de l'Est, Rock, Latines, festives et d'animations.

*Coming from the 70-year-old municipal harmony, the musicians decided to give a new impetus to youth by creating a festive group in 2003. Born under the sign of good humor, the band is made up of around thirty musicians of all generations, energized by flutes, clarinets, saxophones (soprano, alto, tenor), trumpets, trombones, sousaphone, tubas and percussion. Our repertoire includes many pieces as varied as they are catchy: Pasodobles, Pasacalles, traditional Basque music, Eastern Europe, Rock, Latin, festive and entertainment.*



## Trompes du Vieux Chêne

Les sonneurs du Vieux Chêne assureront l'animation du dimanche 20 novembre 2022. Présentation de la trompe de chasse sous toutes ses formes. Solo, duo, trio ou groupe.

*The Art of the Trumpeters The horns of the Vieux Chêne crew will provide entertainment on Sunday November 20, 2022. Presentation of the hunting horn in all its forms. Solo, duo, trio or group.*





## L'Art du Tonneau

Depuis plus de 15 ans, Art du Tonneau est spécialisé dans la découverte et l'animation de tonnellerie. Grâce à nos ateliers mobiles, vous pouvez nous rencontrer Place Carnot. Plongez-vous dans l'histoire de la tonnellerie et retraçons ensemble plus de 2000 ans d'histoire. En équipe, vous pourrez monter votre propre tonneau et ainsi découvrir ce qui fait le charme de nos vins de Haut Lieu. Nous proposons également toute une gamme d'articles de tonnellerie d'art et de fûts d'occasions ou de décorations dans nos locaux sur la commune de Vignoles.

*For more than 15 years, Art du Tonneau has specialized in the discovery and animation of cooperage. Thanks to our mobile workshops, you can meet us Place Carnot. Immerse yourself in the history of cooperage and together retrace more than 2000 years of history. As a team, you will be able to assemble your own barrel and thus discover what makes the charm of our Haut Lieu wines. We also offer a whole range of artistic cooperage items and second-hand barrels or decorations in our premises in the town of Vignoles.*



## Les Shows Du Cuivre

"Voici les Shows Du Cuivre, la banda de sud 28 mais complètement à l'ouest ! Comptez sur nous pour mettre l'ambiance avec notre musique festive et participative. Préparez vos cordes vocales, vous pourrez lever les bras faire la holà comme dans les férias !"

*"Here is the Shows Du Cuivre, the banda of south 28 but completely in the west! Count on us to set the mood with our festive and participative music. Prepare your vocal cords, you can raise your arms to wave like in the férias!"*



## QUINCAILLERIE MURATIER



Un large choix de coutellerie,  
de cuivre culinaire,  
d'accessoires pour le vin  
et d'ustensiles de cuisine.

Le Creuset - Mauviel - Rösle - Laguiole  
Victorinox - Pillivuyt - Wüsthof - Peugeot

Nous parlons anglais

9 rue Carnot / 21200 Beaune  
Tél : 03 80 22 21 11 - boutique@muratier.com

## La Dobra Da Poum

La Dobra Da Poum est un bloc de percussions brésiliennes de rue qui existe depuis 2011 et qui poursuit son aventure musicale, aux sons rythmés de ses nombreux tambours ! Niché à Vaulx, petit village situé à proximité d'Annecy, en Haute-Savoie, et composé de 12 à 18 musiciens amateurs, la Dobra Da Poum anime toutes sortes d'évènements festifs et s'adapte à toutes les représentations extérieures aussi bien en déambulation qu'en statique, qu'il pleuve, vente ou même neige.... !



Emmenée par son meneur Guillaume, qui compose avec passion le répertoire du bloc, avec des morceaux Samba reggae et Samba afro, dans la tradition des rythmes de l'école samba reggae du nord du Brésil à Salvador de Bahia, la Dobra Da Poum partage sa musique avec le public pour faire découvrir cette tradition musicale d'Amérique du Sud et emmener l'ambiance festive et le soleil des rythmes brésiliens.

Suivez nous sur :

<https://www.facebook.com/dobradapoum/>

*The Dobra Da Poum is a block of Brazilian street percussion that has existed since 2011 and continues its musical adventure, to the rhythmic sounds of its many drums! Nestled in Vaulx, a small village located near Annecy, in Haute-Savoie, and made up of 12 to 18 amateur musicians, the Dobra Da Poum hosts all kinds of festive events and adapts to all outdoor performances both in wandering only in static, whether it is raining, selling or even snowing.... !*

*Led by its leader Guillaume, who composes the block's repertoire with passion, with Samba reggae and Samba afro pieces, in the tradition of the rhythms of the samba reggae school from northern Brazil to Salvador de Bahia, the Dobra Da Poum shares its music with the public to discover this musical tradition of South America and bring the festive atmosphere and the sun of Brazilian rhythms. Follow us on: <https://www.facebook.com/dobradapoum/>*

## NID'OC

### Spectacle "FAI TIRA"

C'est le matin, les cigales crissent déjà, emplissent l'air et dans les premières chaleurs, Nid'Oc démarre sans tambour ni trompette. Ils distillent de rue en rue, d'esplanades en terrasses de café, leur musique d'aujourd'hui, occitane, provençale, méditerranéenne, ancrée et ouverte.

Les mélodies s'improvisent, s'envolent, s'entrechoquent et virevoltent. Et ces lieux, habituellement si paisibles, vibrent et farandolent.

Spectacle de rue énergique, festif, musique originale et sonore.

*It's morning, the cicadas are already screeching, filling the air and in the first heat, Nid'Oc starts without drum or trumpet. They distill from street to street, from esplanades to café terraces, their music of today, Occitan, Provençal,*

*Mediterranean, anchored and open. The melodies are improvised, fly away, collide and twirl. And these places, usually so peaceful, vibrate and dance. Energetic, festive street show, original and sound music.*





## ⑦ ZAC de la Maladière



- |                     |                        |                    |
|---------------------|------------------------|--------------------|
| ① Place Carnot      | ④ Av. de la République | ⑦ Forum des sports |
| ② Place de la Halle | ⑤ Place Ziem           |                    |
| ③ Place Fleury      | ⑥ Place de la Mairie   |                    |

