

LE CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT ET LA FONDATION DU PATRIMOINE SE MOBILISENT POUR LA RESTAURATION DE L'ABBAYE DE CÎTEAUX

AVEC LA VENTE AUX ENCHÈRES D'UNE CUVÉE EXCEPTIONNELLE DE CLOS DE VOUGEOT
ET L'ORGANISATION D'UNE SOIRÉE CARITATIVE
LE 23 AVRIL 2022

Le Château du Clos de Vougeot et la Fondation du patrimoine ont souhaité se mobiliser dans le cadre d'un événement unique, dédié à la restauration et à la préservation du Définitoire de l'abbaye de Cîteaux en Bourgogne. Joyau du patrimoine historique français, l'abbaye, fondée en 1098, est le berceau de toutes les communautés cisterciennes du monde.

1. UNE VENTE AUX ENCHÈRES INTERNATIONALE

« Le projet de restauration du définitoire de l'abbaye de Cîteaux, c'est-à-dire du lieu où se réunissaient une fois par an, sous l'autorité de l'abbé de Cîteaux, les abbés de tous les monastères cisterciens d'Europe, met pour nous en lumière l'extraordinaire rayonnement de l'ordre cistercien: rayonnement spirituel qui, au Moyen Âge, couvrit l'Europe « d'un blanc manteau d'églises », préfigurant ainsi le rêve européen d'aujourd'hui, mais aussi rayonnement temporel qui, en même temps, inventait et développait en Bourgogne une viticulture de terroir sans égale, avec ses Climats précisément délimités produisant de très grands vins dont le Clos de Vougeot est l'exemple emblématique. Cette viticulture est toujours la nôtre aujourd'hui, plus vivante que jamais, fidèle aux principes qui l'ont fait naître et reconnue par l'UNESCO comme si exceptionnelle qu'elle a été reçue en juillet 2015 sur la liste prestigieuse du Patrimoine mondial de l'humanité. À travers la restauration du définitoire de Cîteaux, c'est la Valeur Universelle Exceptionnelle de la Bourgogne que l'on défend et que l'on met en lumière. »

Aubert DE VILLAINÉ

Président d'Honneur des Climats du Vignoble de Bourgogne

Grâce à la générosité des vignerons de l'appellation, un Clos de Vougeot Grand Cru 2020 « **Cuvée de l'Abbaye de Cîteaux** » rassemblant les vins de vingt-quatre domaines* sera vendu aux enchères en ligne par Sotheby's. Cette cuvée, actuellement en cours d'élevage dans l'enceinte même du Clos de Vougeot sera mise en bouteille en septembre 2022. Elle représente 570 litres (deux pièces et une feuillette) qui seront répartis en 113 lots, ainsi qu'un lot supplémentaire, le nabu, qui sera vendu lors du dîner. La vente sera complétée par des lots exceptionnels de vins rares de Bourgogne, en grand format** et en provenance directe des domaines***.

« Le Château du Clos de Vougeot, siège des Climats du Vignoble de Bourgogne, Patrimoine mondial a été la propriété des moines pendant plus de 700 ans. Il était naturel de mettre notre savoir-faire au service de l'abbaye de Cîteaux en imaginant, réalisant et accueillant cette vente de charité dans notre cellier cistercien. »

Arnaud ORSEL
Intendant Général

La totalité des vins qui font l'objet de cette vente est offerte par les vigneronns au profit de la restauration de l'abbaye.

La vente en ligne sera ouverte le 8 avril 2022 et accessible sur :
<http://www.sothebys.com/vougeotpourciteaux>
Elle sera clôturée au cours du dîner de charité le 23 avril entre 20h et 23h.

2. UNE SOIRÉE CARITATIVE

Dans le cadre prestigieux du Château du Clos de Vougeot, un dîner de charité est organisé le samedi 23 avril 2022 en présence de **Dom Pierre-André Burton**, Abbé de Cîteaux, d'**Aubert de Villaine**, président d'honneur des Climats du vignobles de Bourgogne, de **Guillaume Poitrinal**, Président de la Fondation du patrimoine et de nombreux vigneronns mécènes. En amont du dîner une visite de l'Abbaye de Cîteaux et la dégustation de la Cuvée de Clos de Vougeot sera organisée.

Le dîner en cinq services sera préparé par le Chef résident du Château du Clos de Vougeot, **Alexandra Bouvret** et sa brigade. Les inscriptions au dîner de charité sont ouvertes uniquement en ligne au prix de 228 euros TTC par personne.

Au cours de ce dîner, une bouteille exceptionnelle de Clos de Vougeot Grand Cru 2020 « **Cuvée de Abbaye de Cîteaux** » sera mise aux enchères. Il s'agit d'un nabuchodonosor (15 litres) soit l'équivalent de 20 bouteilles. Seuls les participants au dîner pourront enchérir sur ce lot.

Informations et réservations :
<https://www.closdevougeot.fr/fr/visites/21/diner-de-charite-samedi-23-avril-2022>

* Liste des 24 domaines de la Cuvée de Clos de Vougeot Abbaye de Cîteaux : Château de la Tour, Domaine Méo-Camuzet, Domaine H. Rebourseau, Maison Joseph Drouhin, Domaine de la Vougeraie, Domaine Faiveley, Domaine Jacques Prieur, Château Philippe le Hardi, Domaine Thibault Liger-Belair, Domaine François Lamarche, Domaine d'Eugénie, Domaine du Clos Frantin - Albert Bichot, Domaine Michel Noëllat, Domaine Bouchard Père et Fils, Domaine Charlopin-Parizot, Maison Remoissenet, Domaine Drouhin-Laroze, Maison Louis Jadot, Domaine Mugneret-Gibourg, Domaine René Dubois, Domaine Capitain-Gagnerot, Maison Dufouleur Frères, Domaine d'Arhuy, Château du Clos de Vougeot

** magnum (1,5 litre), jéroboam (3 litres) mathusalem (6 litres) Salmanazar (9 litres), Balthazar (12 litres) et Nabuchodonosor (15 litres)

*** Les vins rares offerts par les domaines, de la bouteille au Mathusalem : Marquis d'Angerville, Domaine du Comte Armand, Bitouzet-Prieur, Henri Boillot, Domaine Bonneau du Martray, Dujac, Kloster Eberbach, Domaine des Hospices de Beaune, Domaine des Comtes Lafon, Domaine des Lambrays, Domaine Leflaive, Domaine Leroy, Comte Liger-Belair, Jacques-Frédéric Mugnier, Domaine de la Romanée-Conti, Emmanuel Rouget, Domaine Georges Roumier, Domaine Armand Rousseau, Domaine Taupenot-Merme, Comte Georges de Vogüe.



À PROPOS DU PROJET DE RESTAURATION

Le Définitoire de l'abbaye de Cîteaux date de la fin du XVII^{ème} siècle. C'est un bâtiment unique, qui servait de lieu de réunion aux abbés de l'Europe entière pour gouverner ensemble l'ordre cistercien. Aujourd'hui la communauté des moines cisterciens veut lui donner un second souffle. Son projet est de restaurer ce patrimoine bourguignon en péril, pour l'ouvrir plus largement au public à travers une offre culturelle et scientifique. Le programme de restauration est estimé à près de 15 millions d'euros. Le définitoire a été sélectionné par la Mission Bern parmi les monuments exceptionnels en péril.

Afin de soutenir les travaux de restauration, la Fondation du patrimoine et l'Abbaye de Cîteaux ont ouvert une collecte de dons. Chaque donateur recevra un reçu fiscal.



À PROPOS DU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Ancien cellier de l'abbaye de Cîteaux, le Château du Clos de Vougeot, siège des Climats du vignoble de Bourgogne inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, et de la célèbre Confrérie des Chevaliers du Tastevin, possède un savoir-faire unique. Au fil du temps, il s'est créé sa propre activité, singulière et originale, façonnée par plus de 1200 dîners de gala et réceptions organisés dans ce lieu d'exception. Son cellier du XII^{ème} siècle qui abritait jadis l'élevage de vins du Clos de Vougeot, est aujourd'hui reconnu comme la plus prestigieuse de toutes les tables d'hôtes. On y célèbre les arts, la culture et la gastronomie. Des amateurs du monde entier viennent y découvrir un certain art de vivre.

À PROPOS DE LA FONDATION DU PATRIMOINE

La Fondation du patrimoine a été créée par la loi du 2 juillet 1996 et reconnue d'utilité publique par un décret du 18 avril 1997. Organisée autour de ses 21 délégations régionales, elle appuie son action sur un réseau de plus de 800 bénévoles qui œuvrent chaque jour à la préservation du patrimoine de proximité.

Depuis sa création il y a 25 ans, la Fondation du patrimoine a soutenu financièrement la restauration de 35 000 sites patrimoniaux publics et privés. Ces théâtres, églises, fontaines, manufactures, parcs, demeures, véhicules anciens et autres constituent une immense richesse pour la France dans un monde en évolution constante.

En participant activement au renforcement de l'attractivité des territoires, la Fondation est devenue au fil des années, un partenaire privilégié des acteurs locaux et un moteur efficace du développement économique durable de notre pays, en contribuant à la création d'emplois, en participant à la transmission des savoir-faire, à l'insertion professionnelle, et à la formation des jeunes. Selon une étude Fondation du patrimoine-Pluricité 2020, 1 € investit dans le patrimoine génère 21 € de retombées économiques. Actuellement, la Fondation du patrimoine porte près de 3 000 projets ouverts aux dons sur son site Internet.



À PROPOS DU CLOS DE VOUGEOT 2020 GRAND CRU

Pour Jasper Morris, Master of Wine :

« La riche robe pourpre montre le meilleur de ce merveilleux millésime. Un vin opulent et généreux loin de l'austérité des moines. Il est massif sans être maladroit, avec des fruits rouges profonds bien mûrs, un peu de prune, beaucoup de framboise mûre. Le fruit a assez de volume pour couvrir les tanins incontestables et l'acidité promet une fraîcheur qui lui donnera un aspect somptueux. Long et très fin en bouche, ce Clos de Vougeot se conservera une génération ou plus. »

Les magnum (1,5 litre), jéroboam (3 litres) mathusalem (6 litres) Salmanazar (9 litres), Balthazar (12 litres) et Nabuchodonosor (15 litres) porteront une étiquette créée spécialement par l'Institut Supérieur Européen d'enluminure et du Manuscrit d'Angers qui réalise également le menu du dîner de gala.

L'écrin de chêne qui enfermera les bouteilles est produit par les Ateliers de Langalerie avec un chêne premier choix, grain droit sans nœuds, comme celui utilisé dans la tonnellerie. La porte battante est flanquée d'une marqueterie en fougères avec une incrustation de laiton représentant la porte du définitoire, la sérigraphie à la soie du logo apporte une touche de modernisme et de haute définition à l'ensemble. Le tout à jamais scellé par un fermoir à levier pour garantir la sécurité du joyaux.

CLOS de VOUGEOT
Grand Cru 2020.



Création originale de style Roman d'une étiquette de vin
« **Clos de Vougeot Grand cru 2020, cuvée de l'Abbaye de Cîteaux** ». Artisan Calligraphe-Enlumineur : Christelle Sordel



VERALLIA

Leader européen et troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires, nous voulons redéfinir la façon dont le verre est produit, réutilisé et recyclé, pour en faire le matériau d'emballage le plus durable au monde. Avec 32 usines verrières, 3 usines de décor et 8 centres de traitement du calcin (verre usagé) dans 11 pays, nous produisons 16 milliards de bouteilles et pots en verre chaque année pour fournir 10 000 entreprises, des producteurs familiaux locaux aux grandes marques internationales.



LES ATELIERS DE
LANGALERIE

**LES ATELIERS
DE LANGALERIE**

Établis par Benoit de Langalerie Ébéniste Marqueteur bourguignon et grand voyageur, travaillent discrètement depuis plus de 15 ans au service des maisons de luxe les plus prestigieuses. Leurs réalisations se retrouvent à New York, Londres, Paris, Tokyo, Hong Kong où encore Mexico à travers les décors de prestigieuses boutiques de luxe ou les coffrets de présentation des produits de maisons d'horlogerie, de joaillerie et bien entendu les plus grands vins et spiritueux du marché. Leur métier est de traduire l'excellence des grandes maisons et de leurs artisans, à travers un écrin ou une vitrine d'exception. Organisés autour d'ateliers aux 4 coins du monde, aux plus proches des marchés, dans un souci d'éco responsabilité et d'un circuit court, les Ateliers de Langalerie ont finalement choisi Dijon et la Bourgogne pour établir leur siège en 2017. Créant et produisant de manière éco-conçue avec leur label CreeCo en utilisant les métiers de l'artisanat d'art comme matière première. Ils exportent à l'international 90% de leurs productions. Les Ateliers de Langalerie se réjouissent de revenir dans leurs terres Bourguignonnes de naissance et ainsi partager avec vous, leur savoir-faire.



**ISEEM,
INSTITUT SUPÉRIEUR
EUROPÉEN DE
L'ENLUMINURE ET
DU MANUSCRIT**

L'Institut Supérieur Européen de l'Enluminure et du Manuscrit est un centre de formation créé en 1981 à Angers. Si l'enseignement de l'enluminure était donné, dans ses débuts, parmi d'autres domaines artistiques grâce à un système de multiplication au cache (technique de multiplication utilisée dans les années 80), elle fut ciblée progressivement sur les techniques d'utilisation du pinceau. Aujourd'hui pleinement enseignée, elle se rapproche de celle utilisée par les enlumineurs d'autrefois. Progressivement, le travail de l'enlumineur s'est élargi à la mise en page et ses schémas, la calligraphie, le dessin, la pose des métaux et la reliure, pour proposer aujourd'hui une formation complète.

Ainsi l'ISEEM forme des stagiaires à la pratique de l'enluminure sur 2 années continues. Il est le seul institut proposant un titre reconnu et formant des enlumineurs professionnels en Europe et ayant reçu la certification QUALIOPI. La formation donne la possibilité de

comprendre l'évolution, d'apprendre les techniques et les styles, puis de réaliser un « Chef-d'œuvre » en 2nd cycle donnant accès au titre d'Enlumineur. Aux portes du jardin du Musée des Beaux-arts, la pratique ancestrale de l'enluminure continue d'exister, dans le respect des codes et techniques du Moyen-Âge tout en apportant une vision contemporaine.

Le projet principal est de faire perdurer les savoir-faire de l'ensemble de ces corps de métier accompli par l'enlumineur d'aujourd'hui, en transmettant les gestes, les recettes ou encore les techniques très variées qui ont évolué tout au long du VI^e au XV^e siècle. Du pigment à la feuille d'or en passant par la plume d'oiseau, l'enseignement de l'enluminure est riche et pléthorique.



**L'IMPRIMERIE
FILIBER**

L'imprimerie Filiber, créée en 1893, est spécialisée dans l'impression d'étiquettes traditionnelles et adhésives de vins, de spiritueux et de l'agroalimentaire.

Depuis maintenant 5 générations, cette entreprise familiale se montre méritante de sa renommée en produisant chaque année plus de 170 millions d'étiquettes.

Située en Bourgogne Franche-Comté, l'imprimerie Filiber a su s'imposer dans le secteur des vins et spiritueux, pour faire de l'habillage de bouteilles leur spécialité.

Si vous souhaitez disposer davantage d'informations,
n'hésitez pas à nous contacter aux coordonnées ci-dessous :

Karen PATOUILLET – karen@vingt-quatre.fr – 06 29 90 94 93