

Vente des Vins
des Hospices de Beaune



Programme des *Festivinales*®
14 - 15 - 16 novembre 2025

BEAUNE


CFDB
Comité des Filles
et du Développement de Beaune

**Côte
d'Or**
LE DÉPARTEMENT



165^{ème} *Vente des Vins*

SAMEDI 15 & DIMANCHE 16 NOVEMBRE 2025
DE 9H30 À 17H30

Visite libre des plus
grandes caves de Bourgogne
et dégustation servie au verre
de 10 grands vins :

Rully

« Chaponnière » 2023

Saint-Aubin

1^{er} Cru « en Remilly » 2022, cuvée Emotion

Meursault

1^{er} Cru « Charmes » 2019

 Meursault

1^{er} Cru « Genevrières » 2015

Chambolle-Musigny

Vieilles vignes 2022, cuvée Emotion

Vosne-Romanée

1^{er} Cru « les Suchots » 2019

Pommard

1^{er} Cru « les Rugiens » 2018

 Hospices de Beaune

Volnay-Santenots 1^{er} Cru, cuvée Gauvain 2015

Chapelle-Chambertin

Grand Cru 2013

Beaune

Magnum 1^{er} Cru 1982

RÉSERVATION CONSEILLÉE



À découvrir lors
de votre visite :

**Exposition de la
Cave aux Arômes**

Une quinzaine d'oeuvres
d'artistes contemporains
(partenariat avec Art in Situ).



Tarif
70 € / PERSONNE
(ou 80 € à partir du 01/11)

5/7 rue du Collège
21200 BEAUNE
03 80 24 53 78
www.patriarche.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Éditorial

Chaque année, la Vente des Vins des Hospices réunit les visiteurs du monde entier par milliers pour rendre hommage à notre terroir.

Cet événement ne serait pas complet sans les Festivinales®, portées avec brio par le Comité des Fêtes et du Développement de Beaune.

Bien plus que de simples animations, ces festivités sont une immersion dans l'âme même de la Capitale des Vins de Bourgogne, et le reflet de l'attachement de nos habitants à leur patrimoine viticole.

De concerts en déambulations, de stands gastronomiques en spectacles, chaque instant est une occasion de rendre hommage à notre patrimoine et de célébrer notre art de vivre.

Ce guide est pour moi l'occasion de remercier les bénévoles, et leur président Kristian Lehouck, pour leur engagement.

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente Vente des Vins.

*Le Maire de Beaune
Président de l'Agglomération*

Comité des Fêtes et du Développement de Beaune (CFDB),
Organisateur des *Festivinales*® de la Vente des Vins : www.lesfestivinales-beaune.fr



Pour plus d'informations :
www.lesfestivinales-beaune.fr

 Les Festivinales de Beaune
 @lesfestivinales.beaune
 Les Festivinales de Beaune

Office de Tourisme Beaune & Pays Beaunois CAT. I. www.beaune-tourisme.fr
Réalisation : Pagin'up contact@paginup.fr

Illustration couverture : Norma Michalik @norma.mck

*Tout changement de programmation est indépendant de la volonté des organisateurs.
Informations collectées à la date du 1er septembre 2025.*

165^{ème}

DÉGUSTATION SPÉCIALE

VENTE DES VINS

2025



PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

20€
PERSONNE

OFFRE DÉCOUVERTE
A la découverte de l'effet "Terroir" de la Côte de Beaune
Dégustation horizontale de 4 vins rouges du millésime 2024

39€
PERSONNE

OFFRE PRESTIGE
A la découverte de l'effet Millésime du Pommard 1er Cru "Les Rugiens Bas"
Dégustation verticale de 5 vins de 2018 à 2023

**ACCORD METS & VINS**
"Aligot Saucisse" & planches gourmandes en continu

A partir de 16€

HORAIRES
vendredi 14 novembre - 16h à 22h
Samedi 15 novembre - 10h à 22h
Dimanche 16 novembre - 10h à 16h
*Réservations recommandées
Places limitées*

**VINS AU VERRE**
A partir de 5€

**VENTE À EMPORTER**

453265200

11 Impasse Notre Dame - 21200 BEAUNE; contact@domaineloubetdewailly.com; +33(0)7 84 02 00 40 - www.domaineloubetdewailly.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sommaire

<i>Les Temps Forts du centre-ville</i>	7 - 11
<i>Le Village des Festivinales®</i>	12 - 13
<i>Trésors Gourmands et Artisanaux</i>	14 - 17
<i>Détours par le coeur des Festivinales®</i>	18 - 21
<i>Révisez votre Bourguignon !</i>	23
<i>Le plan de Beaune</i>	24 - 25
<i>Les Visites à l'occasion de la Vente des Vins</i>	26 - 30
<i>Un Semi-Marathon devenu incontournable</i>	31
<i>La Vente des Vins</i>	32 - 33
<i>10 ans de Climats Patrimoine Mondial, ça se fête !</i>	35
<i>Les Dégustations</i>	36 - 45
<i>A la rencontre des organisateurs</i>	46
<i>La Boutique Officielle</i>	47

Le Comité des Fêtes et du Développement de Beaune remercie chaleureusement l'ensemble de ses partenaires et annonceurs pour leur soutien généreux et constant, notamment à l'occasion des Festivinales® de la Vente des Vins :

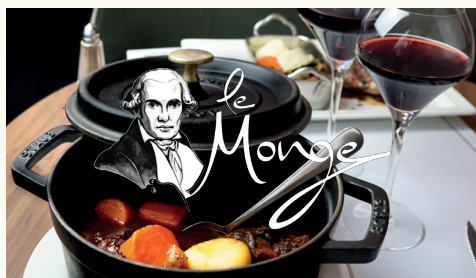
La Ville de Beaune et ses nombreux services, l'Office de Tourisme de Beaune et du Pays Beaunois, Le Département de la Côte-d'Or, Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune, AbriExpress, Aldi, Info-Beaune, Le Bistrot des Halles - Le Baltard, L'Arrière-Boutique Escoffier, Belenium, Le Bien Public, K6FM, Patriarche Père & Fils, Les Bonnes Manières, BYmyCAR, Champitruffes, Crédit Mutuel, Domaine Loubet-Dewailly, Echos des Com, Manège Carrousel de Beaune, Michel Gallois, Mister Breizh, Publitout, Villa Médicis, WanMuse, Au Grand Café de Lyon, Lange Vert, Pagin'up, Planète Communication.

QUATRIÈME ÉDITION POUR LA MAISON ESCOFFIER

C'est décidé, on remet le couvert : les pâtés croûte du Vice Champion du Monde Jérémie Crauser, les raviolos du dauphiné de la Mère Maury, le foie gras de Benjamin Vidal, les salaisons corses de Pascal Flori : on vous a encore prévu du grand, du bon, du chaud.

Et parce que le bien manger va de paire avec le bien boire : faites nous confiance pour une nouvelle fois réchauffer vos coeurs, vos corps, et faire sortir de nos caves quelques pépites jalousement gardées par nos sommeliers ...

Une année de plus au compteur de l'Escoffier Family qui vous attend du Vendredi au Dimanche, pour notre moment préféré de l'année !



BRASSERIE BOURGUIGNONNE

SUR PLACE OU À EMPORTER

☎ 03 80 22 30 68

✉ lemonge@groupe-tandem.fr

OUVERT 7J/7 - DE 08H À 22H

7. Pl Monge, 21200 Beaune

www.brasserie-lemonge.com

d!
MAISON
DUFOUX
DEPUIS 1960
RENDEZ-VOUS EN
BOUTIQUE !

*Une parfaite alliance entre chocolats
d'exception & savoureux millésimes !*

*Maison Dufoux
depuis 1960*
Artisan Chocolatier
www.chocolatsdufoux.com
03.80.22.36.37
beaune.dufoux@chocolatsdufoux.com
34, rue d'alsace 21200 Beaune

Les Temps Forts du centre-ville

Vendredi

14 novembre

Dégustation Appellation Beaune

11h / 18h - Porte Marie de Bourgogne

Dégustation spéciale

Vente des Vins

Village des *Festivinales*®

12h30 / 20h30 - Place Carnot

Stands dégustations vins, métiers
de bouche et d'artisanat

Boutique officielle des *Festivinales*®
Point d'information

Dégustation de vins
de la Côte de Beaune

16h / 20h - Chapelle Saint-Etienne,
place Ziem

Par l'Association des Festivités
de la Vente des Vins

Animation musicale
en déambulation dans les rues

16h / 19h - Centre historique

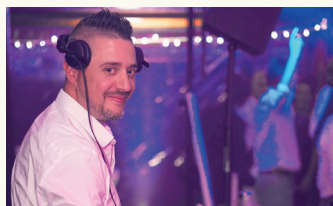
Concert gratuit
par Doc Blue

16h / 20h30 - Kiosque Place Carnot

Une voix rauque et puissante qui ne peut
laisser indifférent, une guitare incisive qui lui
répond.



Les groupes d'animation



David Dj Luckystars

Présence : Ven - Sam - Dim
Sonorisation Place Carnot



Fanfare La Chips

Présence : Ven - Sam - Dim
Bandas



Banda Desperados

Présence : Sam-Dim
Bandas

Samedi 15 novembre

Village des *Festivinales*®

10h / 20h30 - Place Carnot

Stands dégustations vins, métiers de bouche
et d'artisanat
Boutique officielle des *Festivinales*®
Point d'information

Trésors gourmands et artisanaux

pages 14-17

- Agencement de cave sur mesure
par Le Menuisier de la Cave
- Façonnage du verre à chaud
par High Hills Glass
- Illustration d'inspiration Bourguignonne
par une jeune et talentueuse Beaunoise :
Norma Michalik
- Démonstration de la chauffe
par la Tonnellerie Billon
- Porcelaine et céramique
par l'Atelier d'Agnès

Animation musicale en déambulation dans les rues

10h / 18h30 - Centre historique

Hôtel des Ducs de Bourgogne

10h / 18h

Le Musée du Vin dédie ses espaces au jeune
public, rue Paradis. Situé dans le centre
historique de la ville, l'Hôtel des Ducs de
Bourgogne - Musée du Vin participe aux
Festivinales®

Dégustation de vins de la Côte de Beaune

10h / 20h - Chapelle Saint-Etienne,
place Ziem

Par l'Association des Festivités
de la Vente des Vins

Place du Docteur Jorrot

Dégustation Prestige de 5 vins par Vinartis

Les groupes d'animation



Les Herisson's

Présence : Sam - Dim
Guggen



Les Shows du Cuivre

Présence : Sam - Dim
Bandas



Burgundy Piper's

Présence : Sam - Dim
Cornemuses

Samedi 15 novembre

Concert gratuit Pop N Roll

12h / 15h - Kiosque Place Carnot
par Pop N Roll



Défilé des groupes musicaux

17h30 - Centre historique

Grand Final

18h - Place de la Halle

Concert gratuit

18h / 20h - Kiosque Place Carnot
par Vanessa et Merwan



Concours de débouchage de bouteilles

15h / 17h - Avenue de la
République, au podium

Concours organisé par
l'Association des Festivités
de la Vente des Vins



Santa Desdmona

Présence : Sam - Dim
Chant Cabaret



BatucaDawa

Présence : Dim
Batucada



La Bravandrilie

Présence : Sam - Dim
Scénique



Gugga Ratscha

Présence : Sam - Dim
Guggen

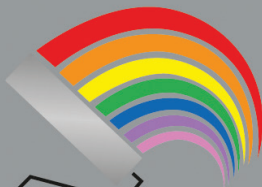


Zilli Wackes

Présence : Sam - Dim
Chenapans



- Plâtrerie peinture intérieur/extérieur
- Placoplâtre
- Isolation intérieur
- Ravalement de façade
- Pose de tout type de sol
(lino, parquet, moquette)



07 83 31 77 50

contact@cleanhabitat21.fr www.cleanhabitat21.fr



VENTE DES VINS

**Huitres Marennes - Oléron
Bœuf Bourguignon
Escargots de Bourgogne**

**RETROUVEZ-NOUS SUR
LE VILLAGE DES FESTIVALES**

FACE À LA BNP

STAND 17

**Réserve de Bacchus
4, Route de Dijon 21550 Ladoix-Serrigny**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Dimanche 16 novembre

Village des Festivinales®

10h / 19h - Place Carnot

Stands dégustations vins, métiers de bouche et d'artisanat

Boutique officielle des Festivinales®
Point d'information

Place du Docteur Jorrot

Dégustation Prestige de 5 vins par Vinartis

Animation musicale en déambulation dans les rues

10h / 17h - Centre historique

165^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune

14h30 - 20h - Place de la Halle

Grand Final

17h - Place Carnot

En présence de tous
les groupes d'animation

Dégustation de vins de la Côte de Beaune

10h / 19h - Chapelle Saint-Etienne,
place Ziem

Par l'Association des Festivités
de la Vente des Vins

Hôtel des Ducs de Bourgogne

10h / 18h

Le Musée du Vin dédie ses espaces au jeune public, rue Paradis. Situé dans le centre historique de la ville, l'Hôtel des Ducs de Bourgogne - Musée du Vin participe aux Festivinales®

Concert gratuit

10h30 / 12h30 - Kiosque Place Carnot
par Vanessa et Merwan

Accueil des invités d'honneur

11h / 12h30 - Place Carnot

Présentation des invités d'honneur et des parrains de la Vente des Vins

Concours de débouchage de bouteilles

15h / 17h - Avenue de la République,
au podium

Concours organisé par l'Association
des Festivités de la Vente des Vins

Le Village des Festivinales®

Autour de la place

1/ Œufs en Meurette

Œufs en Meurette
et ses variantes

2/ Hôtel Mercure Beaune

Restauration

3/ Fromagerie Hess

Tartines Chaudes
Vins & Bières

4/ Food Truck 88

(Grenouille)

Grenouilles - Frites
Poêlées

5/ L'arrière-Boutique Maison Escoffier

Petite restauration
à emporter, Caviste

6/ Hélice

Escargots

7/ Laprée Pascal

Vente de Produits
de la Ferme
et Petite Restauration

8/ Renard Traiteur

Vente de Charcuteries
Artisanales - Persillé
de Bourgogne - Terrine

9/ Festivités VDV

Dégustation de vins

10/ Chez Camille

Charcuteries et Bières
Artisanales

11/ Belenium

Pizzas et tartines, façon
Bourguignonne et bières
artisanales

12/ L' Ecrivin

Restauration traditionnelle

13/ Fromagerie Delin

Spécialités fromagères

14/ Ledentu

Huitres

15/ Champitruffes

Truffes fraîches

16/ Les Pâtes Aux Truffes

Pâtes aux truffes

17/ La Réserve de Bacchus

Bœuf Bourguignon
et Huitres de Paimpol

18 / V and B

Cornets de Saucissons,
Flamenkuche - Paninis
Sucrés - Vins - Bières

19/ Le Bar'Batube

Restaurant Produits Frais

20/ Loiseau Des Vignes

Restauration

21/ Macarons Charlou

Macarons

22/ Saint-Vincent

Tournante Maranges
Porc effiloché

23/ Mister Breizh

Crêpes, Galettes
et Cidre chaud

24/ Restaurant

Les Cents Vignes
Rôtisserie

25/ Lazare Carnot

Restauration Traditionnelle

26/ Ovilad

Vente de Produits Déco
Viticoles

27/ Biz'tro

Planches Apéritif - Kir

À l'intérieur de la place

28/ Cafés Mary

Cafés - Chocolats Chaud

29/ Biscuits Mistral

Biscuiterie

A/ Tonnellerie Billon Démonstration
de tonnellerie

B/ Atelier Agnès

Porcelaine

C/ High Hills Glass

Objets et Bijoux
en Bouteilles de Bourgogne
Recyclées

D / Menuisier de la Cave

Objets Décoration Bois

E / Norma McK-Wine Box

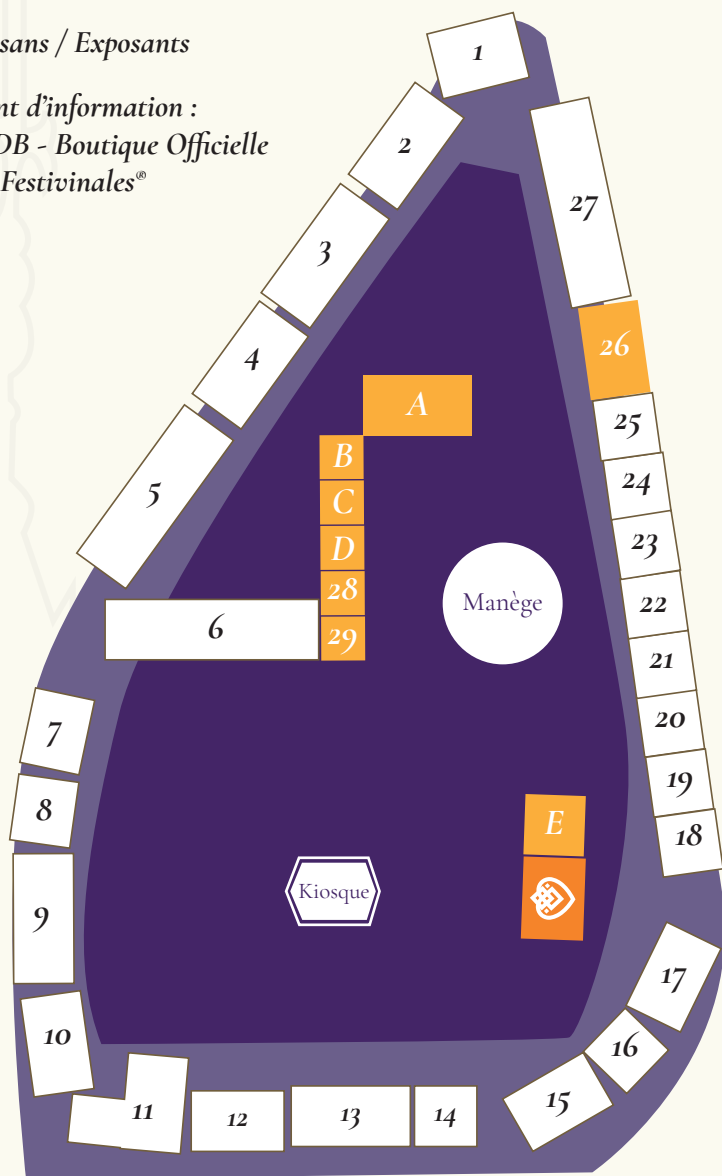
Artiste Peintre - Illustratrice



/ Les Festivinales® CFDB

Boutique Officielle
Vente d'articles exclusifs

-  = Gastronomie
-  = Artisans / Exposants
-  = Point d'information :
CFDB - Boutique Officielle
des Festivinales®



Retrouvez les coordonnées des professionnels exposants du Village des Festivinales® sur notre site internet www.lesfestivinales-beaune.fr



Trésors gourmands et artisanaux

Découvrez les trésors gastronomiques et artisanaux du Village : rencontres authentiques, savoir-faire passionnés et saveurs locales à savourer sans modération.

La Maison des Chaumes

📍 1, route des Chaumes 21700 Villers-la-Faye
✉ lamaisondeschaumes@gmail.com

Un joli gîte avec 3 chambres privées, une cuisine gastronomique, des espaces de vie spacieux et lumineux, juste en haut de la colline de Nuits-Saint-Georges. Votre maison au cœur de la Bourgogne.

Réservez votre séjour :
LaMaisonDesChaumes.com

Tonnellerie Billon

🌐 www.tonnellerie-billon.com
📘 Tonnellerie Billon
📷 @tonnellerie_billon

Démonstration de la chauffe, importance fondamentale pour la fabrication mais également pour son rôle sur les qualités aromatiques du fût !

Installée à Beaune depuis 1947, la Tonnellerie Billon a acquis une solide réputation dans le monde viti-vinicole en France et à l'étranger en alliant parfaitement dynamisme, souci du détail et respect des traditions.



Pascal Laprée

Stand 7

📍 Mairey 21320 Mont-Saint-Jean
✉ lapree.pascal@gmail.com
☎ 03 80 84 31 12
🌐 www.lapreepascal.com

Dégustation et vente de produits de la ferme (foie gras, magret fumé...) et petite restauration fermière.

Venez déguster les produits de la ferme sur notre stand : foie gras, magret fumé, rillettes de canard... à découvrir pour le plaisir de vos papilles.

Restaurant Chez Camille 2 Chefs à Votre Service

Stand 10

📍 1 place Edouard Heriot 21230 Arnay le Duc
☎ 03 80 90 01 86
🌐 www.chezcamillearnay.com

Planche Apéritive et dégustation de notre Fameux Pâté en Croûte Oeuf en Meurette Champion du Monde 2022

Depuis 2020, notre pâté en croûte est devenu la star des planches apéro. Décliné au fil des saisons et avec des produits en circuit court, c'est une véritable ode à la gourmandise (vérifiée et validée par TT BON et François-Régis Gaudry). À déguster avec un verre de vin ou bien à emporter.

L'oeuf meurette reste le plat emblématique de la Bourgogne. Sacré Champion du monde en 2022, notre oeuf meurette sera aussi présent à la dégustation sur notre stand.

Quelques gourmandises sucrées viendront se rajouter pour les becs sucrés et au goûter, avec notamment notre fameux riz au lait, accompagné de sa sauce caramel beurre salé et de ses mendiants croustillants.

Renard Traiteur

Stand 8

📍 5, rue du Puits de Tet
21160 Marsannay-la-Côte
✉ contact@renard-traiteur.com
🌐 www.renard-traiteur.com
☎ 03 80 52 16 41

Le Persillé de Marsannay

Le Persillé de Marsannay est une création maison élaborée à partir d'épaule de porc, dans le respect de la tradition depuis trois générations. Il est proposé en morceaux sous vide, ainsi qu'à la moutarde à l'ancienne ou au foie gras. Retrouvez-nous au Village des Festivinales pendant le week-end de la Vente des Vins de Beaune.

Vous pourrez également le déguster sur place, en déambulation, dans sa version apéritive en cubes.

Macarons Charlou

Stand 21

📍 40, rue de Lyon - 89200 Avallon
✉ charlou-macarons@orange.fr
🌐 www.macarons-de-charlou.com
☎ 06 99 67 80 06

Macarons frais et très moelleux

Ils sont sans gluten, sans lactose. Ils existent en 12 parfums et peuvent se congeler.

À retrouver sur le Village des Festivinales, place Carnot, pendant le week-end de la Vente des Vins 2025.

CHEZ CAMILLE
DEPUIS 1800 - ARNAY-LE-DUC

14-15-16 NOVEMBRE 2025

Retrouvez-nous à la Vente des Vins de Beaune

À (re)découvrir sur notre stand :

- Pâtés en croûte
- Planches apéro
- Œuf meurette
- Quelques gourmandises surprises...

📍 BEAUNE (21) - Place Carnot

FROMAGERIE DELIN
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

VENEZ NOUS REJOINDRE SUR NOTRE STAND 100% CÔTE-D'OR

NOUS VOUS PROPOSONS

Nuitonflette avec le **Nuiton**
Cîteauflette avec le **Cîteaux**
Bar à lait
Galettes et Crêpes

Et les vins de notre Domaine DELIN LEGOU

www.fromagerie-delin.com

SAVOIR-FAIRE
100% CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT

Trésors gourmands et artisanaux

Norma Michalik

Stand E

 www.mckillustration.fr

 @norma.mck

L'illustratrice de l'affiche des Festivales® 2025

Emporter un souvenir ou faire un cadeau d'une caisse à vin illustrée selon ses souhaits est dorénavant possible !

L'objectif de Mck-Winebox est d'y répondre en proposant une première approche avec différents modèles autour des monuments historiques de la ville de Beaune, de ses environs, des climats, de la vigne et du vin.



FÊTE FORAINE

BEAUNE

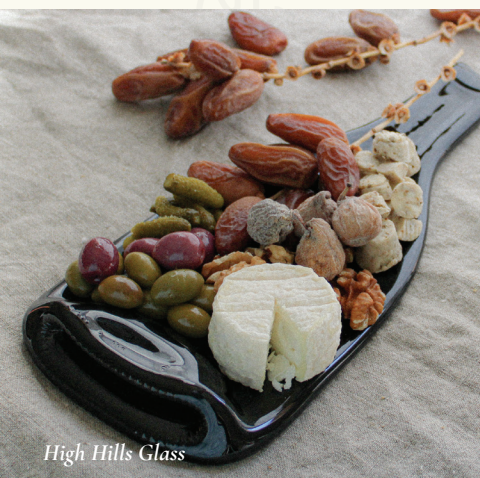
TOUS LES JOURS
DU 31 OCTOBRE
AU 16 NOVEMBRE
PLACE MADELEINE

TARIFS RÉDUITS
LES MERCREDIS
5 & 12 NOVEMBRE

OUVERT TOUS LES JOURS

OUVERT JUSQU'À MINUIT LE SAMEDI 15 NOVEMBRE

Trésors gourmands et artisanaux



High Hills Glass

Stand C

 www.highhillsglass.fr
 [@high.hills.glass](https://www.instagram.com/high.hills.glass)

Les bouteilles de Bourgogne revisitées !

Basée au cœur du vignoble Bourguignon à Nuits-Saint-Georges, le studio High Hills Glass récupère les bouteilles de vin jetées des domaines locaux et les transforme en objet utile et minimaliste.

En utilisant le savoir-faire traditionnel de façonnage du verre à chaud, les bouteilles de Pinot Noir, Chardonnay et Crémant de Bourgogne sont manipulées à plus de 800° pour obtenir une forme insolite.

Parfait pour être utilisé comme plat de présentation ou simplement comme sujet de conversation.

Le Menuisier de la Cave

Stand D

 lemenuisierdelacave.fr
 [@lemenuisierdelacave](https://www.instagram.com/lemenuisierdelacave)
 Le Menuisier de la Cave

Artisan du bois au cœur du vignoble de Bourgogne

Implanté sur la Côte de Nuits, "Le Menuisier de la Cave" façonne le bois pour révéler l'âme des grands terroirs bourguignons. Chaque pièce est pensée comme un écrin, mêlant tradition, authenticité et élégance artisanale.

Planches apéritives gravées, plateaux de dégustation, tableaux, tables basses ou agencements de cave sur mesure... chaque création est réalisée avec passion pour sublimer vos moments de convivialité, vos caves et vos espaces de vie.

Parce que chaque fibre de bois porte une histoire, les articles allient esthétique et durabilité, dans une démarche de valorisation de la matière. Offrir ou s'offrir une création du Menuisier de la Cave, c'est offrir un fragment du vignoble, façonné à la main, pour prolonger l'art de la dégustation et du partage.

Le Moment

 3, petite Place Carnot 21200 Beaune
 03 80 22 32 26
 [@le_moment_beaune](https://www.instagram.com/le_moment_beaune)

Nouvelle adresse gourmande au coeur de Beaune

Implanté sur la petite place Carnot, à deux pas du village des Festivinales, "Le Moment" réinvente l'art du bistrot avec une cuisine simple, généreuse et authentique.

Ici, les plats de maman côtoient de savoureux casse-croûtes, dans une atmosphère conviviale qui fleure bon le partage et la tradition.

Ouvert 7 jours sur 7 en restauration continue, sans réservation, "Le Moment" est une halte idéale pour tous ceux qui veulent goûter à la chaleur d'une table bourguignonne à toute heure de la journée.

Détours par le coeur des Festivinales®

On vous emmène découvrir l'origine des noms des deux principales places qui battent au rythme du coeur des Festivinales® lors de la Vente des Vins des Hospices de Beaune. Une rubrique en partenariat avec Echos Des Com.

Place de la Halle

La Halle de Beaune est établie à cet endroit depuis des siècles, propriété des Ducs de Bourgogne, puis des Rois de France.

La place est nommée "forum bladi" : Place du Marché au Blé. En 1533, François 1^{er} concède la Halle par bail emphytéotique à la municipalité, à charge pour les habitants de pourvoir à son entretien. Des travaux ont lieu entre 1559 et 1581, puis en 1761 un projet de reconstruction de la halle est établi. En 1829, la Ville rachète à l'Etat l'ensemble des bâtiments, mettant fin au bail emphytéotique, et décide de détruire la partie du bâtiment datant du Moyen-Age pour reconstruire une halle aux blés plus grande sur le même emplacement.



La halle était le lieu central des transactions commerciales, mais l'insuffisance d'espace était telle que les marchandises se vendaient au moins en aussi grande quantité en dedans qu'en dehors sur la place. En 1893, la Ville de Beaune achète plusieurs maisons contiguës au bâtiment pour les démolir et permettre un nouvel agrandissement. Un nouveau projet voit le jour en 1901 dans l'esprit des "Halles Baltard" avec une armature métallique comme celle de Dijon.

La charpente ancienne est conservée ainsi que les façades latérales mais la surface est une nouvelle fois agrandie, et la façade donnant sur la place totalement remaniée dans le goût de l'époque, alignée sur la rue Monge avec une immense porte ornée de balustrades.

En 1957, le maire de Beaune, Roger Duchet, obtient l'autorisation de faire démolir l'armature métallique et la façade pour la réalisation d'un projet davantage bourguignon, prévoyant un toit très pentu couvert de tuiles plates.

En 1997, des travaux de réhabilitation et de modernisation de la Halle sont entrepris, avec l'aménagement d'une façade vitrée côté Hôtel-Dieu. Sur les autres façades, les cloisons vitrées sont repoussées à l'extérieur des piliers pour agrandir la surface.

BYmyCAR à Beaune partenaire des Festivinales de la Vente des Vins 2025

Découvrez ou redécouvrez nos marques et services exclusifs !

Votre distributeur Volkswagen

& Volkswagen Utilitaires,
véhicules neufs
et occasions toutes marques.

Votre Réparateur agréé

Volkswagen, Volkswagen
Utilitaires & Audi Service.
Borne de réception atelier 24/7.

Audi occasion :plus

Devenez propriétaire
d'une Audi avec
Audi occasion :plus.

Votre Carrosserie

et centre de réparation
pare-brise
toutes marques.



61 route de Beaune
LADOIX-SERRIGNY
03 80 26 40 53
bymycar.fr

BYmy)CAR



Bijouterie MARQUET

ARTISAN JOAILLIER

*Joellerie Réparation Restauration
Transformation Vente*

03 80 22 03 97
38 Place Carnot 21200 Beaune
contact@bijouteriemarquet.fr
www.bijouteriemarquet.fr



Du mardi au samedi
de 9h30 à 12h30
et de 13h30 à 19h



LA LIGNE ET CETERA

Brasserie
Spécialité de poissons

Ouvert 7j/7

09 53 16 64 20
39 Rue d'Alsace 21200
Beaune

*Bistrot
Plats de maman
et gros casse-croûtes*

Ouverture 7/7 en restauration continue
Sans réservation

03 80 22 32 26
3, petite place Carnot 21200 BEAUNE



Le Moment

Cuisine familiale
et casse-croûtes

Détours par le coeur des Festivinales®

Place et Rue Carnot

La place Carnot, appelée auparavant place Saint-Pierre du nom de l'église qui y était érigée et qui fut détruite en 1805, après la Révolution française, doit son nom à Lazare Carnot né à Nolay en 1753, fils d'un notaire et avocat qui eut dix-huit enfants. Il a 16 ans lorsqu'il entre à l'Ecole du Génie de Mézières d'où il sort ingénieur militaire.



Il sera affecté dans diverses places fortes du Nord de la France. Epris de littérature et de poésie, c'est par ce biais qu'il rencontre Robespierre et va adhérer d'emblée aux idées de la Révolution. Il devient député durant cette période mouvementée, membre de la Convention Nationale et du Comité du Salut Public.

Appartenant à cette grande école militaire des généraux de la fin du XVIII^{ème} siècle, qui étaient bons géomètres, forts physiciens et mathématiciens, Lazare Carnot sera l'organisateur scientifique des victoires de la première République.

Il sera surnommé "l'Organisateur de la Victoire" ou "Le Grand Carnot". Avec une carrière d'homme politique très dense : député, inspecteur général des armées, ministre de la Guerre, membre du Tribunat, gouverneur d'Anvers, archichancelier, ministre de la Justice, comte de l'Empire, Lazare Carnot produira une oeuvre scientifique des plus remarquables et sera, avec Gaspard Monge, son grand maître, l'un des créateurs de la géométrie moderne.

Lazare Carnot meurt en exil à Magdebourg en 1823. C'est son petit-fils, Sadi Carnot, qui sera Président de la République.



165^{ème} édition de la Vente des Vins des Hospices de Beaune
L'ESCARGOTIER BEAUNOIS



A l'occasion des festinales les 14,15 et 16 novembre 2025,
retrouvez pour la 24^{ème} année les Escargots de Bourgogne Maison Billot "Place CARNOT"

Dégustation sur place et vente à emporter dans une ambiance toujours sympathique.

Notre recette traditionnelle à base d'ingrédients Prémium rigoureusement sélectionnés:

Beurre AOC d'Isigny, ail rose du Tarn, persil plat Français, sel de Camargue et épices diverses.

-Préparée en Bourgogne-

SAS HELICE - L'Escargotier Beaunois 6 Boulevard Jules Ferry 21200 Beaune Helicebeaune@bbox.fr

**PARTENAIRE
DE VOS
ÉVÈNEMENTS**

VandB
CAVE & BAR



**VINS
BIÈRES
RHUMS
SPIRITUEUX**



**CLUBS DE SPORT FESTIVALS
BUVETTES
ASSOCIATIONS CADEAUX ENTREPRISE**

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

Révissez votre Bourguignon

Ici, on ne parle pas seulement français : on cause Bourguignon ! Entre malice et bon sens, voici quelques mots d'ici qui pourraient vous être utile.

Une rubrique en collaboration avec Echos Des Com.



Beuiller

Si, le matin au réveil, votre enfant fixe un certain temps son bol de déjeuner avec un air absent : il beuille ! Si, pendant une réunion de travail, une collègue semble perdue dans la contemplation de son stylo : elle beuille ! Beuiller, c'est être là physiquement, mais l'esprit n'y est pas.

Beurdoler ou tarbeuler ?

Sur la route de la vente des vins, deux choix s'offrent à vous : tarbeuler sur l'autoroute (en respectant bien sûr les limitations de vitesse) pour arriver au plus vite du point A au point B, ou beurdoler tranquillement votre petite famille dans les lacets des routes de campagne. Tarbeuler ou se laisser beurdoler, cela mérite au moins réflexion ! Bonne route à tous, quoi qu'il en soit !

Etre gaugé

Le ciel s'assombrit, les nuages s'accumulent, et d'un seul coup une averse s'abat sur Beaune en pleine Vente des Vins. "Wouaille ct'e rabasse !" vous exclamez-vous, le verre encore à la main ! Vous n'avez pas eu le temps de vous abriter sous une tonnelle, ni de sauver la gougère entamée, et encore moins d'ouvrir le parapluie coincé dans le sac. Résultat : en deux minutes, vous voilà gaugé (ou tripé, ou naillé) des pieds à la tête, comme une éponge oubliée dans l'évier.



Grailler

La question revient chaque année pour la vente des vins: "Où va-t-on grailler après la dégustation ?" Et la réponse fuse aussitôt : "sur le village des Festivinales, vindou !" !

Car là-bas, au détour des stands parfumés de gougères encore tièdes, de jambons persillés et de fromages coulants, on ne fait pas semblant : on s'installe, on trinque, on rit, et surtout on grille - joyeusement, copieusement, comme il se doit en Bourgogne, où le vin n'est jamais seul sans un bon morceau à partager.

"Le / La" + prénom

Le Bourguignon se doit de rajouter "Le" ou "La" devant tous les prénoms. Alors si vous cherchez Gérard et Chantal, criez du haut de la rue d'Alsace "il est où l'Gérard ?" et on vous répondra "Il est place Carnot avec la Chantal !" !

Informations Pratiques

Vos repères

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Place Carnot | 2 Place de la Halle |
| 3 Place Fleury | 4 Avenue de la République |
| 5 Chapelle Saint-Etienne | 6 Place de l'Hôtel de Ville |
| 7 Vers le Forum des Sports | 8 Hôtel des Ducs de Bourgogne - Musée du Vin |
| 9 Porte Marie de Bourgogne | 10 Place du Dr. Jorrot |

Parking

-  Parking gratuit ou en zone bleue
-  Parking payant
-  Parking payant couvert
-  Parking camping car
-  Secours

Numéros utiles

- ☎ 15 / SAMU
- ☎ 17 / Police Secours
- ☎ 18 / Pompiers
- ☎ 112 / Numéro Européen

Hôpital de Beaune
Avenue Guigone de Salins
☎ +33 (0) 3 80 24 44 44



Gare SNCF - Centre ville	13 min
Centre historique du Nord au Sud	10 min
Centre Historique d'Est en Ouest	14 min
Gare SNCF - Cité des Climats	24 min
Office de Tourisme Porte Marie de Bourgogne - Cité des Climats	18 min
Hôtel-Dieu-Hospices de Beaune - Cité des Climats	20 min

Distance à pied



En partenariat avec

EN BOURGOGNE 

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

Cartographie Beaune Centre Historique@Office de Tourisme Beaune & Pays Beaunois Cat. I. Toute reproduction ou adaptation sous quelque forme et par quelque procédé que ce soit, même partielle, est interdite, pour tous les pays.

Visites à l'occasion de la Vente des Vins

Explorez Beaune autrement : musées, patrimoine et découvertes culturelles vous dévoilent les multiples facettes de la capitale des vins de Bourgogne.

La Moutarderie Fallot Une envie de Moutarde en Bourgogne ?

🕒 15/11 de 9h30 à 18h - 16/11 de 9h30 à 18h
📍 31 rue du Faubourg Bretonnière 21200 Beaune
☎ 03 80 22 10 10

Visitez le parcours Découvertes Beunois :
www.fallot.com/parcours-de-visites
Réservation obligatoire

La Moutarderie Fallot a su préserver le savoir-faire de l'artisan moutardier tout en s'équipant d'outils performants, notamment le broyage des graines à la meule de pierre, qui permet de conserver toutes les qualités gustatives de la pâte.

Au fil des années, elle a étoffé sa gamme de produits avec des moutardes aromatiques, vinaigres, conserves et condiments. Pour valoriser ce savoir-faire traditionnel auprès du grand public, la Moutarderie Fallot a ouvert un espace muséographique, proposant deux parcours de visite : "Sensations fortes" et "Découvertes".

Elle dispose également de deux boutiques-ateliers (à Beaune et à Dijon), chacune avec un espace de dégustation dédié à la moutarde.

Tarifs : 10 € adulte - 8 € pour les 10-17 ans
Gratuit pour les moins de 10 ans

Musée des Beaux-Arts

🕒 du 14/11 au 16/11 de 10h à 18h
📍 Musée des Beaux-Arts - 6, bd Perpreuil
21200 Beaune
☎ 03 80 24 98 70

Ouverture exceptionnelle de l'exposition Paul Day, une vie en relief.

Première rétrospective consacrée au sculpteur Paul Day, l'exposition revient sur le parcours exceptionnel d'un artiste britannique installé en Bourgogne. Vingt-cinq années de travail et une centaine d'œuvres exposées permettent d'appréhender le processus créatif de Paul Day, artiste atypique qui a su imposer sa vision de la sculpture, à contre-courant des modes artistiques.

Hôtel des Ducs de Bourgogne - Musée du Vin

🕒 15 et 16/11 de 10h à 18h
📍 24, rue Paradis 21200 Beaune
☎ 03 80 22 08 19

Animations gratuites pour le jeune public

Pour tout connaître sur l'histoire de la vigne et les techniques ancestrales des vignerons, poussez la porte de l'Hôtel des Ducs de Bourgogne - Musée du Vin !

Un espace de jeux et d'animations est dédié au jeune public et aux familles.



EXPOSITION

PAUL DAY

UNE VIE EN RELIEF

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE
14 > 16 NOVEMBRE
 10H-18H

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
 PORTE MARIE DE BOURGOGNE



HÔTEL DES DUCS DE BOURGOGNE - MUSÉE DU VIN
 VISITES GUIDÉES - ATELIERS - ANIMATIONS JEUNE PUBLIC
15 > 16 NOVEMBRE 10H-18H

BEAUNE



Edmond Fallot
 LA MOUTARDERIE

Une **EXPÉRIENCE**
UNIQUE EN
BOURGOGNE



2 ESPACES
MUSÉOGRAPHIQUES
pour vous divertir

2 BOUTIQUES
ATELIERS
pour vous surprendre

📍 **BEAUNE**
 31 rue du Faubourg Bretonnière

📍 **DIJON**
 Rue de la Chouette

www.fallot.com



Célébrer la Bourgogne avec

L
 LOISEAU
 DES VIGNES.

*Retrouvez-nous aux festivales pour déguster
 les spécialités du chef Alexandre Dutat*

Fermé les dimanches et lundis.
loiseauadesvignes@bernard-loiseau.com
 03 80 24 12 06
www.bernard-loiseau.com

31 rue Maufoux
 21200 BEAUNE



K6FM 93.2

VOTRE RADIO LOCALE À BEAUNE

RETROUVEZ NOUS EN DIRECT DE LA VENTE DES VINS 2025!



CYCLOMOTEURS ÉLECTRIQUES



Millésime Drive

« Nous redonnons vie à
d'emblématiques cyclomoteurs
en les restaurant et les adaptant
aux technologies modernes »



<https://millesimedrive.com> | millesimedrive@gmail.com

Visites à l'occasion de la Vente des Vins

Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune

Visite Pop-Up Tour : Hôtel-Dieu
Top Chrono !

🕒 15/11 et 16/11 à 10h et 17h

En 15 minutes chrono, une médiatrice vous propose un zoom sur l'un des thèmes historiques de ce patrimoine hospitalier. Venez picorer l'une de ces petites histoires durant votre parcours libre Hôtel-Dieu.

Durée : 15 minutes. Tout Public. Billet Découverte.

Visite commentée, "Il était une fois
l'Hôtel-Dieu : Humanité 2025"

🕒 15/11 et 16/11 à 10h30 et 15h45

De l'Hôtel-Dieu aux Hospices Civils de Beaune en passant par l'Hospice d'humanité, les dénominations de ce patrimoine hospitalier exceptionnel ne manquent pas ! Elles témoignent de l'évolution, depuis le XV^{ème} siècle jusqu'au XX^{ème} siècle, des valeurs et des pratiques du prendre soin. Laissez-vous guider par une médiatrice pour mieux les appréhender, et appréciez au fil des siècles l'aménagement des salles, la construction de nouveaux espaces ou les principes de prise en charge des patients.

Durée : 1h. Tout Public. Billet Exploration

Parcours Sensible

"L'Hôtel-Dieu : histoires & matières"

🕒 16/11 à 14h15

Toucher, effleurer, observer, sentir : de la manipulation des instruments de médecine à celle des tuiles vernissées, des coiffes en tissu des sœurs hospitalières aux ustensiles de cuisine en étain, l'histoire des pratiques hospitalières se découvre par les sens !

Durée : 1h. Tout Public. Billet Insolite.

En-quêtes d'histoires,

"Du commerce du vin des Ducs de Bourgogne à la Vente des Vins des Hospices de Beaune"

🕒 15/11 à 10h30 et 14h15 et 16/11 à 10h30

Décryptage du commerce du vin d'après les archives de l'Hôtel-Dieu du XV^{ème} siècle à nos jours : des dons de vignes à la vente aux enchères des Hospices de Beaune, de la politique des Ducs de Bourgogne aux appellations.

Avec Baptiste Rameau, docteur et professeur agrégé d'histoire

Durée : 1h30. Tout Public. Billet Exploration

Pour le week-end des 15-16 novembre, le billet d'entrée "Hôtel-Dieu - Parcours libre" est au **tarif réduit de 9€** ; certaines salles étant occupées par les acteurs de la Vente des Vins

Inscription possible sur :

reservation-hoteldieu.hospices-de-beaune.com

Les Chemins de Lumière

Beaune met ses habits de lumière dès la tombée de la nuit, découvrez la magie des scénographies lumineuses projetées sur 7 monuments emblématiques lors de la Vente des Vins des Hospices de Beaune (14 au 16/11 2025) : Collégiale Notre-Dame, Hospices de Beaune, Hôtel des Ducs de Bourgogne, Chapelle Saint-Etienne, Beffroi, Porte Marie de Bourgogne et Rempart des Dames.



Visites

Cité des Climats et des Vins de Bourgogne

📍 *Parc de la Chartreuse*
21 Avenue Charles de Gaulle
21200 Beaune

☎ *03 79 47 21 00*

La Cité des Climats et Vins de Bourgogne invite à découvrir toutes les richesses de ce grand vignoble façonné par l'Homme à travers des expériences conviviales, sensorielles et pédagogiques pour petits et grands.

Véritable plongée multi-sensorielle dans le monde du vin et de la vigne, expérimentez, découvrez :

- Un des plus beaux points de vue sur les Vignobles de la Côte de Beaune et sur la ville de Beaune
- Un parcours sensoriel et immersif
- Des ateliers découverte de dégustation et des formations en œnologie dispensés par l'Ecole des Vins de Bourgogne, acteur pédagogique de la Cité.
- Un parcours spécifiquement dédié aux enfants
- Un bar des découvertes "Accords Mets et Vins"
- Une librairie-boutique spécialisée
- Une programmation variée d'évènements tout au long de l'année

www.citeclimatsvins-bourgogne.com



Transitions Plurielles

**DES SOLUTIONS POUR ETRE BIEN DANS SON JOB
A CHAQUE ETAPE DE SA VIE PROFESSIONNELLE**

COACHING
PROFESSIONNEL


FORMATION


BILAN DE
COMPETENCES


ATELIER
DEVELOPPEMENT
PERSONNEL


 INFORMATIONS
RDV DECOUVERTE
GRATUIT
SANS ENGAGEMENT

contact@transitionsplurielles.fr

ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE ET PERSONNALISE

**ORGANISME DE FORMATION CERTIFIE QUALIOP
BILAN DE COMPETENCES FINANCANBLE CPF**



LUCKY EVENT

**SONORISATION & ANIMATION
DE TOUS VOS EVENEMENTS
EN BOURGOGNE**

DJ - ANIMATEUR
PHOTOGRAPHE / VIDEASTE
MARIAGE
SOIREE PRIVEE
ENTREPRISE
ANNIVERSAIRE
COMITE
ASSOCIATION

WWW.LUCKYEVENT.NET

TEL : 0785717056
EMAIL : Djluckystars@hotmail.fr

 Lucky event
 David Luckystars



Un Semi-Marathon devenu incontournable

Fort de ses éditions précédentes, le Semi-Marathon de la Vente des Vins de Beaune est devenu au fil des ans un événement sportif et un rendez-vous incontournable pour de nombreux coureurs régionaux, mais également nationaux et internationaux.

Chaque année, plus de 5000 participants, venant principalement des régions Bourgogne, Franche-Comté, Ile de France et Rhône-Alpes, s'élancent sur le parcours athlétique du Semi (21,1 km).

À l'occasion de ce week-end sportif et convivial, six courses sont proposées :

Le Semi-Marathon
Les Foulées Beaunoises
Les Courses Jeunes
Le Footing Nocturne
Les Randos
Le Canicross

14 Vendredi novembre

8h : Courses jeunes
(1 000 coureurs attendus)

14h : Ouverture Village Partenaires
au Forum des Sports à Beaune

18h : Footing Nocturne. Centre historique
de Beaune, départ Place de la Halle

Pour en savoir plus :
www.semibeaune.fr



15 Samedi novembre

9h : Marche nordique. Départ et arrivée
au Forum des Sports (9 km)
Echauffement à 8h45

9h30 : Balade sportive. Départ et arrivée
au Forum des Sports (8 km)

10h : Canicross. Départ et arrivée
au Forum des Sports

13h40 : Foulées Beaunoises. Départ Avenue
de la République (10,4 km)

14h : Semi-Marathon. Départ Avenue
de la République (21,1 km)

16h30 : Remise des Prix
au Forum des Sports

La Vente des Vins

La 165^{ème} Vente des Vins des Hospices Civils de Beaune, qui se tiendra sous la Halle de Beaune le 16 novembre 2025 est la vente aux enchères, caritative, de vins de Bourgogne, la plus ancienne et la plus renommée au monde.

Fondé en 1443 par Nicolas Rolin et Guigone de Salins, le célèbre Hôtel-Dieu de Beaune avait pour vocation de soigner les malades et d'offrir un abri aux plus démunis. "Palais pour les Pòvres" jusqu'en 1971, l'hôpital s'est depuis délocalisé dans des bâtiments plus modernes, et l'Hôtel-Dieu est désormais un haut lieu de la mémoire hospitalière classé monument historique en 1862 : il demeure un extraordinaire témoignage de l'architecture bourguignonne du XV^{ème} siècle, de l'histoire des soins, avec des collections spécifiques de mobilier, tapisseries et objets d'art.

De généreux bienfaiteurs firent naturellement dons de vignes, et c'est en 1859 que le nouveau millésime du domaine des Hospices de Beaune fut proposé, pour la première fois, en vente publique.

Suivre en direct la vente aux Enchères

🕒 de 14h30 à 20h
📍 Place de la Halle

La prestigieuse Vente des Vins des Hospices de Beaune sera retransmise sur un écran géant.

Presque 600 ans plus tard, l'institution des Hospices Civils de Beaune dispose d'un patrimoine privé important dont le Domaine Viticole, et perpétue cette philosophie humaniste qui l'a toujours animée.

Les bénéfices de la vente aux enchères sont, aujourd'hui, utilisés par les Hospices Civils de Beaune pour la conservation du patrimoine et la modernisation des infrastructures hospitalières du territoire. La vente de 2024 a généré plus de 14 millions €.

Fidèles à ses valeurs originelles, les Hospices Civils de Beaune sélectionnent chaque année une pièce de charité d'exception (équivalent à 288 bouteilles) parmi ses plus prestigieuses cuvées.

Appelée, "Pièce de charité" ou "Pièce des Présidents", elle est mise en vente au profit d'une ou plusieurs associations. En 2024, cette pièce a été acquise pour 360 000 €.

Cette année, lors de cette vente aux enchères orchestrées par Sotheby's, les Hospices Civils de Beaune entendent soutenir, dans le cadre des 20 ans de la loi pour l'égalité des droits et des chances des personnes en situation de handicap, la cause "Handicap et technologies intelligentes" pour mettre en lumière les avancées technologiques destinées à améliorer l'autonomie, la mobilité et l'inclusion des personnes en situation de handicap.



©T. Rimbault

Le Domaine viticole des Hospices de Beaune en 4 chiffres

2024

Conversion
à l'agriculture
biologique du vignoble
de 60 hectares, achevée

5

Siècles de vignes

23

Vignerons travaillent
sous la direction
du Régisseur
du Domaine

60

Hectares de vignes
dont 85 % en 1er Crus
et Grands Crus


Olivier Leflaive
PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



OLIVIER LEFLAIVE VIGNES, VINS, HÔTEL**** & RESTAURANTS
PLACE DU MONUMENT, 21190 PULIGNY-MONTRACHET

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA P'TITE CAVE



Nous vous accueillons tous les jours dans notre caveau à quelques pas des célèbres Hospices de Beaune.

Sous nos voûtes de pierres nous vous faisons découvrir notre sélection de producteurs récoltants.

Horaires d'ouverture

Vendredi 14/11 de 9h15 à 19h00

Samedi 15/11 de 9h15 à 19h00 ou plus

Dimanche 16/11 de 9h15 à 18h00

**6 bis avenue de la République
21200 BEAUNE**

Tél: 03 80 24 60 83 & 06 08 26 75 27

FRANCE
DEPUIS 1898

VEUVE AMBAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

WEEK-END DE LA VENTE DES VINS

les 15 & 16 Novembre 2025

VISITE & DÉGUSTATION

2 Grands Vins &

5 Crémants de Bourgogne

Tarif
Visite &
Dégustation
11,00 €



SUR RÉSERVATION
03 80 25 90 81
tourisme@fpvd.fr



@veuveambal • veuveambal.com • Rue du Pré Neuf, 21200 Montagny-lès-Beaune

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Dégustation Spéciale
vente des vins de Beaune**

Domaine Besancenot

Vendredi 14 Novembre 10h à 18h

Samedi 15 Novembre 09h à 18h

Dimanche 16 Novembre 09h à 13h



**Dégustation de 6 Vins (2 blancs- 4 rouges)
avec un sac de gougères
et verre de dégustation gravé offert.**

**20€ par personne - Réservation obligatoire -
Dégustation toutes les heures
09h-10h-11h-12h-14h-15h-16h-17h-18h**

78 RUE DU FAUBOURG SAINT NICOLAS 21200 BEAUNE
03.80.22.18.76 domainebesancenot@free.fr www.domaine-besancenot.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Imprimé par nos soins

10 ans de Climats Patrimoine mondial, ça se fête !

En 2025, deux célébrations se mêlent : la 165^{ème} édition de la Vente des Vins des Hospices de Beaune et l'anniversaire des 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco. Deux temps forts qui rappellent une même évidence : ici, le vin n'est pas seulement un produit, il est culture, mémoire, patrimoine vivant... et solidarité.

Plus ancienne et célèbre vente aux enchères viticole de charité au monde, la Vente des Vins des Hospices de Beaune incarne bien davantage : elle est l'expression d'un patrimoine exceptionnel, profondément enraciné dans l'histoire des Climats du vignoble de Bourgogne.

L'Hôtel-Dieu, joyau des Hospices de Beaune, représente autant un symbole de solidarité qu'un monument historique du site des Climats-Patrimoine mondial, au même titre que le Château du Clos de Vougeot ou le Palais des Ducs et des Etats à Dijon.

Fondé au XV^{ème} siècle comme établissement de bienfaisance, l'Hôtel-Dieu s'est développé en lien avec son domaine viticole, qui compte aujourd'hui près de 60 hectares répartis parmi les plus grands Climats de la Côte de Beaune.

Ces parcelles s'intègrent pleinement dans le territoire des Climats, un paysage culturel inscrit depuis 2015 au Patrimoine mondial de l'Unesco, reconnu pour sa mosaïque de terroirs uniques, façonnés par des siècles de savoir-faire, ayant fait naître toute une culture, des monuments et un patrimoine précieux.

Au-delà de la pierre et des vignes, l'héritage des Climats se vit aussi à travers un patrimoine

immatériel fait de gestes, de pratiques et de traditions. Vendanges, Paulées, Saint-Vincent tournante... et bien sûr la Vente des Vins des Hospices, qui en est l'une des plus éclatantes expressions. Ces rendez-vous, familiers aux Bourguignons, contribuent pleinement à la Valeur Universelle Exceptionnelle des Climats, reconnue par l'Unesco depuis 10 ans.

La Vente des Vins s'inscrit ainsi dans cette transmission vivante. Chaque année, elle illustre la capacité des Climats à conjuguer héritage et modernité. Enchérir sur une pièce de vin, c'est participer à une chaîne humaine qui traverse les époques.

Le saviez-vous ?

Des Climats uniques au monde

En Bourgogne, un Climat ne désigne pas la météo mais bien une parcelle de vignes, précisément délimitée et nommée, souvent depuis des siècles. Chaque Climat est vendangé et vinifié séparément à partir d'un seul cépage, valorisant le caractère singulier du vin produit. Plus de 1500 Climats se succèdent ainsi le long de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune.

#10ansdesClimats

Une année de festivités

www.10ansdesclimats.com



Vue aérienne de la colline de Corton - Michel Joly

Les Dégustations

Découvrez l'art de la dégustation : un voyage raffiné au cœur des terroirs beaunois, entre tradition, excellence et émotions partagées... une invitation, parmi tant d'autres suggestions, à savourer Beaune.

152^{ème} Fête des Grands Vins de Bourgogne

🕒 14/11 de 14h à 19h (dernier accès 18h) et 15/11 de 9h à 19h (dernier accès 18h), 20h : Le Dîner de la Paulée

📍 Palais des Congrès - 19, Avenue Charles de Gaulle 21200 Beaune

☎ 03 80 25 00 25

✉ cavb@cavb.fr

🌐 www.fetedesgrandsvins.fr

Toute la richesse des climats de Bourgogne sera proposée à la dégustation pendant deux jours.

Une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la magie des terroirs bourguignons.

Un dîner sous forme de Paulée viendra clôturer l'événement, chaque convive étant invité à apporter une bouteille.

Les Vins de Beaune - Dégustation

🕒 14/11 de 11h à 18h

📍 Porte Marie de Bourgogne
Boulevard Perpreuil 21200 Beaune

☎ 06 17 25 53 87

Dégustation de vins blancs et rouges, tous millésimes 1^{er} cru et village d'une vingtaine de producteurs de Beaune.

Tarif : 20 € avec un verre offert et porte-verre - Gougères en vente sur place.

*Rappel : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

Dégustation Hospices de Beaune

🕒 15/11 entrée 8h30 à 11h et 14h à 17h
16/11 entrée de 8h30 à 10h30

📍 Ancienne cuverie - Rue Louis Véry
21200 Beaune

Le domaine des Hospices de Beaune vous invite à découvrir quelques unes de leurs cuvées lors d'une dégustation grand public, ouverte uniquement pendant le week-end de la Vente des Vins.

Une dégustation organisée dans les anciennes caves du domaine, derrière l'Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune, pour comprendre le domaine, son histoire, ses cuvées et ses appellations.

Possibilité d'achat sur place d'un verre de dégustation : 5 € l'unité / 25 € les 6 verres.

Petite restauration proposée sur place par la corporation des étudiants en soins infirmiers de l'Institut de Formation Professionnelle de Beaune : gougères, charcuterie, fromages.

Caveau Dêlicave

📍 24 bis, rue des tonneliers 21200 Beaune

☎ 03 80 22 45 10

✉ info@conseillerie-tonneliers.com

🌐 www.delicave.fr

Dans nos caves du XVII^{ème} siècle, découvrez une sélection de grands vins de Bourgogne.

Deux formules au choix :

• 6 vins pour 32 €

• 8 vins pour 50 €, dont deux grands crus.

En complément, une exposition immersive vous sensibilisera aux menaces qui pèsent sur les forêts face au changement climatique. Deux euros par entrée seront reversés à la Confrérie de Saint-Sébastien.

La liste des vins en dégustation est précisée sur notre site : www.delicave.fr

Tarif : 32 € ou 50 €

Nuiton-Beaunoy - Dégustation privilège et dégustation prestige

📍 97, route de Pommard 21200 Beaune

☎ 03 80 25 01 03

🌐 www.nuiton.beaunoy.fr

✉ lecaveau@nuiton-beaunoy.fr

À l'occasion de la 165^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune, nous vous proposons notre traditionnelle Dégustation Privilège : découverte du millésime 2025 sur 4 fûts puis découverte de 4 cuvées emblématiques Nuiton-Beaunoy, le tout accompagné de gourmandises. Verre sérigraphié offert. **Samedi de 9h30 à 17h00 et dimanche de 9h30 à 12h00.**

Réservation conseillée.

Lors de cette nouvelle édition, retrouvez notre **Dîner Prestige** : dîner animé par les vignerons et accompagné d'une sélection de jolis flacons.

Samedi 15 novembre à 19h.

Réservation obligatoire, places limitées.

Nouveauté : **Déjeuner Prestige samedi 15 et dimanche 16 novembre à 12h.** Réservation obligatoire, places limitées. Informations complémentaires et réservations sur www.nuiton-beaunoy.fr

Indépendamment de ces animations, le Caveau vous accueille comme tous les jours pour découvrir nos vins et les millésimes actuellement disponibles à la vente.

Tarifs :

Dégustation Privilège : 30€

Déjeuner Prestige : 60€

Dîner Prestige : 90€



NUITON-BEAUNOY
PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

PRODUCTEURS DE GRANDS VINS DE BOURGOGNE

- > **DÉGUSTATION PRIVILÈGE, 15 & 16 NOVEMBRE**
- > **DÉJEUNER SPÉCIAL VENTE DES VINS, 15 & 16 NOVEMBRE**
- > **DÎNER DÉGUSTATION PRESTIGE, 15 NOVEMBRE**

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS SUR
www.nuiton-beaunoy.fr

97 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE
03 80 25 01 03 - LECABEAU@NUITONBEAUNOY.FR





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

Les Dégustations

Patriarche Père & Fils La Grande Dégustation de la 165^{ème} Vente des Vins

📍 7, Rue du Collège 21200 Beaune

☎ 03 80 24 53 78

🌐 www.patriarche.com

Une quinzaine d'oeuvres d'artistes contemporains sont à découvrir au cours de la visite des caves (partenariat avec Art in Situ). Exposition de la Cave aux Arômes, représentation visuelle et olfactive des 12 familles aromatiques des vins de Bourgogne.

Visite des plus grandes caves de Bourgogne. Dégustation servie au verre de 10 grands vins, de 2023 à 1982.

- Rully "Chaponnière" 2023,
- Saint-Aubin 1^{er} Cru "En Remilly" 2022
Cuvée Émotion,
- Meursault 1^{er} Cru "Charmes" 2019,
- Meursault 1^{er} Cru "Genevrières" 2015,
- Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2022
Cuvée Émotion,
- Vosne-Romanée 1^{er} Cru "Les Suchots" 2019,
- Pommard 1^{er} Cru "Rugiens" 2018,
- Hospices de Beaune Volnay-Santenots
1^{er} Cru 2015,
- Chapelle-Chambertin Grand Cru 2013,
- Magnum Beaune 1^{er} Cru 1982

Tarif : 80 € par personne

Veuve Ambal

🕒 15/11 et 16/11

📍 Rue du Pré Neuf
21200 Montagny-Lès-Beaune

☎ 03 80 25 90 81

✉ contact@veuve-ambal.com

🌐 www.veuveambal.com

Visite du site de production + dégustation
de 5 Crémants et 2 Grands Vins de Bourgogne.

Afin de partager sa passion des vins effervescents, Veuve Ambal ouvre ses portes aux visiteurs. Au cœur du site de production, découvrez lors de la Visite audio guidée de la maison les secrets de l'élaboration du Crémant de Bourgogne.

Les caves de vieillissement, ateliers, robots et automates au service de "la méthode traditionnelle" fascineront petits et grands.

Départ de visite samedi

10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30

Départ de visite dimanche

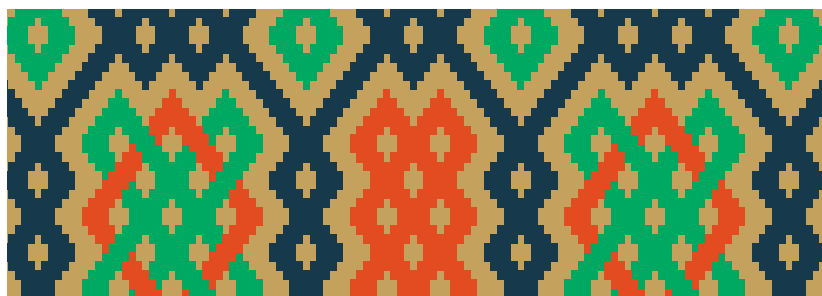
10h30, 11h30, 14h30

Réservation conseillée

Durée totale : 1h30

Tarif adulte : 10 €





— Réservez —
vos dégustations & vos expériences

beaune-tourisme.fr

et à nos comptoirs



Dégustations
de prestige

Vieux millésimes,
grands crus

Visites
de caves

A TASTE OF THE GOOD LIFE



165^e Vente des Vins
des Hospices de Beaune

OFFICE DE
Tourisme
Cat. I
& Beaune
Pays Beaunois



DÉGUSTATIONS SPÉCIALES VENTE DES VINS

Samedi 15 et Dimanche 16 novembre 2025

Dégustation Grands Terroirs

6 vins, dont 2 Premiers Crus
et 1 Grand Cru

55€ pour toute réservation jusqu'au
14 novembre inclus, puis 59€

Dégustation Exclusive

10 vins, dont 3 Premiers Crus
et 4 Grands Crus

89€ pour toute réservation jusqu'au
14 novembre inclus, puis 99€

**OUVERTURE DE 10H À 19H,
DERNIÈRE ENTRÉE À 17H30**

2 rue Nicolas Rolin - 21200 Beaune

Tél : +33 3 80 25 08 20

contact@marcheauxvins.com

marcheauxvins.com



Flashez pour voir
les vins dégustés
et réserver

- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. -

CRÉDITS PHOTOS : Q. MOREIRA

Les Dégustations

Domaine Baptiste Guyot

📍 48, rue du Faubourg Saint-Martin
21200 Beaune

☎ 03 80 22 46 55

✉ contact@domaine-baptiste-guyot.fr

🌐 www.domaine-baptiste-guyot.fr

Situé entre ville et vignes, dans un cadre d'exception. Venez découvrir l'exploitation et déguster les vins du domaine, issus de terroirs prestigieux, accompagnés de gougères et de dés de jambon persillé.

Le petit plus ? Vous repartirez avec votre verre !

Tarif : 22 €

Domaine Henri de Villamont

🕒 15/11 de 9h30 à 17h

📍 3, rue du Docteur Guyot
21420 Savigny-Lès-Beaune

✉ oenothèque@hdv.fr

☎ 03 80 21 52 13

10 vins, 10 émotions au cœur des caves

Le Domaine Henri de Villamont, à Savigny-Lès-Beaune est un lieu unique, chargé d'histoire et entouré de vignes. Venez découvrir ou redécouvrir nos vins et partager les émotions qu'ils procurent avec notre équipe, lors d'un circuit de dégustation à travers nos 2400m² de caves voutées.

Dégustation de 10 vins dont un crémant, un vin des Hospices de Beaune et un vieux millésime.

25€ sur réservation par email ou par téléphone. 30€ sur place.

Verre gravé offert.

Gougères et comté à la vente sur place.

Domaine Loubet-Dewailly Dégustation de vins d'exception

🕒 14/11 de 16h à 22h, 15/11 de 10h à 22h
et 16/11 de 10h à 16h

📍 À côté de la Basilique Notre-Dame,
11, Impasse Notre Dame 21200 Beaune

☎ 07 84 02 00 40

✉ contact@domaineloubetdewailly.com

🌐 www.domaineloubetdewailly.com

À l'occasion de la 165^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune, le Domaine Loubet-Dewailly vous convie à une dégustation de vins d'exception :

Offre découverte : Horizontale

"Pinot Noir de la Côte de Beaune 2024" - 20 €
Bourgogne Rouge, Maranges Côte de Beaune, Beaune 1er Cru "Les Epenottes", Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots"

Offre prestige : Verticale de Pommard 1^{er}

Cru "Les Rugiens Bas" - 39 €
Du millésime 2018 au millésime 2023.
1 Climat d'exception, 1 Cépâge,
5 Millésimes : 1 Expérience unique

Places limitées, réservation recommandée (par téléphone ou par mail).

Dégustation au verre : Toutes nos appellations disponibles.

Vente de vins : Sur place ou à emporter.

Côté gourmandise : Aligot-saucisse - 18 €, Gougères - 6 €, Planches de charcuteries et/ou fromages - 16€

*Rappel : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

Les Dégustations

Millésimes à la Carte - 100 ans de grands vins de Bourgogne

🕒 14/11 à 17h, 15/11 à 10h30 et 17h et 16/11 à 10h30

📍 1, Rue du Moulin Noize 21200 Beaune

☎ 03 80 20 68 68

✉ contact@millésimesalacarte.com

🌐 www.millésimesalacarte.com

Vivez une expérience rare à travers une dégustation d'un siècle de grands vins de Bourgogne. Beaune 1923, Volnay 1955, Pommard Hospices 1975, Corton Bressandes Grand Cru 1985, Volnay 1^{er} Cru Hospices 2023, Chablis Blanchots Grand Cru 2015, Corton-Charlemagne Grand Cru 1994. Un véritable voyage dans le temps, avec 7 flacons rares et prestigieux de 1923 à 2023, servis et commentés à votre table en petit comité. Places très limitées. Réservez dès maintenant pour des émotions inoubliables !

Dégustations - Journées Gourmandes au Domaine Martin-Dufour

🕒 15/11 et 16/11 de 10h à 18h

📍 4A, rue des Moutots
21200 Chorey-Lès-Beaune

☎ 06 15 79 98 85

✉ domaine@martin-dufour.com

🌐 www.martin-dufour.com

Un week-end de découvertes et de saveurs avec nos amis producteurs venus de toute la France : Vins d'Alsace, Champagne, Muscadet, Cognac, Bourgogne, bière bretonne, huîtres d'Oléron, salaisons du Morvan, farines de Chorey, foie gras du Périgord, viande d'autruche des Charentes... Du bon, du vrai, du local pour régaler vos papilles !

Tarif : Entrée gratuite



MILLÉSIMES A LA CARTE

100 ANS DE GRANDS VINS
DE BOURGOGNE



Dégustation du 14 au 16 novembre

- ➔ 7 vins rares de 1923 à 2023 dont un Beaune 1923, un Volnay 1955 et un Corton-Charlemagne 1994
- 🕒 2h d'émotion et de prestige
- 👥 10 personnes max - intimité garantie
- € 109€ / personne

1 rue du Moulin Noize 21200 Beaune
A proximité de la Cité des Climats et Vins de Bourgogne
03 80 20 68 68 - www.millésimesalacarte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Vinartis Grands Crus

Place du Dr. Jorrot 21200 BEAUNE



Vente des vins des Hospices de Beaune

Dégustation Prestige de 5 vins

35€
par personne

Vin au verre à partir de 6€

Meursault
Savigny les Beaune 1^{er} Cru "Les Vergelesses"

Aloxe Corton "Les Boutières"
Beaune 1^{er} Cru "Les Avaux"
Corton Grand Cru "Les Renardes"

Petite Restauration:
Planches apéritives.
gougères...



Réservation
Conseillée:

07 88 93 94 86
vinartis@outlook.com

Vendredi 14, Samedi 15
& Dimanche 16 Novembre
A partir de 10H

Cave d'Elisée

📍 38, boulevard Maréchal Foch
21200 Beaune
☎ 06 80 16 17 05
🌐 www.lacavedelisee-beaune.com

À 3 minutes du centre historique, La Cave d'Elisée vous ouvre ses portes lors de la 165^{ème} Vente des Vins.

Vivez une dégustation interactive autour des Climats de Bourgogne, inscrits à l'Unesco. Découvrez les secrets des grands vins et l'art de leur élaboration.

Nos sélections de domaines familiaux vous feront voyager au cœur du terroir.

*Rappel : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



ALAIN HESS
MAÎTRE FROMAGER

Week-end de la Vente des Vins
Face au magasin - Stand 3

ALAIN HESS
MAÎTRE FROMAGER
BEAUNE

Vente de tartines chaudes sur place ou à emporter

Vins au verre

7 Place Carnot 21200 Beaune

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LA CAVE D'
SINCE **ELISÉE** 2024



+33 6 80 16 17 05
38 Bd Maréchal Foch, 21200 Beaune
www.lacavedelisee-beaune.com

Vente des Vins 2025

Dégustation Prestige de 40 vins
(5 régionaux, 15 villages, 15 villages 1er cru et 5 grands crus)

TARIF 45€/personne

Vente à emporter, vins et bières fraîches
Gougères et planches gourmandes

Les Dégustations

Solstice Beaune - Dégustation cuvées des Hospices

🕒 du 13/11 au 16/11 - 11h, 14h, 16h

📍 29, Boulevard Clémenceau 21200 Beaune

🌐 www.solstice-beaune.com

☎ 03 80 67 06 80

✉ cave@solstice-beaune.com

Au cœur de Beaune, sous nos voûtes du XIX^{ème} siècle, nous vous proposons un voyage à travers les climats et le temps, avec cette dégustation spéciale Hospices de Beaune.

Nos sommeliers vous proposeront une dégustation commentée de 5 vins, 1 vin blanc et 4 vins rouges dont 3 Premiers Crus des millésimes de 2007, 2008 et 2022.

Meursault 2008 Cuvée Loppin, Pommard 2022 Cuvée Raymond Cyrot, Beaune Les Montrevenots 1^{er} Cru 2022 Cuvée Cyrot-Chaudron, Beaune 1^{er} Cru 2007 Cuvée Rousseau-Deslandes, Beaune 1^{er} Cru 2008 Cuvée Rousseau-Deslandes

La durée est de 1h00 à 1h30 et réservable sur notre site internet www.solstice-beaune.com ou par mail : cave@solstice-beaune.com, selon les places disponibles.

Tarif : 70 € par personne



Dégustations Spectacles Par Sophie JAMMET

De 18h30 à 19h30

**Vendredi 15 novembre
et Samedi 16 novembre**

25€ par personne, sur réservation

Solstice Beaune,
29 Blv Clémenceau, 21200 Beaune



SOLSTICE
Beaune - Hôtel & Terroir



SOLSTICE
Bar & Celler

Solstice Bar

Ouvert de 11h00 à 23h00 non-stop

Espace restauration/snack à emporter

- Vin chaud,
- Verre de vin, bières,
- Hot dog marteau cancoillote, frites

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Rappelez-vous : 03 80 67 06 80 - www.solstice-beaune.com

Château de Savigny-Lès-Beaune Visite insolite & Dégustation

🕒 du 14/11 au 16/11 de 10h à 18h

📍 Rue Général Leclerc

21420 Savigny-Lès-Beaune

☎ 03 80 21 55 03

✉ contact@chateau-savigny.com

🌐 www.chateau-savigny.com

Plongez dans un univers hors du commun au cœur de la Côte de Beaune !

Dans l'écrin d'un château du XIV^{ème} siècle, découvrez des collections spectaculaires et uniques : plus de 80 avions de chasse, 150 motos anciennes, 30 voitures de course Abarth, 20 camions de pompiers, 30 tracteurs viticoles... et bien d'autres trésors insolites.

Le domaine viticole du château vous propose des dégustations commentées de ses vins, à savourer sur place et disponibles à la vente.

Venez vivre une expérience inoubliable où se rencontrent patrimoine, passion et vins d'exception !

Visite libre du château et des musées :

Plein tarif : 13 €

Tarif jeune (10-17 ans) : 8 €

Tarif enfant (<10 ans) : offert

Tarif réduit : 10 €

Dégustations :

Découverte (3 vins Bourgogne ou Village) : 10 €

Prestige (3 vins premiers crus) : 16 €

Terroir (5 vins dont 2 premiers crus) : 20 €

Sans réservation - Parking gratuit

Rappel : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Cave Les Ateliers du VIN & de l'Art

DÉGUSTATION UNIQUE en CAVE du XÈME SIÈCLE

6 VINS DE DOMAINES : 3 blancs & 3 rouges
+ 6 gougères offertes sur réservation

- Saint Romain la Combe Bazin 2023 - Billard
- Montagny 1^{er} Cru les Terroirs 2023 - Masse
- Saint Aubin 1^{er} Cru en Remilly 2023 - Bachelet
- Nuits Saint Georges 2022 - Dubois
- Santenay 1^{er} Cru Beaurepaire 2015 - Jadot
- Beaune 1^{er} Cru Clos des Mouches 2022 - Arcelain

Du vendredi 14 au lundi 17 novembre de 10h à 19h

39€
(35€ avec réservation avant le 01/11)

10€ dégustation sans alcool 6 Nectars de Bourgogne

VENTE DES VINS DE BEAUNE 2025

1 rue d'Enfer, 21200 Beaune, à côté de l'Eglise Notre Dame
Réservation conseillée au **06.88.34.85.65**
contact@maisonbilly.fr - www.maisonbilly.fr

Dégustation unique en cave du X^{ème} siècle Cave les Ateliers du VIN & de l'Art

🕒 du 14/11 au 17/11, de 10h à 19h

📍 Eglise Notre Dame - 1, rue d'Enfer
21200 Beaune

☎ 06 88 34 85 65

✉ contact@maisonbilly.fr

🌐 www.maisonbilly.fr

6 vins de 6 domaines (3 blancs, 3 rouges)
6 gougères offertes sur réservation

- Saint-Romain Combe Bazin 2023 - Billard,
- Montagny 1^{er} Cru Terroirs 2023 - Masse,
- Saint-Aubin 1^{er} Cru Remilly 2023 - Bachelet,
- Nuits-Saint-Georges 2022 - Dubois,
- Santenay 1^{er} Cru Beaurepaire 2015 - Jadot,
- Beaune 1^{er} Cru Clos des Mouches 2020 - Arcelain

Tarifs : 39 €

35 € si réservation avant le 1^{er} novembre
10 € dégustation 6 nectars de Bourgogne
Places limitées (réservation conseillée)

A la rencontre des organisateurs

Fort de ses 70 membres et bénévoles, le CFDB fait battre le cœur de Beaune en organisant les Festivinales® et autres événements conviviaux, cultivant ainsi partage, amitié et authenticité toute l'année.



Le Comité des Fêtes et du Développement de Beaune (CFDB) est une association dynamique, forte de ses 70 membres, dont la mission principale est d'animer la ville de Beaune. Le CFDB est à l'origine de la marque déposée Les Festivinales®, sous laquelle sont organisés de nombreux événements festifs et conviviaux.

L'association s'illustre par l'organisation d'événements à succès comme les Marchés artisanaux et du savoir-faire, ainsi que le Pique-nique de l'été, un moment de partage très apprécié. Le prochain grand rendez-vous sera le Marché de Noël, qui promet d'illuminer la fin d'année.

La réussite de ces événements repose sur un esprit de famille et d'amitié, entretenu par les membres et les bénévoles de l'association. Cet état d'esprit se reflète particulièrement lors des Festivinales® de la Vente des Vins, où la convivialité et l'accueil sont mis à l'honneur pour que visiteurs, touristes et habitants se sentent bien à Beaune.

Tout cela ne serait possible sans le soutien précieux et généreux des partenaires et des bénévoles qui contribuent activement à la

concrétisation de ces projets. Si vous souhaitez vivre Beaune de l'intérieur et découvrir l'esprit des Festivinales®, n'hésitez pas à les rejoindre sur les réseaux sociaux. Vous pouvez également devenir partenaire ou bénévole et, ainsi, devenir acteur de la vie de la belle ville de Beaune !

✉ cfdb.beaune21@gmail.com
🌐 www.lesfestivinales-beaune.fr

Ils aident le CFDB dans la communication

Publitout.fr
marques publicitaires

pagin'up
Agence de communication

planète
COMMUNICATION
BEAUNE

La boutique officielle

Un souvenir des Festivinales® ?

Le CFDB (Comité des Fêtes et du Développement de Beaune) vous propose toute une gamme d'articles exclusifs à leurs couleurs.

Magnets, tire-bouchons, verres, tasses, parapluies, casquettes, sous-verres en bois : des objets utiles et souvenirs durables !

Rendez-vous à la boutique au coeur de la place Carnot !



Le Verre



Le Bonnet



Le Sommelier



La Tasse en verre



Le Magnet



Les Sous-verres en bois



Le Parapluie

Ils relaient les actions du CFDB



LE BIEN PUBLIC

INFO BEAUNE.COM

Echos.com



L'ART DE GÉRER VOTRE PATRIMOINE

privé & professionnel

Votre conseiller s'engage à bâtir avec vous
une stratégie patrimoniale de qualité, basée
sur la confiance, la proximité et le savoir-faire.
L'art de gérer votre patrimoine, c'est avant tout
privilégier vos intérêts en toute indépendance !

Crédit  Mutuel

Beaune

14 rue Gustave Eiffel – 21200 Beaune

Tél. : 03 80 26 77 26 – Courriel : 02504@creditmutuel.fr

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 588 505 354 – N° ORIAS : 07 003 758.