Vente des Vins des Hospices de Beaune



Les Festivinales®

13 - 14 - 15 novembre 2026

Côte d'Or LE DÉPARTEMENT

BEAUNE

CFDB Comité des Fêtes et du Développement de Beaune

BEAUNE EN BOURGOGNE OFFICE DE TOURISME

Rencontrez Flore
et les exposants 100% Côte-d'Or autour de la Place Carnot

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



© Direction Communication CD21/JPL - photo : E. Barra - 09/26

Prenez un selfie avec Flore et partagez-le sur les réseaux @100pour100cotedor

cotedor.fr

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

Côte d'Or LE DÉPARTEMENT

Édito



La Vente des Vins est ce rendez-vous unique où nos vignobles rencontrent la solidarité pour donner lieu à une formidable promesse de générosité. Dans les rues, la fête en libère toute l'effervescence et donne à Beaune ce souffle qui la fait rayonner bien au-delà de ses frontières.

Les ***Festivinales***® sont les chefs d'orchestre de cette célébration. Pendant trois jours, la **Capitale des Vins de Bourgogne** devient une grande scène à ciel ouvert. De rue en rue, de place en place, les fanfares résonnent, les spectacles surgissent, les rencontres se multiplient et font battre le cœur de la ville.

Rien de tout cela ne serait possible sans l'engagement de notre **Comité des Fêtes**. Ce que des milliers de visiteurs découvrent le temps d'un week-end est le fruit de mois de préparation, de disponibilité et de générosité.

À son président **Kristian Lehouck** comme à l'ensemble de ses bénévoles, je veux dire toute ma reconnaissance pour cette volonté sans cesse renouvelée de faire vivre à chacun ce rendez-vous dans toute son intensité.

Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle **166ème Vente des Vins et des *Festivinales***® plus mémorables que jamais.

Pierre BOLZE
Maire de Beaune
Président de l'Agglomération

Chartron et Trébuchet

BEAUNE, CÔTE D'OR, FRANCE

Dégustation **Vente** des Vins

25€

Hospices de Beaune

13, 14 & 15 Novembre 2026

Dégustation de 4 vins des Hospices de Beaune sublimés par des accords d'artisans locaux

- **Pouilly-Fuissé Cuvée Françoise Poisard 2022**
- **Beaune 1er Cru "Les Montrevenots" Cuvée Suzanne et Raymond 2022**
- **Volnay 1er Cru "Les Santenots" Cuvée Jehan de Massol 2020**
- **Corton Grand Cru Cuvée Charlotte Dumay 2022**



03.45.46.80.34
boutique@chartron-et-trebuchet.com

6 Rue Pasumot,
21200 Beaune

En face de la Halle de Beaune

RÉSERVEZ ICI



Sommaire

Les Temps Forts du centre-ville	*7 - 10*
Le Village des Festivinales®	*11 - 13*
Trésors Gourmands et Artisanaux	*14 - 21*
Détours par le cœur des Festivinales®	*22 - 23*
Le plan de Beaune	*24 - 25*
Lexique bourguignon de survie	*26*
Les Visites à l'occasion de la Vente des Vins	*28 - 31*
Un Semi-Marathon devenu incontournable	*32*
La Vente des Vins	*34 - 35*
Les Dégustations	*36 - 44*
À la rencontre des organisateurs	*46*
Ils nous soutiennent	*47*

Comité des Fêtes et du Développement de Beaune (CFDB),

Organisateur des Festivinales® de la Vente des Vins : www.lesfestivinales-beaune.fr

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 2026.

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

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





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



LA RÉGALADE
BRUNO DOUCET

35 Av. du 8 Septembre 1944, 21200 BEAUNE | 03 80 22 12 92
@laregalade_beaune

Les Temps Forts du centre-ville

13 Vendredi Novembre

Village des *Festivinales*®
12h30 / 21h30

Stands dégustations vins, métiers de bouche et d'artisanat
Mise à l'honneur d'artisans locaux :

- Travail de la Pierre par Le Comptoir des Pierres
- Agencement de cave sur mesure par Le Menuisier de la Cave
- Façonnage du verre à chaud par High Hills Glass
- Vannerie en ceps et sarments de vigne par Sophie Laronze
- Tire-bouchons forgés par O Feu Forgé
- Rétrofit de cyclomoteurs par Millésime Drive
- Logistique des Vins par Mail Boxes etc.

L'affiche d'inspiration bourguignonne par une jeune et talentueuse Beaunoise : Norma McK.

Stand des Festivinales® - Point d'information Présence des bénévoles du Comité des Fêtes (CFDB), organisateur des *Festivinales*® de la Vente des Vins - Boutique officielle des produits *Les Festivinales*® vente au profit de l'Association.

Animation musicale en déambulation
16h / 19h - Centre historique

Les groupes d'animation



Backstage

Ven 17h30-20h30 — *Kiosque Place Carnot*



SAP - Stayin' Alive Parade

Ven - Sam - Dim — *Dico*

Dégustation de vins de la Côte de Beaune
14h / 21h - Chapelle Saint-Étienne, Place Ziem

Performance musicale par Backstage
17h30 / 20h30 - Kiosque Place Carnot

14 Samedi Novembre

Village des *Festivinales*®
10h / 21h

Stands dégustations vins, métiers de bouche et d'artisanat
Mise à l'honneur d'artisans locaux :

- Travail de la Pierre par Le Comptoir des Pierres
- Agencement de cave sur mesure par Le Menuisier de la Cave
- Façonnage du verre à chaud par High Hills Glass
- Vannerie en ceps et sarments de vigne par Sophie Laronze
- Tire-bouchons forgés par O Feu Forgé
- Rétrofit de cyclomoteurs par Millésime Drive
- Logistique des Vins par Mail Boxes etc.

L'affiche d'inspiration bourguignonne par une jeune et talentueuse Beaunoise : Norma McK.

Stand des Festivinales® - Point d'information Présence des bénévoles du Comité des Fêtes (CFDB), organisateur des *Festivinales*® de la Vente des Vins - Boutique officielle des produits *Les Festivinales*® vente au profit de l'Association.



Apach

Sam -Dim *Homme Orchestre*



Festi Bress'Band

Sam - Dim *Bandas*



Karpates-Show

Sam - Dim *Musique Balkanne*



Glory Pop

Sam 18h30-20h30 *Kiosque Place Carnot*

Animation musicale en déambulation
10h / 18h30 - Centre historique

Dégustation de vins de la Côte de Beaune
10h / 21h - Chapelle Saint-Étienne, Place Ziem

Hôtel des Ducs de Bourgogne
10h / 18h - Rue Paradis

Bienvenue au banquet des Ducs de Bourgogne



Rouge Tribute Goldman

Sam 12h - 15h — *Place Carnot*



Tambour-major Cô Gnac II et sa clique

Sam - Dim — *Clique et Carnavaleux*



AJT

Sam - Dim — *Guggenmusik*



Tribu Bouge Tes Pieds

Sam - Dim — *Batucada*

Concert gratuit
Rouge Tribute Goldman
12h / 15h - Place Carnot

Rouge Tribute Goldman, hommage à cet artiste légendaire à travers des performances exceptionnelles et passionnées.

Concours de débouchage de bouteilles
14h / 17h

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

Défilé des groupes musicaux
17h - Centre historique

Grand Final
17h30 - Place de la Halle

En présence de tous les groupes d'animation

Concert gratuit
Glory Pop Duo
18h30 / 20h30 - Kiosque Place Carnot

Pop Groove Feel Good music

Trésors gourmands et artisanaux

pages 15 - 18

- Agencement de cave sur mesure par Le Menuisier de la Cave
- Façonnage du verre à chaud par High Hills Glass
- L'affiche d'inspiration bourguignonne par une jeune et talentueuse Beaunoise : Norma Michalik

15 Dimanche Novembre

Village des *Festivinales*®
10h / 19h

Stands dégustations vins, métiers de bouche et d'artisanat
Mise à l'honneur d'artisans locaux :

- Travail de la Pierre par Le Comptoir des Pierres
- Agencement de cave sur mesure par Le Menuisier de la Cave
- Façonnage du verre à chaud par High Hills Glass
- Vannerie en ceps et sarments de vigne par Sophie Laronze
- Tire-bouchons forgés par O Feu Forgé
- Rétrofit de cyclomoteurs par Millésime Drive
- Logistique des Vins par Mail Boxes etc.

L'affiche d'inspiration bourguignonne par une jeune et talentueuse Beaunoise : Norma McK.

Stand des Festivinales® - Point d'information Présence des bénévoles du Comité des Fêtes (CFDB), organisateur des *Festivinales*® de la Vente des Vins - Boutique officielle des produits *Les Festivinales*® vente au profit de l'Association.

Animation musicale en déambulation
10h / 17h - Centre historique

Dégustation de vins de la Côte de Beaune
10h / 19h - Chapelle Saint-Étienne, Place Ziem

Performance musicale Orphéane
10h30 / 13h - Kiosque Place Carnot

L'art d'allier l'accordéon aux musiques actuelles

Hôtel des Ducs de Bourgogne
10h / 18h - Rue Paradis

Bienvenue au banquet des Ducs de Bourgogne

Accueil des parrains de la Vente des Vins
11h30 / 12h30 - Kiosque Place Carnot

Performance musicale The Juke - Sonorités Pop
14h / 16h - Kiosque Place Carnot

166ème Vente des Vins des Hospices de Beaune
14h30 / 20h - Place de la Halle

Concours de débouchage de bouteilles
14h / 17h

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

Grand Final
17h - Place Carnot

En présence de tous les groupes d'animation



Orphéane

Dim 10h30-13h *Kiosque Place Carnot*



The Juke

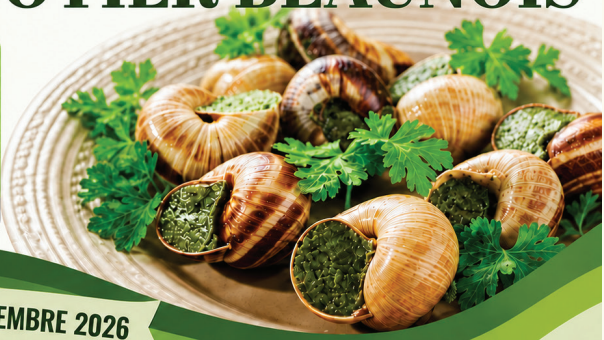
Dim 14h-16h *Kiosque Place Carnot*

166e édition de la Vente des Vins des Hospices de Beaune

L'ESCARGOTIER BEAUNOIS

HÉLICE
ESCARGOTS DE BOURGOGNE

PRÉPARÉS EN Bourgogne



13, 14 & 15 NOVEMBRE 2026

À l'occasion des Festivinales les 13, 14 et 15 novembre 2026,
retrouvez pour la 26e année les escargots de Bourgogne
de la 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 du Tarn, persil plat Français, sel de Camargue et épices diverses.

– Préparés en Bourgogne –

STAND N°3
FACE AU MAGASIN

WEEK-END DE *La Vente des Vins*

166ÈME EDITION



VENTE DE TARTINES CHAUDES

SUR PLACE OU À EMPORTER

VINS AU VERRE

7 PLACE CARNOT 21200 BEAUNE

ETS LEDENTU

STAND N°14

PAIMPOL



OSTRÉICULTEUR

PRODUCTEUR - EXPÉDITEUR

HUÎTRES
(10€ la douzaine)

SAINT-JACQUES
(5€ la brochette)

LEDENTU.JEANCHARLES@GMAIL.COM
06.66.77.35.36

Le Village des Festivinales®

Autour de la place

1/ L'oeuf en Meurette
Boris Clain Traiteur
Œufs en meurette ou à l'Époisses (option escargots en persillade), vins, softs et vin chaud

2/ Hôtel Mercure Beaune
Restauration

3/ Fromagerie Hess
Vente détails, tartines chaudes, vins

4/ V and B
Potatoes Pop à l'Epoisses, Flammenkueche, Saucissons, Vins, bières pressions (dont sans alcool)

5/ L'arrière Boutique
Petite restauration, caviste

6/ Hélice
Vente et dégustation, escargots de Bourgogne

7/ Laprée Pascal
Produits de la ferme et petite restauration

8/ Renard Traiteur
Charcuteries artisanales (persillé de Marsannay, terrines, persillé au foie gras)

9/ Asso Les Festivités VDV
Dégustation de vins Côte de Beaune

10/ Chez Camille
Pâtés en croûte, planches apéro, œuf meurette

11/ Belenium
Planches apéritives, bières artisanales à emporter

12/ L'Ecrit'Vin
Restauration traditionnelle

13/ Fromagerie Delin
Spécialités fromagères, nuitonflette, citeauflette, bar à lait, galettes et crêpes

14/ Ledentu
Huitres et coquilles Saint-Jacques

15/ Champitruffes
Truffes fraîches, champignons séchés et produits dérivés de la truffe

16/ Les Pâtes aux Truffes
Pâtes aux truffes avec un verre de vin ou une boisson soft

17/ La Réserve de Bacchus
Bœuf bourguignon et dégustation vins et huîtres

18/ La Paulée
Spécialités bourguignonnes détournées et vin

19/ La Cave d'Élisée / La Calabria
Spécialités Italiennes, Bourguignonnes et vins

20/ Macarons Charlou
Macarons artisanaux

21/ Saint-Vincent Tournante
Vente de verres et goodies Saint-Vincent Volnay 2027

22/ La Régalade
Gougères, bœuf bourguignon, riz au lait

23/ Tac House
Restauration rapide bourguignonne, tacos revisités
Le Moulin d'Hauterive
Vente de cuisses de grenouilles

24/ Lazare Carnot
Restauration traditionnelle

25/ Le XV
Bowls, saucisse de morteau, frites maison, sauce époisses ou meurette, planches apéro, crêpes. Bar à vin

26/ Védrenne
Vente de cocktail à base de produits locaux (Blanc-cas, etc.) dont sans alcool

À l'intérieur de la place

A/ Cafés Mary
Barista et vente de café

B/ Menuisier de la Cave
Agencement de cave et décorations viticoles

C/ O Feu Forgé
Tire-bouchon forgé - Artisan forgeron coutelier en Bourgogne

D/ Millésime Drive
Rétrofit de cyclomoteurs

E/ High Hills Glass / Laronze Vannerie
Les bouteilles & les sarments de Bourgogne revisités !

F / Le Comptoir des Pierres
Démonstration taille de pierre

G / Norma McK
Artiste Peintre - Illustratrice caisses bois personnalisées, affiches officielles des *Festivinales*® 2024-2025 et 2026

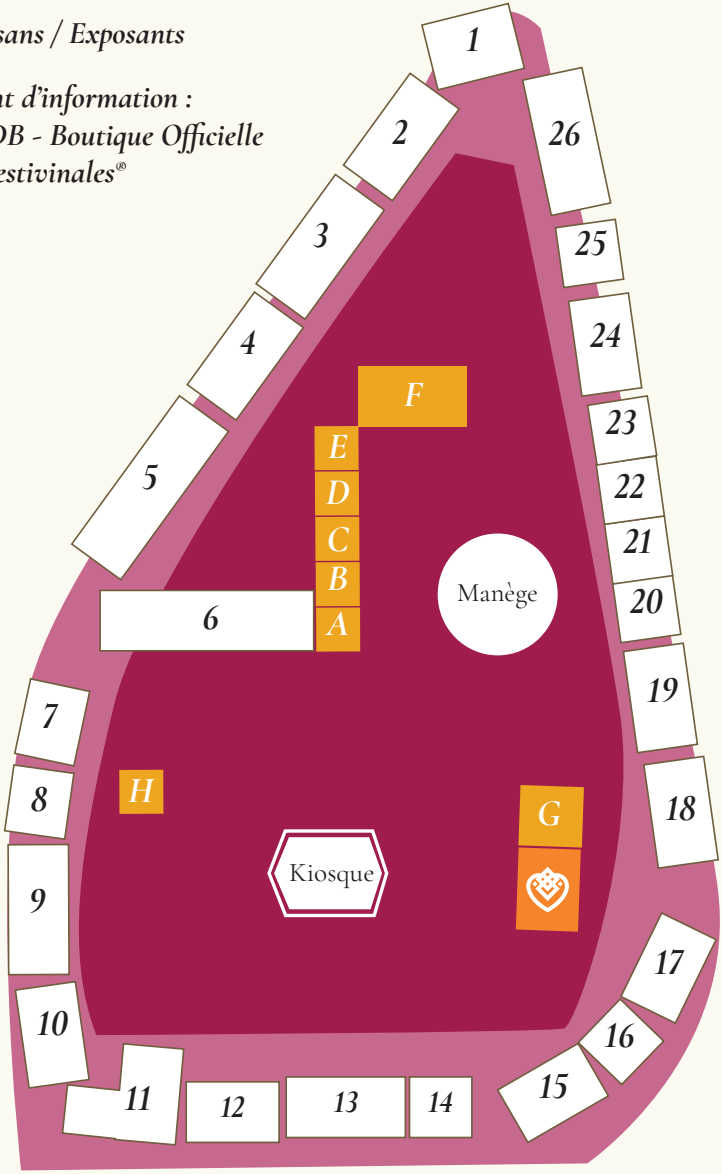
H/ Mail Boxes etc.
Votre partenaire pour vos envois de vin en France, en Europe et à l'international

/ *Les Festivinales*® CFDB Boutique Officielle
Vente d'articles exclusifs
Boutique Officielle *Les Festivinales*® - Vente goodies

x = *Gastronomie*

x = *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***

166ème Vente des Vins

RESERVE DE BACCHUS
caviste et bar à vins

Retrouvez-nous sur le Village des *Festivinales*®

Stand 17 (face à la BNP)

Huîtres Marennes - Oléron
Bœuf Bourguignon - Escargots de Bourgogne

À 200 m de la place Carnot, rendez-vous également dans notre bar à vins où une sélection des meilleures domaines vous attendra !





15 rue Monge
21200 Beaune

+33 3 73 55 06 16

www.reservedebacchus.fr

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

Trésors gourmands et artisanaux

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

Norma McK

Stand G

www.mckillustration.fr
@norma.mck

McK Illustration

Venez retrouver des illustrations originales inspirées de la Bourgogne, la vigne et le vin, déclinées sur une grande variété de supports ! Affiches, tableaux, caisses à vin, dessous de verre, cartes postales ou marque-pages... Il est désormais possible d'emporter un petit morceau de Bourgogne avec soi, ou de faire plaisir en offrant un cadeau personnalisé aux couleurs de la région.



Le Comptoir des Pierres

Stand F

42 route Nationale 74 - 21700 Comblanchien
03 73 27 07 12
contact@lecomptoirdespierres.com

Vous cherchez un produit écologique et de qualité ?

Choisissez nos pierres naturelles de Bourgogne ! Le Comptoir des Pierres est une entreprise familiale de 15 personnes, dont 8 tailleurs de pierre.

Restaurant Chez Camille

Stand 10

1 place Édouard Herriot - 21230 Arnay-le-Duc
03 80 90 01 86
contact@chezcamillearnay.com
www.chezcamillearnay.com

Planche apéritive et dégustation de notre fameux pâté en croûte - Œuf 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 (vérifié et validé par TTBON et François-Régis Gaudry). À déguster avec un verre de vin ou bien à emporter.

L'Œuf en meurette reste le plat emblématique de la Bourgogne. Sacré Champion du Monde en 2022, notre Œuf en 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, sa sauce caramel beurre salé et ses mendiants croustillants.

High Hills Glass & Sophie LARONZE, Vannière

Stand E

www.highhillsglass.fr
high.hills.glass
sophie.laronze_vannerie

Les bouteilles & les sarments de Bourgogne revisités !

Basé au cœur du vignoble bourguignon à Nuits-Saint-Georges, le studio High Hills Glass récupère les bouteilles de vin jetées par les domaines locaux pour les transformer à plus de 800° en plats de présentation utiles et minimalistes.

Ancienne vigneronne et diplômée de l'Ecole Nationale de Vannerie, Sophie LARONZE associe l'osier traditionnel aux sarments de vigne de la Côte de Beaune pour créer paniers, corbeilles ou luminaires originaux.

Le savoir-faire, l'insolite & la Bourgogne réunissent ces deux artisanes !

Millésime Drive

Stand D

Coupler le charme d'une mobylette à la facilité d'utilisation d'un vélo électrique moderne ? C'est possible !

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

Que ce soit derrière le guidon d'un Solex ou d'une Motobécane, découvrez le plaisir de conduite de nos cyclomoteurs homologués et équipés de motorisations électriques.



Millésime Drive

L'AFFRANCHI
L'A
CUISINE LIBRE

15 rue d'Alsace
21200 BEAUNE
03 80 22 68 53
laffranchibam@gmail.com

Mardi au Samedi
12H / 14H30
et 19H / 22H

PETITE FAIM ?
CANAILLERIES
à retrouver sur notre stand
devant le restaurant.

MENU SPÉCIAL
VENTE DES VINS
le Vendredi et Samedi
au restaurant.

BONNES TABLES
GRANDS MOMENTS

PRODUITS DE SAISON • INSPIRATIONS D'ICI ET D'AILLEURS

Le Menuisier de la Cave

Stand B

www.lemenuisierdelacave.fr
Le Menuisier de la Cave
lemenuisierdelacave

Artisan créateur au cœur des grands terroirs de Bourgogne.

Implanté sur la Côte de Nuits, "Le Menuisier de la Cave" façonne le bois pour révéler l'âme du vignoble bourguignon. Chaque pièce est imaginée comme une œuvre, mêlant exigence, authenticité et créativité artisanale. Planches de dégustation gravées, mobilier sur mesure, tableaux ou agencements de cave d'exception... chaque création est portée par la passion de sublimer vos espaces, vos flacons et vos moments de convivialité. Parce que chaque fibre de bois raconte un terroir, ces objets uniques allient esthétique et durabilité dans le respect de la matière.

Offrir ou s'offrir une pièce du Menuisier de la Cave, c'est transmettre un fragment d'artisanat bourguignon, façonné à la main, pour élever l'art de vivre et de la dégustation.

Mail Boxes Etc.
Dijon - Beaune - Nuits St Georges

Stand H

12 rue de Skopje - 21000 Dijon
03 73 55 04 36
mbe2560@mbefrance.fr
www.mbefrance.fr/2560

Présents dans toute la France

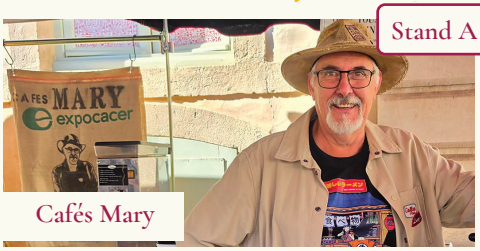
Mail Boxes Etc. vous accompagne pour vos envois B2B/B2C en France, en Europe et à l'international.

Vins, marchandises fragiles, produits divers : nous nous chargeons de la collecte, l'emballage et l'expédition via nos transporteurs partenaires, en colis comme en palette.

– Spécialiste de l'envoi de vins vers les États-Unis

– Solutions e-commerce : automatisez vos expéditions

– Devis gratuit en boutique



Stand A

Cafés Mary

Les Macarons de Charlou

Stand 20

40 rue de Lyon - 89200 Avallon
06 99 67 80 06
charlou-macarons@orange.fr
www.macarons-de-charlou.com

Biscuiterie artisanale - Macarons à l'ancienne

Macarons frais et très moelleux, sans gluten, sans lactose, 12 parfums, qui peuvent se congeler.

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

8 à 10 € 15 à 17 € 24 à 25 €

MBE
MAIL BOXES ETC.
#PeoplePossible
COURTIER EN TRANSPORT
FRANCE, EUROPE, MONDE
- Emballage
- Expédition
- Colis / Palette
- Stockage
- Logistique
World Wine Delivery
Spécialiste de vos envois de vins depuis plus de 10 ans
ups GLS. TNT FedEx
chronopost DHL

Renard Traiteur

Stand 8

5 rue du Puits de Têt
21160 Marsannay-la-Côte
03 80 52 16 41 / 06 82 97 46 62
contact@renard-traiteur.com
www.renard-traiteur.com

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 maintenant 3 générations. Il vous est présenté en morceaux sous vide, également à la moutarde à l'ancienne et 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 apéro en cubes.

PASCAL LAPRÉE
PRODUCTEUR À MAIREY
21320 MONT-SAINT-JEAN
CANARD — FOIE-GRAS
MAGRET FUMÉ
CONFITS — RILLETTES
03 80 84 31 12
WWW.LAPREEPASCAL.COM
IN — @PASCALLAPREE
FB — PASCAL LAPRÉE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
BIENVENUE à la ferme
SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR LE DÉPARTEMENT

COMPTOIR ROSETTE
Le sandwich à la sauce Rosette
Au *Comptoir Rosette*, le sandwich se compose selon vos envies, toujours avec de bons produits : pains au choix, Comté, Morbier, charcuteries, rôti de bœuf, crudités et sauces maison...
Le tout à emporter et à déguster sur le pouce. Salades à composer et chips artisanales complètent la carte.
Et pour ceux qui préfèrent passer à table, le *Bistrot Rosette* vous accueille juste à côté autour d'une cuisine généreuse, locale et de saison, avec les incontournables de la cuisine bourguignonne.
Comptoir Rosette, 32 rue Carnot - 21200 Beaune / @bistrotrosette



FROMAGERIE DELIN
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
VENEZ NOUS REJOINDRE
SUR NOTRE STAND 100% CÔTE-D'OR



NOUS VOUS PROPOSONS
Nuitonflette avec le **Nuiton**
Côteauflette avec le **Côteaux**
Bar à lait
Galettes et **Crêpes**
SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR LE DÉPARTEMENT
Et les **vins** de notre Domaine DELIN LEGOU
www.fromagerie-delin.com

L'Alchimiste

BAR - BEAUNE

FAIT SA 2ÈME VENTE DES VINS !

"RENDEZ-VOUS AU 1 PLACE MADELEINE POUR 3 JOURS DE FÊTE INCROYABLES !"

VENEZ DÉCOUVRIR
NOS CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE,
NOS BIÈRES ALSACIENNES ET NOTRE GAMME
DE COCKTAILS ET SPRITZ !

ANIMATIONS EXTÉRIEURES ET GOODIES
MARQUERONT CE WEEK-END FESTIF !

RESTAURATION ASSURÉE PAR *FRANCE DRIVE*
BURGERS LOCAUX, ÉPOISSES OU
CHOUCROUTE À DÉCOUVRIR!

**VENDREDI 13 DÈS 17H,
SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15,
OUVERTURE NON-STOP DÈS 10H.**

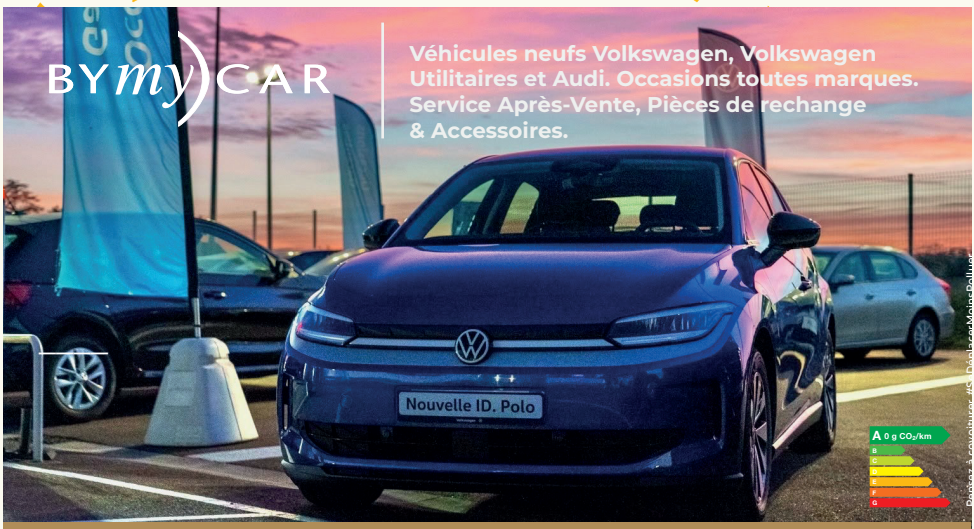
*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION, DÉSIGNE UN SAM !

EN PARTENARIAT AVEC

Pierre de Bresse (71)
Unique & Atypique
simeuble.fr
Conseil & personnalisation en mobilier, déco & literie
Le + grand site internet de France en mobilier

FRANCE DRIVE
100% TERROIR - BEAUNE

INFOS



Partenaire Officiel du CFDB
Les Festivinales® de la Vente des Vins Édition 2026

BYMYCAR BEAUNE - Route de Beaune à LADOIX-SERRIGNY
03 80 26 40 53 - bymycar.fr

NOUVELLE EQUIPE, NOUVELLE VENTE DES VINS

On part pas de zéro non plus, on a quelques bases après nos 4 précédentes ventes des vins : on a prévu du grand, du bon, du chaud, le tout avec des prix qui ne trichent pas.

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 ...

Un rendez des copains, de chaque côté du comptoir, pour notre moment préféré de l'année !

Rendez vous, du vendredi midi au dimanche soir, pour un verre, une douzaine d'huitres, un passage de cinq minutes, ou une après midi entière !




EUROPACK WINE
Sublimez, protégez, valorisez votre vin jusqu'à l'ouverture
www.europackwine.fr
contact@europackwine.fr
03 80 22 76 58


ABRIEXPRESS
Des barnums personnalisés et adaptés à toutes les utilisations.
Votre barnum personnalisé
www.abriexpress.fr
contact@abriexpress.fr
03 80 22 76 58


PIERRES NATURELLES DE BOURGOGNE
Venez nous rencontrer sur le Village des Festivinales !
Le Comptoir des Pierres
www.lecomptoirdespierres.com
03 73 27 07 12
Taille de Pierre - Dallage - Cuisine - Bain - Bâtiment

Détours par le cœur des Festivinales®

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

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'École du Génie de Mézières d'où il sort ingénieur militaire.



©Michel Gallois





©Michel Gallois

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.

Place Félix-Ziem

Félix Ziem, surnommé le peintre de la lumière, considéré comme le précurseur des impressionnistes, est né à Beaune en 1821. Il entre à l'âge de 16 ans à l'École des Beaux-Arts de Dijon dans la section architecture, d'où il est exclu un an plus tard. Il part à Marseille retrouver son demi-frère Georges, où il abandonne l'architecture pour se consacrer à l'étude de la peinture. Il ouvre son propre atelier sur le Vieux Port de Marseille qui connaît un vif succès. Grand voyageur, Félix Ziem se prendra de passion pour l'Orient et Venise. Il deviendra l'un des peintres les plus en vue de la fin du XIX^{ème} siècle. Il décède à l'âge de 90 ans à Paris.

Le fil conducteur de sa carrière concernera ses recherches consacrées à la représentation de la lumière, les reflets de l'eau et les variations atmosphériques. On estime qu'il a réalisé 6000 tableaux et près de 10 000 dessins en 70 ans de carrière. Tous les Musées de France possèdent leur "Ziem".



Place Fleury

Le nom de la Place Fleury est attribué à François Joly de Fleury, intendant de Bourgogne, chargé de mener à bien le projet de couvrir d'une voûte le lit de la Bouzaize qui traversait le quartier d'une manière aussi insalubre, qu'incommode pour la circulation.

Ce haut fonctionnaire prit en main ce projet qui fut terminé en 1767. Cette même année, la décision fut prise de donner le nom de Fleury à cette place où se trouve l'Hôtel de Saulx, habité par l'illustre famille de Saulx.






Vers le Forum des Sports
7
La Montagne de Beaune
A6 / A31 / A36 Péage 24.0
Beaune Saint Nicolas
Savigny-lès-Beaune
RD974 Dijon
Les Buttes
Foch
Porte St. Nicolas
Théâtre
Lorraine
Chapelle de l'Oratoire
Rue de Lorraine
Hôtel de Ville
6
Parc de la Bouzaize
Les Visitandines
Maréchal
Boulevard
Square des Lions
Beffroi
Place Fleurie
Rue des Tonneliers
Fresque de la Grande Vadrouille
Bibliothèque
Avenue de la République
Collégiale Notre-Dame
4
8
Musée du Vin
Chapelle Saint Etienne
5
Clémenceau
Maison du Colombier
2
1
Sous-Préfecture
Petite Pl. Carnot
Place Carnot
Rue d'Alsace
Boulevard
Place de la Halle
3
Rue Maufoux
Hôtel-Dieu Hospices de Beaune
Rue de l'Hôtel Dieu
Chanoine
Boulevard Perpreuil
RD970
Auxerre
Bligny-sur-Ouche
Boulevard Bretonnière
Louis Véry
Boulevard St Jacques
Rond-Point de l'Europe
Poste
Rue du Faubourg Bretonnière
La Moutarderie
RD974
Autun
Chalon-sur-Saône
Tannerie
Police Nationale
Lons-le
Verdun-sur-l
A6 Péage 24.1
Beaune Centre
Beaune Hospices
Cité des Climats et Vins de Bourgogne
P+R
Où stationner ?

Informations Pratiques

Vos repères

1. Place Carnot
2. Place de la Halle
3. Place Fleury
4. Avenue de la République
5. Chapelle Saint-Étienne
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



Parking

- Parking gratuit ou en zone bleue
- Parking payant
- Parking payant couvert
- Parking camping car
- P+R Parking relais gratuit (du Péage Sud)
- Secours

Numéros utiles

- 15 / SAMU
- 17 / Police Secours
- 18 / Pompiers
- 112 / Numéro Européen
- 114 / SMS n° d'urgence pour personnes sourdes et malentendantes

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

BEAUNE EN BOURGOGNE OFFICE DE TOURISME

EN BOURGOGNE

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.

Lexique bourguignon de survie

Dans les rues de Beaune, quelques autres expressions pourraient bien se glisser dans les conversations… surtout place Carnot, au cœur des *Festivinales*®, entre musique, dégustations, retrouvailles et bonnes tablées. Ouvrez l'oreille : ici, la fête se vit aussi avec l'accent bourguignon !



© *Michel Gallois*

Meurer

Vous aviez pourtant tout bien fait : vin rouge, lardons, échalotes, champignons… Mais la salière vous a échappé. Catastrophe : **la meurette est meurée !** Autrement dit, elle est beaucoup trop salée. En Bourgogne, ça mérite presque un drame familial.

Pilouaicher

Une gougère à moitié mangée, un bout de jambon persillé laissé dans l'assiette, "juste une toute petite bouchée" de fromage… Vous **pilouaichez.** Bref, vous chipotez devant votre assiette. Aux *Festivinales*®, c'est fortement déconseillé.

Avoir le reuillot

Un peu de froid, un courant d'air et quelques heures passées dans les rues de Beaune : vous voilà avec la gorge qui gratouille et la voix qui déraille. Pas de doute : **vous avez le reuillot.**

Avoir le vercouriau

Gougères, escargots, jambon persillé, fromage… et peut-être quelques dégustations pour accompagner le tout. Si, le lendemain matin, votre estomac semble vouloir vous rappeler le programme de la veille, **vous avez le vercouriau.**

Les gagots

Après plusieurs heures à parcourir Beaune, ce ne sont pas seulement les jambes qui fatiguent. **Les gagots,** ce sont les doigts de pied. Et après une journée de *Festivinales*®, eux aussi peuvent avoir leur mot à dire.



© *Quantin Lahaie - OT Beaune*



BEAUNE
EN BOURGOGNE
OFFICE DE TOURISME

BEAUNE-TOURISME.FR

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.

Hôtel des Ducs de Bourgogne
Bienvenue au banquet des Ducs de Bourgogne

14/11 et 15/11 : 10h à 18h
Cuverie de l'Hôtel des Ducs de Bourgogne
24 rue Paradis - 21200 Beaune
03 80 24 98 70
culture@mairie-beaune.fr

Spécial Vente des Vins des Hospices de Beaune les 14 et 15 novembre 2026

Lors de ce moment festif qu'est la Vente des Vins des Hospices de Beaune, l'Hôtel des Ducs de Bourgogne vous invite à vivre, dans la cuverie, les pratiques et les coutumes des Ducs de Bourgogne au Moyen Âge.

Autour d'une table de banquet reconstituée, venez vous immiscer dans l'ambiance d'un banquet et admirer les plats qui étaient servis à la table du duc. À travers des recettes d'époque qu'il vous faudra décrypter, découvrez comment les cuisiniers agrémentaient les plats, mais aussi les épices et herbes aromatiques qui étaient utilisées et que vous pourrez manipuler. Qui dit banquet ne dit pas que gastronomie. Comment s'occupait-on lors de ces repas qui pouvaient durer des heures ? La cuverie de l'Hôtel des Ducs de Bourgogne vous réserve des surprises !
Pour les enfants, un atelier de création leur permet de s'initier aux symboles et aux significations des blasons.

Accès libre, tout public

BIENVENUE AU BANQUET DES DUCS DE BOURGOGNE



CUVERIE
HÔTEL DES DUCS DE BOURGOGNE
24, rue Paradis à Beaune

BEAUNE

SAMEDI ET DIMANCHE DE 10H À 18H

Reconstitution d'un banquet
Ambiances et coutumes
Recettes d'époque à décrypter
Épices et herbes aromatiques

TOUT PUBLIC

Atelier de création d'un blason



JEUNE PUBLIC

accès libre

La Moutarderie Fallot

14/11 : 9h30 à 18h, 15/11 : 9h30 à 18h
31 rue du Faubourg Bretonnière 21200 Beaune
03 80 22 10 10
www.fallot.com

Une envie de Moutarde en Bourgogne ?

La Moutarderie Fallot a su maintenir le savoir-faire de l'artisan moutardier : le broyage des graines 100% régionales à la meule de pierre qui permet de conserver toutes les qualités gustatives de la pâte.

Elle a su étoffer sa gamme de produits au fil des années avec des moutardes insolites et gastronomiques en plus de vinaigres de vins et de conserves au vinaigre !

Pour valoriser ce patrimoine auprès du grand public, la Moutarderie Fallot a ouvert un espace Muséographique, comportant deux parcours de visites "Sensations fortes" et "Découvertes" ainsi que deux boutiques ateliers (Beaune et Dijon) !

Un bar à Moutardes permet une dégustation sans modération !

Visitez nos parcours de visite Beaunois ! (réservation obligatoire sur www.fallot.com/parcours-de-visites)

12 € adulte - 9 € pour les 10-17 ans

Gratuit pour les moins de 10 ans



La Moutarderie Fallot





Visites à l'occasion de la Vente des Vins

Hôtel-Dieu des Hospices Civils de Beaune

Mémoires d'archives "1859, première Vente des vins : aux origines d'un évènement hospitalier"

14/11 à 10h30 et 14h15, 15/11 à 10h30

À l'occasion de la 166ème Vente des Vins des Hospices de Beaune, l'histoire du domaine viticole est à l'honneur ! En 1859, la première Vente des Vins a lieu à l'Hôtel-Dieu, point de départ d'une aventure qui se développe tout au long du XIXe siècle. Depuis la correspondance de Joseph Pétasse, économe de l'Hôtel-Dieu, jusqu'au catalogue des cuvées, reconstituez les étapes de la création de cet évènement viticole emblématique de la Bourgogne.
Avec les équipes de l'Hôtel-Dieu et des Archives Départementales de la Côte-d'Or.

1h30. Tout public. Billet Exploration

Visite commentée "Pop-Up Tour : Hôtel-Dieu top chrono !"

14/11 et 15/11 à 10h et 17h

En 20 minutes chrono, une médiatrice vous propose un zoom sur l'un des thèmes phares de ce patrimoine hospitalier à l'histoire singulière. Figures de bienfaiteurs, activités de soins, polyptyque du "Jugement dernier" ou domaine viticole des Hospices de Beaune, venez picorer l'une de ces petites histoires avant, pendant ou après votre parcours libre Hôtel-Dieu !

20 minutes. Tout public. Billet Découverte.

Visite commentée "Il était une fois l'Hôtel-Dieu : un hôpital en MOUVEMENT(S)"

14/11 et 15/11 à 10h30 et 15h45

De l'Hôtel-Dieu aux Hospices Civils de Beaune, découvrez l'histoire de ce site patrimonial emblématique du duché de Bourgogne. En parcourant les salles historiques avec une médiatrice de l'Hôtel-Dieu, appréciez les aménagements intérieurs, observez les objets du quotidien, étudiez les instruments de médecine, découvrez les collections, et laissez-vous entraîner par les MOUVEMENT(S) d'une activité multiséculaire, expression d'un patrimoine vivant hospitalier.

1h. Tout public. Billet Exploration

Parcours sensible insolite "L'Hôtel-Dieu par les sens : une histoire hospitalière à manipuler"

15/11 à 14h15

Toucher, effleurer, observer, sentir... L'histoire de l'Hôtel-Dieu se raconte par ses matières ! 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, appréciez l'histoire des pratiques et des usages de l'Hôtel-Dieu en mettant en MOUVEMENT(S) vos cinq sens.

1h. Tout public. Billet Insolite

Pour le week-end du 14 et 15 novembre, le billet "Hôtel-Dieu" est au tarif réduit de **9 €** *; certaines salles étant occupées par les acteurs de la Vente des Vins.*

Informations & réservations : https://reservation-hoteldieu.hospices-de-beaune.com/

Cette brochure a été réalisée par

pagin'up

AGENCE DE **COMMUNICATION**

mais Pagin'up, c'est aussi du **print**, *du* **web**, *et des* **réseaux sociaux**

13, rue Richard - 21200 Beaune
03 80 21 78 89
contact@paginup.fr
www.paginup.fr

FÊTE FORAINE

BEAUNE

OUVERT TOUS LES JOURS

DU VENDREDI 30 OCTOBRE
AU 15 NOVEMBRE

PLACE MADELEINE

TARIFS RÉDUITS
LES MERCREDIS
4 & 11 NOVEMBRE



OUVERT JUSQU'À MINUIT LE SAMEDI 14 NOVEMBRE

Agence
RP EVENTS





- Evenementiel
- Tourisme d'affaires
- Séminaire
- Incentive & Team buiding
- Productions artistiques
- Logistique technique
  son éclairage vidéo

06 21 65 47 10 | contact@agencerpevents.com

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 5 000 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) et des Foulées (10,4 km).

Le Semi-marathon de la vente des Vins des Hospices de Beaune emprunte les routes vallonnées et typiques des vignobles de la Côte de Beaune. Les coureurs traversent les lieux et les villages les plus prestigieux de Bourgogne (Pommard, Meursault, Volnay) et le départ se situe juste à proximité des célèbres Hospices de Beaune. La beauté et la renommée des sites traversés se marient à la convivialité et à l'ambiance folklorique de cette manifestation. Plusieurs animations musicales et dégustations de produits du terroir agrémentent la course tout le long du parcours. L'arrivée se situe juste au pied de la Montagne de Beaune (Forum des Sports). L'organisation met un point d'honneur à assurer à chaque coureur, un accueil chaleureux, un circuit impeccable et sécurisé, des ravitaillements de qualité et de nombreux lots à l'arrivée.

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

13 *Vendredi* Novembre

8h30 : Courses jeunes (2 km).
Départ et arrivée Forum des Sports

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

18h : Footing Nocturne (4 km).
Centre historique de Beaune.
Départ et arrivée Place de la Halle

14 *Samedi* Novembre

9h : Marche nordique (10 km).
Départ et arrivée au Forum des Sports

9h30 : Marche Familiale (8 km).
Départ et arrivée au Forum des Sports

10h : Canicross (6 km).
Départ et arrivée au Forum des Sports

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

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

16h30 : Remise des Prix au Forum des Sports

Pour en savoir plus :
www.semibeaune.fr

Marché aux Vins
Votre caviste à Beaune



DÉGUSTATIONS SPÉCIALES
VENTE DES VINS

CRÉDITS PHOTOS : Q.MOREIRA

Vendredi 13, Samedi 14 et Dimanche 15 novembre 2026

Dégustation Grands Terroirs

6 vins, dont 3 Premiers Crus et 1 Grand Cru

59€ pour toute réservation jusqu'au 12 novembre inclus, puis 65€

Dégustation Exclusive

10 vins, dont 4 Premiers Crus et 4 Grands Crus

95€ pour toute réservation jusqu'au 12 novembre inclus, puis 105€

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

5 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. -

La Vente des Vins

Neuf jours de vendanges, du 15 au 24 août. Le millésime 2026 aura été l'un des plus courts et des plus précoces qu'ait connus le domaine. Il sera mis aux enchères le 15 novembre, sous la Halle de Beaune, pour la 166ème édition de la plus ancienne vente aux enchères caritative de vins au monde.

Un hôpital qui possède des vignes

L'histoire commence en 1443, quand Nicolas Rolin et Guigone de Salins fondent l'Hôtel-Dieu pour soigner les malades et abriter les plus démunis. Au fil des siècles, des bienfaiteurs lèguent des parcelles à l'hôpital. En 1795, les Hospices vendent pour la première fois leur récolte aux enchères. Il faudra attendre 1859 pour que la vente aux enchères publiques s'installe durablement, à la bougie.

Le principe n'a pas changé depuis. L'hôpital a quitté l'Hôtel-Dieu en 1971 pour des bâtiments plus modernes, mais le domaine viticole, lui, continue de financer le soin. Les Hospices Civils de Beaune consacrent aujourd'hui les bénéfices de la vente à la conservation de leur patrimoine et à la modernisation de leurs équipements hospitaliers. En 2026, ces investissements portent notamment sur le déploiement d'un nouveau dossier patient informatisé et sur la poursuite du chantier du nouvel hôpital de Beaune, dont la livraison est prévue début 2028. La vente 2025 avait réuni plus de 18,7 millions d'euros.

Une pièce pour une cause

Chaque année, une pièce est retirée du produit de la vente et vendue au bénéfice d'associations. C'est la Pièce de Charité, dite Pièce des Présidents, l'équivalent de 288 bouteilles. Elle a été adjugée 400 000 € en 2025.

En 2026, les Hospices Civils de Beaune ont choisi de la dédier aux maladies rares. Deux associations en seront bénéficiaires. DEBRA France accompagne depuis 1985 les personnes atteintes d'épidermolyse bulleuse, une maladie génétique de la peau qui touche les enfants dès les premiers jours de leur vie et rend leur peau aussi fragile que des ailes de papillon. L'ARSLA agit face à la maladie de Charcot et aux autres maladies du motoneurone, en soutenant la recherche, en accompagnant les malades et en portant leur voix.



©Micha Patault

90 ans de Pommard

L'édition 2026 met à l'honneur l'AOC Pommard, née le 11 septembre 1936. L'appellation s'étend sur 314 hectares au sud de Beaune, entièrement plantés en pinot noir, et compte 28 Premiers Crus. Les Hospices y possèdent des parcelles héritées de dons remontant au XVème siècle, parmi lesquelles Les Rugiens et Les Epenots, sur 3,60 hectares en village et autant en Premier Cru.

L'affiche de cette 166ème édition est signée Téo Transinne, illustrateur installé à Sète, qui travaille au crayon de couleur. Son visuel dévoile le paysage viticole de la Côte de Beaune, les rangs en bandes rouges et vertes selon les saisons, les murs de clos, et l'Hôtel-Dieu qui se devine derrière.

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.

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



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.

Domaine Loubet-Dewailly

13/11 : 16h à 22h, 14/11 : 10h à 22h, 15/11 : 10h à 16h
11 Impasse Notre Dame - 21200 Beaune
07 84 02 00 40
contact@domaineloubetdewailly.com
www.domaineloubetdewailly.com

Dégustation Vente des Vins

À l'occasion de la 166ème Vente des Vins des Hospices de Beaune, le Domaine Loubet-Dewailly vous propose des dégustations de vins d'exception :

Dégustation Découverte : Horizontale "Pinot Noir de la Côte de Beaune en 2025" - **20 €** : Bourgogne Rouge, Maranges Côte de Beaune, Beaune 1er Cru "Les Epenottes", Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots".

Dégustation Prestige : Verticale de Volnay 1er Cru "Le Clos des Chênes" - **39 €** : les millésimes de 2020 à 2024, explorez l'élégance de Volnay.

Dégustation Exceptionnelle : Comparative de Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Champs Gains" et Meursault "Clos Saint Philibert" de 2020 à 2022 - **70 €** : 2 Climats d'exception sur 3 millésimes.

Places limitées, réservation recommandée par email ou par téléphone.

Dégustation au verre : toutes nos appellations disponibles.

Côté gourmandises : aligot-saucisse **19 €**, planches fromage ou charcuterie **16 €**, gougères **6 €**, huitres **8 €**, moelleux chocolat **8 €**

Vente de vins : sur place ou à emporter.



Veuve Ambal

14/11 : 10h30, 14h30, 15h30 et 16h30
15/11 : 10h30, 14h30 et 15h30
Rue du Pré Neuf
21200 Montagny-lès-Beaune
03 80 25 90 81
tourisme@fpvd.fr
www.veuveambal.com

Édition spéciale Vente des Vins des Hospices de Beaune

Visite du site de production et dégustation de 3 Crémants et de 3 Grands Vins de Bourgogne (dont une cuvée des Hospices de Beaune).

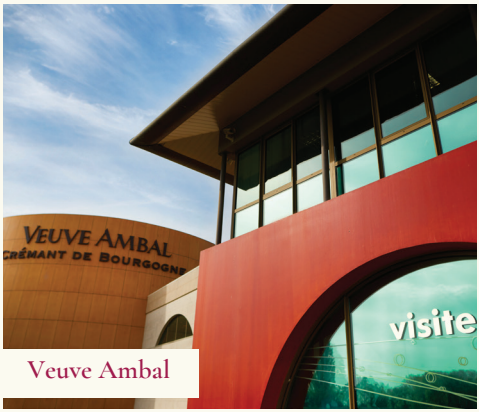
Plongez au cœur de l'élaboration des Crémants de Bourgogne lors d'une visite audioguidée immersive de notre site de production.

Au fil du parcours, découvrez nos caves de vieillissement, les ateliers de production, ainsi que les robots et automates au service de la méthode traditionnelle.

Des projections sur écrans géants viennent également enrichir la visite.

À l'issue de la visite, prolongez l'expérience avec une dégustation commentée de 3 Crémants de Bourgogne et de 3 Grands Vins de Bourgogne d'exception : un Premier Cru blanc, un Premier Cru rouge et une cuvée des Hospices de Beaune, soigneusement sélectionnés à l'occasion de la Vente des Vins des Hospices de Beaune.

18 € par personne (tarif adulte)



Veuve Ambal






PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780
166ème
Vente des
Vins
SAMEDI 14 & DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026
DE 9H30 À 17H30
Visite libre des plus grandes caves
de Bourgogne et dégustation
servie au verre de 10 grands vins :
vins blancs
• Savigny-les-Beaune « aux Fourches » 2023 - Tasteviné
• Beaune 1er cru « Les Cents Vignes » 2023
• Meursault 1er Cru « Sous Blagny » 2023
• Hospices de Beaune - Corton Grand Cru Cuvée Dr Peste 2018
vins rouges
• Santenay 1er Cru « Maladières » 2022 - Tasteviné
• Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » 2020
• Hospices de Beaune - Beaune 1er Cru Cuvée Guigone de Salins 2019
• Hospices de Beaune - Pommard 1er Cru Cuvée Dames de la Charité 2018
• Clos de la Roche Grand Cru 2016
• Magnum Hospices de Beaune – Savigny-lès-Beaune
Cuvée Fouquerand 1983
*Sous réserve de stock disponible.
À découvrir lors
de votre visite :
Exposition de la
Cave aux Arômes
Une quinzaine d'oeuvres
d'artistes contemporains
(partenariat avec Art in Situ).
ART
IN SITU
Sur la route des grands crus
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
Réservation conseillée
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Patriarche Père et Fils

5 et 7 rue du Collège - 21200 Beaune
03 80 24 53 87
www.patriarche.com

La Grande Dégustation de la 166ème Vente des Vins

Visite des plus grandes caves de Bourgogne.

Dégustation servie au verre de 10 Grands Vins de 2023 à 1983 (sous réserve de stock disponible) : Savigny-lès-Beaune "Aux Fourches" 2023 Tasteviné, Beaune 1er Cru "Les Cents Vignes" 2023, Meursault 1er Cru "Sous Blagny" 2023, Hospices de Beaune Corton Grand Cru Cuvée Dr Peste 2018, Santenay 1er Cru "Maladières" 2022 Tasteviné, Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2020, Hospices de Beaune Beaune 1er Cru Cuvée Guigone de Salins 2019, Hospices de Beaune Pommard 1er Cru Cuvée Dames de la Charité 2018, Clos de la Roche Grand Cru 2016, Magnum Hospices de Beaune Savigny-lès-Beaune Cuvée Fouquerand 1983.

80 € par personne - nombre de places limité

Nuiton-Beaunoy

97 route de Pommard - 21200 Beaune
03 80 25 01 03
caveaudebeaune@cavesdeshautescotes.fr

Dégustez la Bourgogne autrement chez Nuiton-Beaunoy !

À l'occasion du week-end de la Vente des Vins, Nuiton-Beaunoy vous ouvre les portes de sa cave.

Vivez une expérience 100 % accords mets et vins. Découvrez notre visite-dégustation avec nos vignerons.

Savourez nos déjeuners et dîners au cœur de la cave où nous produisons nos vins. Une immersion unique au milieu des cuves, un rendez-vous gourmand au cœur de la Bourgogne.

30 € par personne - Visite dégustation privilège

70 € par personne - Déjeuner prestige

95 € par personne - Dîner prestige

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

Partez à la découverte de notre domaine et du terroir de Beaune

Situé à 10 minutes à pied du centre-ville, venez visiter le domaine avec la dégustation de nos vins sur différents pôles : vigne, cuverie, terrasse (vue sur notre Monopole "Clos du Foulot" et sur les Beaune 1ers Crus), cave.

La réservation est obligatoire ; une arrivée 5 minutes en avance est appréciée, en cas de retard vous rejoindrez le groupe.

Nous vous proposons de découvrir et de déguster les vins du domaine choisis parmi les cuvées suivantes. En blanc : Côte de Beaune La Grande Chatelaine 2025, Beaune 1er Cru Les Chouacheux 2024. En rouge : Bourgogne Côte d'Or 2024, Pernand-Vergelesses vieilles vignes 2024, Beaune 1er Cru Les Grèves 2022.

Durée : environ 1h.

Réservation en direct : contact@domaine-baptiste-guyot.fr ou 03 80 22 46 55, ou auprès de l'Office de Tourisme de Beaune.

153ème Fête des grands Vins de Bourgogne

13/11 : 14h à 19h (dernier accès à 18h)
14/11 : 9h à 19h (dernier accès à 18h)
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 proposée à la dégustation pendant 2 jours. Une occasion unique de découvrir ou de redécouvrir la magie des terroirs bourguignons.

28 € (verre compris)



Cave les Ateliers du Vin - Maison Billy

13/11 au 16/11 : 10h à 20h
1 rue d'Enfer, Église Notre-Dame - 21200 Beaune
06 88 34 85 65
contact@maisonbilly.fr
www.maisonbilly.fr

Dégustation unique en cave - Chapelle du X[ème] siècle

6 vins de Climats de 6 domaines, avec 6 gougères offertes (si réservation avant le 2/11):
Corton Grand Cru 2023 - Capitain-Gagnerot, Beaune 1[er] Cru Boucherottes 2018 - Jadot, Pommard Clos Beaudier Tasteviné 2022 - Arcelain, Santenay Comme-Dessus blanc 2024 - Belland, Givry 1[er] Cru Crausot blanc 2025 - Masse, Bouzeron Les Clous 2023 Shaps.

Stand extérieur : vins au verre à partir de **6 €**, et spécialités fromagères, tartines et planches chaudes, sur place ou à emporter, par Hanna Shaps - The Burgundy Cheese Experience.

39 € par personne (réservation très conseillée)



Domaine Besancenot

13/11 : 10h à 18h, 14/11 : 9h à 18h
15/11 : 9h à 13h
78 Faubourg Saint-Nicolas - 21200 Beaune
03 80 22 18 76
contact@domaine-besancenot.fr
www.domaine-besancenot.fr

Dégustation spéciale Vente des Vins de Beaune

Dégustation de 6 vins (2 blancs, 4 rouges) avec un sac de gougères et un verre de dégustation gravé offerts.

Réservation obligatoire. Dégustation toutes les heures : 9h, 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h, 18h.

20 € par personne



Millésimes à la Carte

13/11 au 15/11 : 10h30, 14h, 16h et 18h
1 rue du Moulin Noize - 21200 Beaune
03 80 20 68 68
contact@millesimesalacarte.com
www.millesimesalacarte.com

Voyage en 1ers Crus - Au cœur des terroirs de Bourgogne

Vivez une expérience rare à travers une dégustation de 6 premiers crus emblématiques: Pouilly-Fuissé 1er Cru Pouilly 2024, Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2023, Meursault 1er Cru Charmes 2023, Mercurey 1er Cru Les Champs Martin 2023, Pommard 1er Cru Cuvée Dames de la Charité 2022 Hospices de Beaune et Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière 2020.

Un véritable voyage parmi les terroirs de Bourgogne, avec 6 flacons prestigieux, servis et commentés à votre table en petit comité.

Places limitées. Réservez dès maintenant sur notre site pour des émotions inoubliables !

59 € par personne

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 13/11 de 9h15 à 19h00
Samedi 14/11 de 9h15 à 19h00 ou plus
Dimanche 15/11 de 9h15 à 18h00

6 bis avenue de la République
21200 BEAUNE
Tél: 03 80 24 60 83 & 06 08 26 75 27





Maison Bouchard Aîné & Fils

13/11 : 14h à 17h, 14/11 : 10h à 17h, 15/11 : 10h à 12h
4 boulevard Maréchal Foch - 21200 Beaune
03 80 24 06 66
bouchard@bouchard-aine.fr
www.bouchard-aine.fr

Embarquez à bord du Normandie...

À l'occasion de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, embarquez à bord du Normandie pour une visite et une dégustation d'exception au cœur de la Maison Bouchard Aîné & Fils.

La traversée débute par un verre d'accueil, avant de poursuivre avec : Savigny-lès-Beaune 2026 blanc sur fût, Savigny-lès-Beaune 2022 blanc, Beaune 1er Cru Les Marconnets 2023 blanc, Corton-Charlemagne Grand Cru 2023 blanc, Pommard Cuvée Suzanne Chaudron Hospices de Beaune 2022 rouge, Beaune 1er Cru Clos du Roi 2023 rouge, Volnay 1er Cru Cuvée Général Muteau Hospices de Beaune 2018 rouge, Charmes-Chambertin Grand Cru 2021 rouge. La dégustation est accompagnée de 6 accords gourmands.

Réservation au 03 80 24 06 66
ou sur www.bouchard-aine.fr

59 € par personne

Domaine Martin-Dufour

14/11 et 15/11 : 10h à 18h
4A rue des Moutots - 21200 Chorey-lès-Beaune
06 15 79 98 85
domaine@martin-dufour.com
www.martin-dufour.com

Journées Gourmandes

Journées Gourmandes au Domaine Martin-Dufour : un week-end de découvertes et de saveurs avec nos amis producteurs venus de toute la France, vins d'Alsace, Champagne, Muscadet, Cognac, Bourgogne, 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 !

Entrée gratuite

Dégustation Hospices de Beaune

14/11 : entrée de 8h30 à 11h et de 14h à 17h
15/11 : entrée de 8h30 à 10h30
Ancienne cuverie
Rue Louis Véry 21200 Beaune

Dégustation Hospices de 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.

"Millésimes ensoleillés" à l'honneur au Domaine Henri de Villamont

14/11 de 9h30 à 17h
3 Rue du Docteur Guyot
21420 Savigny-lès-Beaune
03 80 21 52 13
oenotheque@hdv.fr
www.henridevillamont.fr

9 vins pour redécouvrir des millésimes exceptionnels.

Le Domaine Henri de Villamont, à Savigny-lès-Beaune est un lieu unique, chargé d'histoire et entouré de vignes. Nous vous invitons à vivre une expérience unique au cœur de nos caves, les vins de la dégustation sont tous issus de millésimes exceptionnellement ensoleillés.

Dégustation de 9 vins de l'appellation régionale au Grand Cru, dont un vin des Hospices de Beaune et un vieux millésime.

30€ sur réservation par mail ou par téléphone.

35€ sur place.

Verre gravé offert. Gougères.



IBIS BEAUNE CENTRE

LOCATION SALLE EVENEMENTIELLE





Réunion de famille - Assemblée générale - Showroom

Location de salles pour tous vos événements. Capacité d'accueil jusqu'à 110 personnes.

Contact

IBIS BEAUNE CENTRE
7 rue Henri Dunant
21200 Beaune
03 80 22 75 67
ibis.beaunecentre@gdhr.fr



amo & pajo

SUIVEZ LES AVENTURES DE DEUX REPORTERS GOURMETS EN BOURGOGNE...

et à Beaune bien sûr !

Hospices de Beaune

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

RESERVEZ ICI

CAVEAU MOILLARD
MEURSAULT

166ème Vente des Vins des Hospices de Beaune

DÉGUSTATION GOURMANDE

Dégustation exceptionnelle de six Grands Vins *dont deux vins des Hospices de Beaune*

Accompagnés d'une planche de mets artisanaux

SAMEDI 14 NOVEMBRE 2026

A partir de 10h00

Tarif par personne 45€

CAVEAU MOILLARD MEURSAULT - RD974 - 03 80 21 70 44
CAVEAU.MEURSAULT@MOILLARD.FR

Réservation conseillée

À la rencontre des organisateurs

Derrière les Festivinales®, il y a avant tout une équipe de bénévoles passionnés. Avec ses 90 membres, le CFDB fait vivre Beaune tout au long de l'année, entre grands rendez-vous, convivialité et envie de partager.



Le Comité des Fêtes et du Développement de Beaune (CFDB) rassemble près de 90 membres et bénévoles autour d'une même envie : faire vivre Beaune et créer des moments de rencontre.

À l'origine des *Festivinales®* de la Vente des Vins, l'association imagine et organise tout au long de l'année des rendez-vous populaires et conviviaux, avec une même philosophie : rassembler habitants, visiteurs, partenaires et acteurs locaux autour de la fête et du partage.

Derrière chaque événement, ce sont des mois de préparation et surtout une aventure collective portée par des bénévoles qui donnent de leur temps, de leur énergie… et toujours beaucoup de bonne humeur !

Festi'Noël

De la Vente des Vins à Noël, Beaune reste en fête !

À peine *Les Festivinales®* terminées, le CFDB prépare déjà son prochain rendez-vous !
Les 12 et 13 décembre, Festi'Noël réunira artisans et créateurs au cœur de Beaune, notamment à la Porte Marie de Bourgogne.

Deux jours pour découvrir des savoir-faire, rencontrer les exposants, dénicher des cadeaux originaux et prolonger, à quelques semaines de Noël, cet esprit de convivialité cher au CFDB.



La boutique officielle

Emportez un peu des Festivinales® avec vous !

Verres, accessoires, souvenirs et objets aux couleurs des *Festivinales®* : retrouvez la boutique officielle du CFDB pendant tout le week-end de la Vente des Vins.

Une façon de garder un souvenir de votre passage à Beaune… ou de faire plaisir à ceux qui n'ont pas pu venir !

Rendez-vous à la boutique, place Carnot.



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

Ils nous soutiennent

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, Europackwine, Info-Beaune, Le Bistrot des Halles - Le Baltard, L'arrière-Boutique, Belenium, Le Bien Public, K6FM, Patriarche Père & Fils, Les Bonnes Manières, BYmyCAR, Champitruffes, Crédit Mutuel, DBM, Domaine Loubet-Dewailly, Echos des Com, Manège Carrousel de Beaune, Michel Gallois, Mister Breizh, Villa Médicis, WanMuse, Au Grand Café de Lyon, Lange Vert, Pagin'up, Planète Communication, Domaine Besancenot, Euromaster, Mail Boxes etc., RP Events.

Ils aident le CFDB dans la communication

BEAUNE EN BOURGOGNE OFFICE DE TOURISME — pagin'up Agence de communication — planète COMMUNICATION BEAUNE — DBM

Ils relaient les actions du CFDB

K6 FM — LE BIEN PUBLIC — INFO BEAUNE.COM — ECHOS DE 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 !

Une banque qui appartient à ses clients, ça change tout.

Crédit Mutuel

Beaune
14 rue Gustave Eiffel – 6 place Fleury – 21200 Beaune
14 rue Charles Giraud – 21190 Meursault

Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 9 millions de clients-sociétaires.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonymeau 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.