

Sotheby's EST. 1744 Wine

Chaque année, le troisième
Dimanche de Novembre,
a lieu la célèbre vente aux
enchères « à la chandelle » des
Grands Vins du Domaine
des Hospices, constitué tout
au long des siècles grâce à
de généreuses donations.

Ces grands vins en tonneaux
sont pris en charge par les
acquéreurs qui ont la délicate
mission de les élever et de les
mettre en bouteilles.

Sotheby's

BEAUNE

165^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

16 NOVEMBRE 2025 PF2512

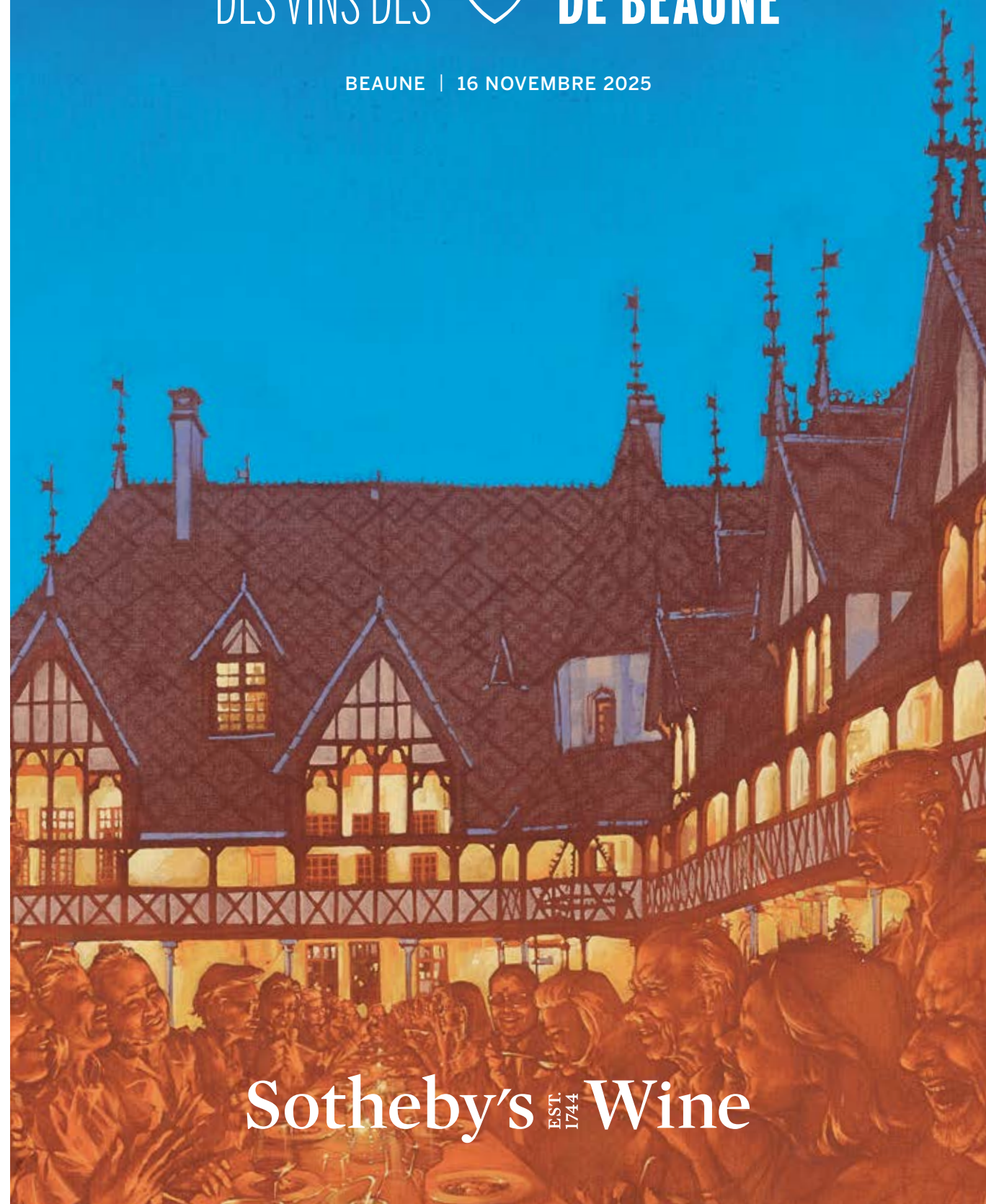
165^e VENTE
DES VINS DES



HOSPICES
DE BEAUNE

BEAUNE | 16 NOVEMBRE 2025

Sotheby's EST. 1744 Wine



165^e VENTE
DES VINS DES **HOSPICES
DE BEAUNE**

VENTE AUX ENCHÈRES À BEAUNE

16 novembre 2025

14h30

Ouverture des portes à 13h45

AUCTION IN BEAUNE

16 November 2025

2:30 PM

Doors open at 1:45 PM

HOSPICES DE BEAUNE

Halle de Beaune,

Place de la Halle

21200 Beaune



SUIVEZ-NOUS | FOLLOW US

@sothebys

#sothebys

sothebys.com

POUR EN SAVOIR PLUS

Scannez ce QR code ou consultez

sothebys.com/BEAUNE

LEARN MORE

Scan the QR code to learn more about the property in this sale, or visit sothebys.com/BEAUNE

Vente dirigée par Aurélie Vandevoorde, Pierre Mothes

Agrément du Conseil des Ventes Volontaires de Meubles aux enchères publiques n°2001-002 du 25 octobre 2001

Photos : Micha Patault

Couverture : D'après l'œuvre de Mode 2

Le Grand Festin

Pastels et acrylique sur toile coton, 2025

© Hospices Civils de Beaune

Photographe : Julien Piffaut

Avec l'aimable autorisation de Sotheby's

Sotheby's EST. 1744 **Wine**

Photo : Micha Patault



Photo : Micha Patault

SOTHEBY'S FRANCE

MARIO TAVELLA
Président, Sotheby's France
Chairman, Sotheby's Europe

MARIE-ANNE GINOUX
Directrice générale

PIERRE MOTHES
Vice-président

THOMAS BOMPARD
Vice-président

OLIVIER FAU
Vice-président

ANNE HEILBRONN
Vice-présidente

FLORENT JEANNIARD
Vice-président

STEFANO MORENI
Vice-président

AURÉLIE VANDEVOORDE
Vice-présidente

SPÉCIALISTES

Nick Pegna
Global Head of Wine and Spirits
+44 (0)78 9055 4234
nick.pegna@sothebys.com

Frédéric Guyot du Repaire
Deputy Head of Wine EMEA,
Senior Wine Specialist
+44 (0)20 7293 5047
frederic.guyot@sothebys.com

Celian Ravel d'Estienne
Director, Head of Auction Sales, France
+33 (0) 6 16 52 69 84
celian.raveldestienne@sothebys.com

Claire Collini
Director, Head of Auction Sales, UK
+44 (0) 20 7293 5041
claire.collini@sothebys.com

George Lacey
Head of Wine, Asia
+852 2524 8121
george.lacey@sothebys.com

Paul Wong
Head of Wine & Spirits, China
+852 2822 5541
paul.wong@sothebys.com

Richard Young
Head of Auction Sales, Americas
+1 212 894 1425
richard.young@sothebys.com

Tristan Roznowski
Project Manager, Wine
+33 (0)6 08 93 62 06
tristan.roznowski@sothebys.com

Maxime Sanders Thieffry
Specialist
+33 (0)6 15 97 73 40
maxime.sandershieffry@sothebys.com

HOSPICES DE BEAUNE CONSULTANT

Jeannie Cho Lee MW

RENSEIGNEMENTS

**DEMANDES GÉNÉRALES ET
CONTACT POUR LA VENTE /
GENERAL ENQUIRIES & CONTACT
FOR THIS AUCTION**

Celian Ravel d'Estienne / Tristan
Roznowski
hospicesdebeaune@sothebys.com

**RÉFÉRENCE DE LA VENTE /
SALE REFERENCE**
PF2512 "HOSPICES"

**ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES &
ORDRES D'ACHAT / ABSENTEE
AND TELEPHONE BIDS**

+33 (0)1 53 05 53 48
bids.paris@sothebys.com

Les demandes d'enchères
téléphoniques doivent nous parvenir
au plus tard 24 heures avant la vente.

Telephone bidding requests must be
received no later than 24 hours before
the auction.

PAIEMENT / PAYMENT

Tel + 33 (0)1 53 05 53 81
frpostsaleservices@sothebys.com

REMERCIEMENTS / APPRECIATION

BIVB - Wine maps
www.vins-bourgogne.fr

POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LA VENTE, NOUS VOUS
INVITONS À CONSULTER
SOTHEBYS.COM/BEAUNE

TO LEARN MORE ABOUT
THE PROPERTY IN THIS
SALE, PLEASE VISIT
SOTHEBYS.COM/BEAUNE



Photo : Micha Patault

SOMMAIRE CATALOGUE / CATALOGUE SUMMARY

1

INFORMATIONS SUR LA VENTE
SALE INFORMATION

3

SPÉCIALISTES
SPECIALISTS

12

RAPPORT SUR LE MILLÉSIME 2025
2025 VINTAGE REPORT



16

LES 52 CUVÉES
THE 52 CUVÉES



20

LA PIÈCE DE CHARITÉ
THE CHARITY BARREL



24

DES VIGNES À VOTRE CAVE
FROM VINEYARD TO CELLAR

31

165^e VENTE DES VINS DES HOSPICES
DE BEAUNE : LOTS 1-552



120

COMMENT ENCHÉRIR
HOW TO BID



121

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES
CONDITIONS OF SALE

126

INFORMATIONS IMPORTANTES
DESTINÉES AUX ACHETEURS
INFORMATIONS TO BUYERS



Photo : Micha Patault

165^e VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Pour la cinquième année consécutive, Sotheby's a le privilège d'accompagner les Hospices Civils de Beaune dans l'organisation de la vente des vins. Véritable emblème de l'histoire séculaire de la Bourgogne viticole, cette vente de charité témoigne d'un riche patrimoine culturel local que nous avons eu à cœur de mettre en avant.

Ce travail de douze mois a été l'occasion de mettre une nouvelle fois en lumière les spécificités de cette vente auprès d'un large public, et notamment sa dimension caritative. C'est grâce à la générosité des acheteurs, tant des négociants bourguignons que des clients particuliers, que l'hôpital de Beaune peut poursuivre sa modernisation et maintenir son rôle central dans la région.

Ce millésime 2025 s'annonce également comme un symbole de générosité envers l'institution, illustré par un don exceptionnel d'une parcelle de Clos de Vougeot Grand Cru, offerte par le Domaine Faiveley. Cette donation revêt une dimension toute particulière, puisqu'elle coïncide avec le dixième anniversaire de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, symbole du lien inextricable entre l'Homme et les terres qu'il façonne.

Cette année encore, nous avons fait voyager les vins du domaine des Hospices de Beaune à travers le monde, avec l'objectif de partager la qualité exceptionnelle du millésime sur de nouveaux marchés. Notre réseau de bureaux mondiaux nous a ainsi permis de toucher dix-huit villes, dont pour la première fois Abu Dhabi, Jakarta, Bangkok, Chicago, Madrid ou encore Copenhague.

Si la portée de la vente est aujourd'hui résolument internationale, son cœur demeure profondément enraciné dans la capitale des vins de Bourgogne, où nous avons eu le plaisir de collaborer étroitement avec l'ensemble des acteurs locaux, unis autour de la même cause caritative portée par l'hôpital vigneron.

Pour cette année spéciale, un lot exceptionnel de Pommard Premier Cru Les Rugiens a été sélectionné comme Pièce de Charité, et passera sous le marteau des enchères pour défendre la cause du Handicap et des technologies Intelligentes soutenue cette année par les Hospices Civils de Beaune.

Nous sommes impatients de vous retrouver ce 16 novembre 2025, sous les projecteurs de la Halle de Beaune, par téléphone avec nos spécialistes, ou en ligne.

For five consecutive years, Sotheby's has had the privilege of assisting the Hospices Civils de Beaune with organising their annual world-renowned wine auction. A paean to the centuries-old history of Burgundy winemaking, this charity auction is part of a rich local cultural heritage, and it has been an honour for us to do our utmost to support the Hospices in every way possible.

Our efforts over the past twelve months have once more afforded us with the opportunity to bring the unique aspects of this auction to a global audience, particularly its charitable purpose. Thanks to the generosity of buyers – both Burgundy négociants and private clients – the hospital of Beaune can continue with its modernisation and maintain its central role in the region.

The 2025 vintage also embodies the spirit of giving, illustrated by an exceptional donation of a parcel of Clos de Vougeot Grand Cru offered by Domaine Faiveley. This special donation coincides with the tenth anniversary of the inclusion of the Climats of the Burgundy vineyard on the UNESCO World Heritage list – a symbol of the inseparable bond between man and nature.

As in previous years, since we began working with the Hospices in 2021, we brought the Hospices de Beaune wines to the attention of collectors all around the world, with the aim of showcasing the exceptional quality of this year's vintage in new markets. With the help of our global team, we hosted prestigious dinners in eighteen cities, including Abu Dhabi, Jakarta, Bangkok, Chicago, Madrid and Copenhagen for the first time.

While the auction's reach is truly international, its heart remains deeply rooted in the capital of Burgundy wines, where we have had the pleasure of working closely with the local stakeholders, all of us united in championing the cause of an extraordinary institution.

For this special year, an exceptional barrel of Pommard Premier Cru Les Rugiens has been selected as the Charity Barrel and will go under the hammer to support the cause of Disability and Intelligent Technologies supported this year by the Hospices Civils de Beaune.

We look forward to welcoming you on November 16, 2025, whether under the lights of the Halle de Beaune, by telephone with our specialists, or online.

Marie-Anne Ginoux
Managing Director,
Sotheby's France

Nick Pegna
Global Head of Wine & Spirits
Sotheby's Wine

Célian Ravel d'Estienne
Head of Auction Sales, France
Sotheby's Wine



Sotheby's EST. 1744

Monsieur Jean BENOÎT
Président Global G&P Foundation

Monsieur Guillaume KOCK
Directeur
des Programmes E&D de Sotheby's

Monsieur Marc DELAY
Président et Fondateur de la
Global G&P Foundation

Monsieur Jean BENOÎT
Président Global G&P Foundation

Monsieur Guillaume KOCK
Directeur
des Programmes E&D de Sotheby's

Monsieur Marc DELAY
Président et Fondateur de la
Global G&P Foundation

165^e VENTE DES VINS DES



HOSPICES DE BEAUNE

Dans l'écrin de la Bourgogne, où les vignes s'étendent à perte de vue comme les lignes d'un poème infini, chaque cep de vigne raconte une épopée.

Ici, le vin ne se résume pas à un nectar, il est un lien subtil entre la terre, le temps et la sacralité.

Chaque grappe, est le fruit d'une symbiose parfaite entre l'homme et la nature, une œuvre collective où la patience et l'expertise se conjuguent pour magnifier ce que la terre nous offre de meilleur.

Ici-bas, sur nos terres de Bourgogne, un verre de vin n'est finalement rien d'autre qu'une prière. Un souffle murmuré depuis la terre jusqu'au ciel, pour pouvoir, dans ce monde, le temps d'un instant, goûter au sacré.

Aujourd'hui encore, cette énergie irrigue nos traditions et notre terroir.

Dans la capitale des vins de Bourgogne, cette alchimie unique, cette présence d'un divin qui s'invite dans nos cuves, nos caves mais aussi dans nos cœurs se ressent au quotidien.

Ce mariage est le cœur battant de notre région, et la Vente des Vins des Hospices de Beaune en est la plus belle célébration.

À l'origine des Hospices de Beaune, Nicolas Rolin et Guigone de Salins, ont posé les bases d'un engagement qui dépasse l'histoire. Ce qu'ils ont initié n'était pas seulement un lieu, mais une idée forte : soigner, accueillir, soulager. Depuis, cet élan n'a cessé d'inspirer et de traverser les générations.

Cette année marque la 165^e édition de la Vente des Vins. Un chiffre qui fait écho à l'évolution immense de la médecine, passée de pratiques rudimentaires à des technologies de pointe. En un siècle et demi, l'espérance de vie mondiale a doublé, portée par les avancées scientifiques et humaines dans le domaine de la santé.

Si la science progresse, c'est aussi grâce à l'engagement de ceux qui, à leur échelle, soutiennent les grandes causes. La Vente des Vins fait partie de ces leviers discrets mais puissants, qui, année après année, permettent d'accompagner l'effort collectif en faveur du soin et de la dignité.

Participer à cette vente, c'est s'associer à une tradition vivante qui unit excellence viticole et mission solidaire. C'est affirmer que derrière chaque bouteille, il y a l'idée simple et essentielle de prendre soin. Beaune, fidèle à cet esprit, continue de faire rayonner une vision de l'humanité fondée sur le partage, la transmission et la vie.

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

In the heart of Burgundy, where the vineyards stretch endlessly like the lines of an infinite poem, each vine tells its own epic tale.

Here, wine is more than a simple nectar—it is a delicate bond between the land, time, and the sacred.

Each cluster of grapes is the result of a perfect symbiosis between humankind and nature—a collective work where patience and expertise come together to elevate the very best of what the earth offers us.

Here in Burgundy, a glass of wine is nothing less than a prayer. A whispered breath rising from the soil to the heavens, allowing us, for just a moment, to taste something divine.

Even today, that spirit continues to nourish our traditions and our land.

In the capital of Burgundy wines, this unique alchemy—this presence of the divine that flows through our vats, our cellars, and even our hearts—is felt every day.

This union is the lifeblood of our region, and the Hospices de Beaune Wine Auction is its most beautiful celebration.

At the origin of the Hospices de Beaune, Nicolas Rolin and Guigone de Salins laid the foundation for a commitment that goes beyond history. What they created is more than a place, it is a powerful idea: to care, to welcome, to relieve. Since then, their vision has continued to inspire and transcend generations.

This year marks the 165th edition of the Wine Auction—a number that echoes the tremendous evolution of medicine, which has progressed from rudimentary practices to cutting-edge technologies. In a century and a half, global life expectancy has doubled, thanks to advances in the field of healthcare driven by human and scientific progress.

If science advances, it is also thanks to those who, in their own way, support great causes. This Wine Auction is one of those quiet yet powerful levers that, year after year, helps drive collective efforts to support care and human dignity.

To take part in this event is to embrace a living tradition that unites viticultural excellence with a humanitarian mission. It is to affirm that behind every bottle lies a simple and essential idea: to care. Beaune, true to this spirit, continues to shine with a vision of humanity rooted in generosity, legacy, and life.

I wish you all an excellent Wine Auction.

*Le Maire de BEAUNE
Président de l'Agglomération*

*The Mayor of Beaune
President of the Agglomeration*



Photo : Micha Patault



RAPPORT SUR LE MILLÉSIME 2025

PAR JEANNIE CHO LEE, MASTER OF WINE & LUDIVINE GRIVEAU,
RÉGISSEUR DU DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE

UNE VENDANGE PRÉCOCE D'UN MILLÉSIME DE TAILLE MODESTE,
AYANT PRODUIT DES RAISINS INTENSES ET CONCENTRÉS DANS LES DEUX COULEURS !

INTRODUCTION AU MILLÉSIME 2025 EN BOURGOGNE

L'année 2025 restera dans les mémoires comme une année réussie, marquée par de multiples défis, non pas à cause de la pression des maladies, mais en raison de vagues de chaleur sans précédent, de précipitations sporadiques et de conditions de vendange capricieuses, entraînant des choix de gestion complexes pour les vignerons.

Le millésime présente un paradoxe singulier : une maturation précoce poussée par des températures élevées, suivie d'une vendange anticipée et pluvieuse, qui a pourtant donné naissance à des vins conservant une fraîcheur et une tension typiquement bourguignonne.

Le millésime est caractérisé par des petites baies à la peau épaisse, de faibles rendements et des fruits concentrés. Les vins révèlent une pureté aromatique intense avec une profondeur surprenante, des tanins structurés pour les rouges, et une acidité vibrante pour les blancs – malgré la chaleur.

DE L'HIVER AU PRINTEMPS (OCTOBRE 2024 – MAI 2025)

Le cycle végétatif a débuté avec des réserves en eau exceptionnelles. Octobre 2024 a été très pluvieux, remplissant les nappes phréatiques. Les précipitations sont restées supérieures à la normale jusqu'en janvier (+27 mm), avec des températures extrêmement variables – dix jours consécutifs de gel alternant avec des périodes douces et humides. La végétation s'est réveillée vers le 25 mars, ce qui plaçait, à ce stade, 2025 parmi les millésimes les plus tardifs, malgré des températures supérieures de près de 1°C à la normale.

Puis, le mois d'avril a rebattu les cartes. Le débourrement est survenu début avril, et la vigne a évolué à une vitesse fulgurante sous des températures estivales. En seulement sept jours, les rameaux sont passés de pointes vertes à trois feuilles étalées, avec les inflorescences déjà visibles. Une période sèche de trois semaines, du 22 mars au 12 avril, a encore accéléré le développement, faisant basculer 2025 d'un millésime tardif à un millésime précoce. Les gelées printanières des nuits du 7 et 8 avril ont menacé les jeunes pousses mais n'ont finalement pas causé de dégâts significatifs. Avril s'est terminé avec

21 heures d'ensoleillement supplémentaires et des températures supérieures de 2,1°C à la normale.

Mai a apporté une chaleur intense - atteignant les 30°C - combinée à des précipitations hétérogènes qui ont fortement varié d'une sous-région à l'autre. La Côte de Nuits et la Côte de Beaune ont parfois enregistré des différences de pluviométrie allant du simple au double, selon Ludvine Griveau, Régisseur du domaine. Cette irrégularité des pluies, conjuguée à des conditions météorologiques instables, a engendré des cycles de maturation atypiques, compliquant encore davantage les décisions de traitement de la vigne et de vendanges.

Les conditions de floraison difficiles et une nouaison perturbée ont été annonciateurs d'une récolte modérée. La floraison a débuté autour du 25-28 mai pour le Chardonnay et durant la première semaine de juin pour le Pinot Noir sur la Côte de Beaune. Toutefois, la floraison s'est déroulée en deux phases distinctes, avec d'abord un soleil éclatant, puis des conditions dégradées, plus fraîches. Ce changement a eu des conséquences notables : la coulure et le millerandage ont significativement réduit le potentiel de récolte dans toute la région, avec un impact notable sur le Chardonnay. Certaines vieilles vignes - comme à Meursault - ont connu des baisses de rendement très marquées, selon Ludvine Griveau. La pression des maladies est restée bien maîtrisée, grâce à des traitements biologiques efficaces.

ÉTÉ (JUN – AOÛT 2025)

Juin 2025 a battu tous les records. Selon la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, la vague de chaleur qui a commencé le 19 juin s'est prolongée jusqu'à la première semaine de juillet, avec des températures moyennes à 3,5°C au-dessus des normales saisonnières. Près de la moitié du mois a connu des températures supérieures à 30°C, avec 55 heures d'ensoleillement supplémentaires ! Paradoxalement, des orages violents ont aussi apporté de fortes précipitations. Des tempêtes se sont abattues entre le 22 et le 25 juin provoquant des dégâts localisés. La Côte de Beaune a été en grande partie épargnée, mais les vignobles de Pouilly-Fuissé et certaines parties du Mâconnais ont subi des dégâts et une pression importante du mildiou, supérieure à celle de 2024.



La chaleur extrême a accéléré de manière spectaculaire le développement des baies – trois fois plus vite qu'en 2024, et la fermeture de la grappe a été observée dès la fin juin dans la plupart des parcelles. Des décisions stratégiques ont été prises concernant le travail du sol, les traitements et la limitation de l'effeuillage afin de protéger les raisins des brûlures.

Juillet a marqué un bref retour à la normale à partir du 6 juillet, accompagné de pluies bienvenues, selon Ludvine Griveau. Mais l'élan de chaleur s'est poursuivi : les rameaux étaient lignifiés dès la mi-juillet, et les premières baies colorées sont apparues sur les fruits. La véraison a progressé régulièrement malgré un temps plus frais dans la deuxième moitié du mois. Juillet s'est terminé dans les moyennes saisonnières. Les conditions sanitaires sont restées excellentes dans toute la Bourgogne, avec une quasi-absence d'oïdium.

À la fin juillet, la véraison était bien avancée, avec des baies petites, confirmant un potentiel de concentration élevé. Le stade de mûrissement des baies a continué de manière hétérogène en août, même au sein d'une unique parcelle, probablement en raison des précipitations irrégulières. Malgré les conditions de fin de mois capricieuses, et bien que les vignes aient eu « les pieds dans l'eau et la tête au soleil », comme l'a joliment résumé Ludvine Griveau, ces dernières se sont bien comportées et se sont focalisées sur la maturation des petites grappes de raisins concentrées.

La véraison s'est terminée autour du 8 août et le mûrissement des raisins s'est ensuite accéléré sous l'effet d'une nouvelle vague de chaleur de deux semaines. Bien que quelques baies exposées plein ouest aient séchées, l'ensemble des fruits a bien résisté. Les analyses de maturité à la mi-août ont confirmé la précocité des blancs, et dès le 19 août, Ludvine Griveau a noté que les Chardonnays de la Côte d'Or étaient pleinement mûrs, avec des degrés potentiels autour de 13% dans de nombreuses parcelles – précédant le Mâconnais pour la première fois de l'histoire du Domaine des Hospices de Beaune.

LES VENDANGES ET LA VINIFICATION (AOÛT – SEPTEMBRE 2025)

Les vendanges 2025 ont commencé très tôt, avec les parcelles de crémant récoltées en premier à travers la Bourgogne, dès le 18 août. En Côte de Beaune, les blancs ont débuté autour du 22 au 25 août, notamment aux Hospices de Beaune, où la récolte a commencé à Meursault le 22 août, permettant de terminer la majeure partie de la vendange des blancs avant les fortes pluies du 27 août. Les raisins de Chardonnay sont arrivés en cuverie concentrés, mûrs, sains, nécessitant très peu de tri.



Ludvine Griveau, régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune

La vendange des rouges a été lancée le 25 août à Corton et Beaune – une première, car Volnay ouvre traditionnellement les vendanges rouges aux Hospices de Beaune. Le tri est resté minime, à 3 %. Ensuite, un arrêt de vendanges - inédit dans l'Histoire des Hospices - a eu lieu le 1er septembre, en raison de pluies quasi quotidiennes. Les opérations ont repris le 5 septembre grâce à une brève accalmie : Les Grands Crus de la Côte de Nuits du domaine ont ainsi tous été vendangés sous le soleil. Les vendanges se sont achevées le matin du 8 septembre, juste avant les déluges de pluie. Le taux de tri se porte alors jusqu'à 8 % dans certaines parcelles, mais les choix menés par le Régisseur, combinés à un suivi rigoureux et à des traitements biologiques efficaces, ont permis de récolter des raisins globalement sains.

Les petites baies, avec un rapport peau/jus élevé, ont contribué à une excellente concentration. La dégustation des jus et des vins en fermentation révèle des arômes intenses, avec des saveurs gourmandes de fruits rouges et à noyau, soutenues par une belle tension acidulée. Les rouges offrent des robes rubis profondes, avec des tanins mûrs et soyeux. Les blancs présentent des arômes vifs, équilibrés par une acidité fraîche.

2025 VINTAGE REPORT

BY JEANNIE CHO LEE MASTER OF WINE
& LUDIVINE GRIVEAU, REGISSEUR OF THE HOSPICES DE BEAUNE WINE DOMAINE

AN EARLY HARVEST THAT PRODUCED A MODEST-SIZED VINTAGE OF INTENSE,
CONCENTRATED GRAPES IN BOTH COLOURS!

INTRODUCTION TO THE 2025 BURGUNDY VINTAGE

2025 will be remembered as a challenging yet successful year—not due to disease pressure, but because of unprecedented heat waves, sporadic rainfall, unpredictable harvest conditions, and the difficult decisions these factors demanded. The vintage presented a fascinating paradox: precocious ripening driven by extreme temperatures, followed by an early, wet harvest that produced wines retaining classic Burgundian freshness and tension. Small berries with thick skins, low yields, and concentrated fruit characterize this vintage. The wines exhibit intense aromatic purity with surprising depth, structured tannins in the reds, and vibrant acidity in the whites despite the heat.

WINTER TO SPRING (OCTOBER 2024 - MAY 2025)

The 2025 growing season began with exceptional water reserves. October 2024 was extraordinarily wet, replenishing water tables throughout Burgundy. Rainfall remained above normal through January (+27mm), while temperatures fluctuated dramatically—ten consecutive days of freezing conditions alternated with mild, wet periods. Vegetation began to awaken around March 25th, initially placing 2025 among the later vintages despite temperatures running nearly 1°C above normal.

Then April changed everything. Budburst occurred in early April across the Côte, and the vines progressed with explosive speed under summer-like temperatures. Within just seven days, vines advanced from green tips to three extended leaves, with inflorescences already visible. A three-week dry spell from March 22 to April 12 further accelerated development, shifting 2025 from a late to a precocious vintage. Spring frost on the nights of April 7-8 threatened young growth but caused no significant damage. April ended with 21 additional hours of sunshine and temperatures 2.1°C above normal.

May brought intense heat—reaching 30°C—combined with highly variable rainfall that differed dramatically between sub-regions. The Côte de Nuits and Côte de Beaune sometimes experienced rainfall disparities by a factor of two, according to Ludivine Griveau, Régisseur (Estate Manager) of the Hospices de Beaune wine domaine. This heterogeneous rainfall, alongside varying humidity and uneven weather conditions throughout the growing season, created maturation cycles that deviated from the norm, further complicating vineyard treatment schedules and harvest timing decisions.

Difficult flowering conditions and impaired fruit set, set the stage for a small harvest: flowering began around May 25-28 for Chardonnay and in the first week of June for Pinot Noir in the Côte de Beaune. However, flowering occurred in two distinct phases—it started under blazing sunshine but finished under cool, degraded conditions. This shift proved consequential, as poor fruit set (*coulure*) and uneven berry development (*millerandage*) significantly reduced potential yields throughout the region, particularly affecting Chardonnay. Older vines in villages like Meursault showed the most severe quantity reductions for the Hospices de Beaune, according to Ludivine Griveau. Disease pressure remained well controlled, with organic treatments effectively managing both powdery and downy mildew.

SUMMER (JUNE - AUGUST 2025)

June 2025 rewrote the record books. According to the Chamber of Agriculture of Côte d'Or, the heat wave that began on June 19th and lasted through the first week of July 5th resulted in temperatures averaging 3.5°C above normal. Nearly half of the month experienced temperatures exceeding 30°C, accompanied by 55 additional hours of sunshine! Yet paradoxically, intense storms brought excessive rainfall. Violent storms struck from June 22nd to 25th in different areas of Burgundy, causing localized damage. The Côte de Beaune largely escaped, but vineyards in Pouilly-Fuissé and parts of the Mâconnais suffered storm damage and exceptional downy mildew pressure exceeding 2024 levels.

The extreme heat accelerated berry development dramatically—three times faster than in 2024. Cluster closure was observed by the end of June across most regions. Strategic decisions were made throughout Burgundy to find the ideal timing for soil work and treatments, while minimizing leaf removal to protect fruit from scorching.

July brought a brief return to seasonal norms starting July 6th, with welcome rainfall, according to Ludivine Griveau. The heat's momentum continued—shoots lignified by mid-July, and the first colored berries appeared in early sites. *Véraison* (grapes changing skin colour) advanced steadily despite cooler weather in the second half of the month. The month ended precisely at seasonal averages. Sanitary conditions remained excellent throughout Burgundy, with powdery mildew largely absent.

By late July, *véraison* was well advanced across the region, with berries universally small in size, confirming the potential for concentration. August began with pronounced heterogeneity in ripening stages, even within individual plots—likely due to irregular precipitation patterns. Overall, despite having “their feet in the water and their heads in the sun,” as Ludivine Griveau aptly phrased it, the vines fared well, focusing on maturing the small clusters of concentrated berries amid the capricious conditions at the end of the month.

Across the 60 hectares of Hospice de Beaune vineyards, *véraison* was complete around August 8th. Grape maturation advanced quickly under another two-week heat wave. While some berries withered on western exposures, the fruit generally resisted well. Maturity checks in mid-August revealed the precociousness of the whites, and by August 19th, Ludivine Griveau noted that the Chardonnays in the Côte d'Or were fully mature, with potential alcohol levels for many plots at 13%, ahead of the Mâconnais for the first time ever.

THE HARVEST AND VINIFICATION (AUGUST - SEPTEMBER 2025)

The 2025 harvest began very early, with *crémant* parcels throughout Burgundy being the first to be picked around August 18th. In the Côte de Beaune, white grapes started between August 22nd and 25th, including at the Hospice de Beaune, where the harvest began in Meursault on August 22nd, completing most of the white wine harvest before the heavy rain on August 27th. The Chardonnay grapes arrived in the cellar concentrated, ripe, and clean, requiring minimal sorting.



Jeannie Cho Lee MW, Sotheby's Wine Consultant
© All rights reserved Asian Palate Ltd

The red harvest began on August 25th with Corton and Beaune—a first, as Volnay traditionally starts the red harvest at the Hospice de Beaune. Sorting remained minimal at 3%. Then came an unprecedented week-long harvest pause on September 1st—the first in Hospice history—as rain fell almost daily. Operations resumed on September 5th during a brief dry spell, with the Grands Crus from the Côte de Nuits harvested under sunny weather. The harvest concluded on September 8th, just before heavy rains returned, with sorting in the cellar increasing to 8% in some vineyards. Fortunately, because the vineyards were monitored with extreme vigilance and organic treatments, the grapes arrived generally healthy.

Small berries resulted in a high skin-to-juice ratio, contributing to excellent concentration. Tasting the juice and fermented wines reveals intense aromatics with delicious red berry and stone fruit flavors, alongside a beautiful acidulated tension. The reds display deep, dark ruby robes with ripe, silky tannins, while the whites offer vibrant flavors balanced by fresh acidity.

LES 52 CUVÉES / THE 52 CUVÉES

CHABLIS

Chablis	PAGE
Chablis Premier Cru Côte de Léchet, Cuvée Jean-Marc Brocard	93

CÔTE DE NUITS

Flagey-Echézeaux	PAGE
Echézeaux Grand Cru, Cuvée Jean-Luc Bissey	79

Gevrey-Chambertin	PAGE
Mazis-Chambertin Grand Cru, Cuvée Madeleine Collignon	47



Morey-Saint-Denis	PAGE
Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron	39
Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Georges Kritter	82

Vougeot	PAGE
Clos de Vougeot Grand Cru, Cuvée François Faiveley	76

CÔTE DE BEAUNE

Aloxe-Corton	PAGE
Corton Grand Cru Clos du Roi, Cuvée Baronne du Baÿ	46
Corton Grand Cru Les Chaumes, Cuvée Docteur Peste	89
Corton Grand Cru Les Renardes, Cuvée Marie-Thérèse Berthier et John-Thomas Sweeney	53
Corton Blanc Grand Cru, Cuvée Docteur Peste	73
Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée François de Salins	62
Corton Grand Cru Les Bressandes, Cuvée Charlotte Dumay	40
Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée Roi Soleil	96

Auxey-Duresses	PAGE
Auxey-Duresses Premier Cru Les Duresses, Cuvée Boillot	109



Beaune	PAGE
Beaune Premier Cru, Cuvée Brunet	115
Beaune Premier Cru, Cuvée Clos des Avaux	84
Beaune Blanc Premier Cru Clos des Mouches, Cuvée Hugues et Louis Bétault	64
Beaune Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Cyrot-Chaudron	106
Beaune Premier Cru, Cuvée des Dames Hospitalières	34
Beaune Premier Cru, Cuvée Guigone de Salins	38
Beaune Premier Cru, Cuvée Hugues et Louis Bétault	110
Beaune Premier Cru, Cuvée Maurice Drouhin	102
Beaune Premier Cru, Cuvée Nicolas Rolin	81
Beaune Premier Cru Les Grèves, Cuvée Pierre Floquet	41
Beaune Premier Cru, Cuvée Rousseau Deslandes	105
Beaune Blanc Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Suzanne et Raymond	92



Chassagne-Montrachet	PAGE
Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres	65

Ladoix-Serrigny	PAGE
Corton-Vergennes Grand Cru, Cuvée Paul Chanson	68

Meursault	PAGE
Meursault, Cuvée Goureau	72
Meursault, Cuvée Loppin	101
Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée Albert Grivault	97
Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée de Bahèze de Lanlay	71
Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Philippe Le Bon	59
Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Baudot	98
Meursault Premier Cru Les Porusots, Cuvée Jéhan Humblot	63



Monthélie	PAGE
Monthélie Les Duresses, Cuvée Lebelin	103

Pernand-Vergelesses	PAGE
Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Vergeselles, Cuvée Rameau Lamarosse	112



Pommard	PAGE
Pommard, Cuvée Billardet	51
Pommard, Cuvée Suzanne Chaudron	108
Pommard, Cuvée Raymond Cyrot	86
Pommard Premier Cru, Cuvée Dames de la Charité	35
Pommard Premier Cru Les Epenots, Cuvée Dom Goblet	44



Puligny-Montrachet	PAGE
Puligny-Montrachet, Cuvée Bernard Clerc	60

Saint-Romain	PAGE
Saint-Romain, Cuvée Joseph Menault	94

Savigny-Lès-Beaune	PAGE
Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Arthur Girard	48
Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Vergelesses, Cuvée Fornaret	104
Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Fouquerand	111

Volnay	PAGE
Volnay Premier Cru, Cuvée Général Muteau	36
Volnay Premier Cru, Cuvée Blondeau	45
Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Jéhan de Massol	50
Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Gauvain	87

MÂCONNAIS

Pouilly-Fuissé	PAGE
Pouilly-Fuissé, Cuvée Françoise Poisard	58

L'UTILISATION CHARITABLE DES PROFITS DE LA VENTE / CHARITABLE USE OF THE SALE PROCEEDS

Quelle est la spécificité des Hospices Civils de Beaune et pourquoi la vente des vins est-elle si importante pour le financement de l'hôpital ?

Les Hospices Civils de Beaune sont un hôpital public comme de nombreux établissements de santé français, mais qui ont la particularité de posséder 2 domaines viticoles : 60 hectares pour celui des Hospices de Beaune et 12 hectares pour celui des Hospices de Nuits-Saint-Georges. Ils sont également propriétaire de l'Hôtel-Dieu de Beaune, bâtiment classé Monument Historique depuis 1862 et vitrine touristique de la Bourgogne. Issues de son histoire de bientôt 600 ans, ces deux particularités engendrent un fonctionnement atypique de cette institution hospitalière, apportant, en plus des financements habituels de la Sécurité Sociale, des revenus patrimoniaux uniques. Fidèle aux valeurs et à la volonté de ses Fondateurs, Nicolas Rolin et Guigone de Salins, la Vente des Vins des Hospices de Beaune est une vente de charité, permettant de générer des fonds pour investir au cœur de l'hôpital, au bénéfice de la population du territoire.

L'hôpital semble poursuivre sa modernisation notamment à travers des projets liés aux technologies intelligentes, cause soutenue cette année dans le cadre de la vente de la Pièce de Charité. Pourriez-vous nous présenter ces projets en cours, financés grâce aux fonds récoltés lors de la vente des vins ?

Tout en faisant perdurer nos valeurs historiques d'hospitalité, de charité et d'humanité, les Hospices de Beaune se modernisent et innovent grâce aux fonds récoltés lors de la vente des vins.

Nous avons lancé la construction d'un nouveau bâtiment hospitalier de 15 000m² pour remplacer le premier bâtiment de l'ère moderne des Hospices qui date de 1971 et qui n'est plus adapté. Les patients et les professionnels bénéficieront de locaux de grande qualité pour améliorer la prise en soin et les conditions de travail.

Nous avons également acquis un robot chirurgical polyvalent pour dynamiser nos activités opératoires. Les patients pourront bénéficier en proximité de cette technologie de pointe jusque là réservée majoritairement à de grands centres hospitaliers.

Enfin, nous commençons les études pour reconstruire l'hôpital de Seurre afin que tout notre territoire bénéficie du dynamisme de l'institution.

What is so special about the Hospices Civils de Beaune and why is this wine auction so important to the hospital's funding?

The Hospices Civils de Beaune is a public hospital comparable with many other health organisations in France, but it has the unique distinction of owning two wine estates: 60 hectares of vineyards under the Hospices de Beaune Domaine and 12 hectares under the Hospices de Nuits-Saint-Georges Domaine.

It also owns the Hôtel-Dieu de Beaune, a 15th-century building classified as a historic monument in 1862 and a popular flagship tourist destination in Burgundy. As a result of its almost 600-year history, these two distinguishing traits have given rise to a patrimonial income unlike any other, in addition to standard funding received from the French social security system.

True to the values and wishes of its founders, Nicolas Rolin and Guigone de Salins, the Hospices de Beaune Wine Auction is a charity auction, generating funds to invest in the hospital, for the benefit of the local population.

The hospital seems to continue its modernization, particularly through the integration of smart technologies in healthcare, a cause supported this year for the sale of the Charity Barrel. Could you tell us more about the ongoing projects funded by the proceeds from the wine sale?

While upholding its historic values of hospitality, charity, and humanity, the Hospices de Beaune is able to modernise and innovate thanks to the sale proceeds from the annual wine auction.

We began the construction of a new 15,000 m² hospital building to replace the first modern-era building of the Hospices, which dates back to 1971 and is no longer appropriate for the future of the institution. Patients and healthcare professionals will benefit from top-grade facilities that will improve both care delivery and working conditions.

We have also acquired a versatile robotic surgical system to enhance our surgical procedure processes. Patients will now have access to this cutting-edge technology, which until now was mostly reserved for large hospital centers.

Finally, we are beginning plans to rebuild the hospital in Seurre, so that our entire region can benefit from this dynamic institution.

*M. Guillaume Koch, Directeur des Hospices Civils de Beaune
Director of the Hospices Civils de Beaune*



Photo : Micha Patault



Photo : Micha Patault



LA PIÈCE DE CHARITÉ / THE CHARITY BARREL

LA PIÈCE DE CHARITÉ : POMMARD PREMIER CRU LES RUGIENS

Pour la première fois, un **Pommard Premier cru Les Rugiens** a été choisi comme Pièce de Charité 2025. Ce climat, l'un des plus prestigieux et emblématique parmi les Pommard Premiers Crus, entre habituellement dans l'assemblage de notre cuvée Dames de la Charité. Cette année, une pièce a été spécialement isolée, devenant un joyau rare au service de la cause soutenue par les Hospices Civils de Beaune : **le handicap et les technologies intelligentes**. Pour leurs deux beaux projets, tournés vers l'enfance, l'association **EHCO** et l'**Institut Robert-Debré du Cerveau de l'Enfant** en seront bénéficiaires.

Pour élever ce vin unique, il fallait un écrin tout aussi spécial. C'est ainsi que le fût destiné à recevoir ce vin a été offert par **La Manufacture Tonnelière La Grange**, créée en 2016 par Sylvain Charlois en hommage au chêne et au métier d'artisan tonnelier, deux symboles de l'excellence française. C'est à la fois un retour aux sources et une opportunité de travailler avec une matière première exceptionnelle. La Grange fabrique une quantité très limitée de fûts de chêne lui permettant de « sur-sélectionner » les merrains nécessaires. Pour cette Pièce de Charité, les meilleurs merrains ont été sélectionnés dans la forêt de Bertranges, puis élevés 36 mois à l'air libre, selon un empilage spécifique « en cheminée », favorisant une maturation très homogène du chêne.

Dans cette petite tonnellerie où l'on redécouvre les gestes d'antan et la tradition, les quatre artisans tonneliers qui ont l'honneur de fabriquer ces fûts uniques, s'offrent le luxe de prendre le temps d'exercer minutieusement leur métier. Du façonnage des douelles jusqu'au produit fini, en passant par la chauffe aromatique, chaque fût de chêne est soigneusement préparé à recevoir un vin d'exception. Cette œuvre unique a été fabriquée le 29 septembre 2025 par M. Dany Devilette – Tonnelier.

L'alliance d'un grand vin et d'un grand fût montre déjà des résultats prometteurs à la dégustation. Fidèle à la personnalité forte de ce millésime 2025, la robe est rubis sombre. Depuis les premiers jours de la vinification, ce vin continue de délivrer un bouquet d'une grande pureté aromatique, très intense, et aux notes de fruits frais et d'épices. Sa structure s'est construite au fil du temps, sur environ 26 jours de cuvaison, aux moyens de remontages et pigeages doux pour mener une extraction douce. Les raisins étaient superbes. Les tanins sont mûrs et soyeux, la finale est gourmande, et persiste sur une touche acidulée caractéristique des plus grands Vins de Bourgogne, gageant ainsi une parfaite aptitude à l'élevage dans cette pièce artisanale d'exception.

THE CHARITY BARREL : POMMARD PREMIER CRU LES RUGIENS

The Charity Barrel selected for 2025 will be, for the first time, a unique lot of **Pommard Premier Cru Les Rugiens**.

This Climat, one of the most prestigious and representative among the Premier Crus of Pommard, is usually included in the blend of our *Cuvée Dames de la Charité*. This year, a single barrel has been specially set aside, to emerge as a rare gem in support of the cause championed by the Hospices Civils de Beaune: **disability and smart technologies**. The proceeds will benefit two ambitious projects focused on children, led by the charities **EHCO** and the **Institut Robert-Debré du Cerveau de l'Enfant**.

This unique wine is housed in an equally exceptional oak barrel. The barrel selected for this wine was donated by **La Manufacture Tonnelière La Grange**, founded in 2016 by Sylvain Charlois as a tribute to oak and the craftsmanship of the cooper—two symbols of French excellence. This represents both a return to tradition and an opportunity to work with an exceptional raw material. La Grange produces a very limited number of oak barrels, allowing for the precise selection of each stave.

For this Charity Barrel, the finest staves were selected from the Bertranges forest, then aged for 36 months in the open air, using a specific "chimney" stacking method that encourages a very even oak maturation.

In this small cooperage, where traditional techniques are honoured and revived, the four artisan coopers who have the privilege of making these unique barrels take the time to meticulously practice their craft. From shaping the staves to the finished product - including the aromatic toasting of the wood - each oak barrel is carefully prepared to receive an exceptional wine. This unique piece was crafted on September 29, 2025, by Mr. Dany Devilette.

The union of a great wine and a great barrel is already showing promising results at tasting. True to the powerful character of the 2025 vintage, the colour is a deep ruby red. From the very first days of the winemaking process, this wine has continued to deliver a bouquet of outstanding aromatic purity; it is very intense, with notes of fresh fruits and spices. Its structure developed over the 26 days in the vats, where gentle pump-overs and punch-downs allowed for a soft extraction. The grapes were superb. The tannins are ripe and silky, and the finish is rich, lingering with a touch of acidity found in the finest Burgundy wines—promising excellent aging potential in this exceptional handcrafted barrel.

Ludvine Griveau, Régisseur du Domaine des Hospices de Beaune

L'HISTOIRE DES HOSPICES / THE HOSPICES HISTORY

1443 FONDATION DE L'HÔTEL-DIEU FOUNDATION OF THE HÔTEL-DIEU



À la fin de la guerre de Cent Ans, le pays est ravagé par des troubles et la peste ; Beaune, comme le reste de la Bourgogne, est dévastée.

Nicolas Rolin (chevalier et chancelier de Philippe Le Bon, duc de Bourgogne) et son épouse, Guigone de Salins, utilisent leur richesse et leur pouvoir pour construire un hôpital pour les pôvres (les pauvres). L'Hôtel de Beaune (Hospices de Beaune) est destiné à « l'accueil, l'usage et l'hébergement des pauvres et des souffrants. »

At the close of the Hundred Years' War, unrest and plague were rife throughout the land; Beaune, along with the rest of Burgundy, was laid to ruin.

Nicolas Rolin (knight and chancellor to Philippe Le Bon, Duke of Burgundy) and his wife, Guigone de Salins, make use of their wealth and power to construct a hospital for the pôvres (poor). The Hôtel de Beaune (Hospices de Beaune) is intended for "the receiving of, use by and housing of the poor and suffering."

1457 LES PREMIÈRES DONATIONS DE VIGNES THE FIRST BEQUESTS OF VINES

Jean Guillotte le Verrier fait la première donation de vignes à l'Hôtel-Dieu. Cette coutume se perpétue au cours des siècles suivants, jusqu'à aujourd'hui, plus de 600 ans après.

Depuis cette première donation, les Hospices de Beaune ont reçu 790 hectares de donations de terres ; cela inclut environ 61 hectares (150 acres) de vignes, dont 85 % sont composés de Premiers et Grands Crus.

Jean Guillotte le Verrier makes the first donation of vines to the Hôtel-Dieu. This custom continues throughout the following centuries right through to the present day, more than 600 years after.

Since this first donation, the Hospices de Beaune have received 790 hectares of land donations; this includes approximately 61 hectares (150 acres) of vineyards, 85% of which are made up of Premiers and Grands Crus.

1795 LA PREMIÈRE VENTE THE FIRST SALE

Pour la première fois de leur histoire, les Hospices de Beaune décident de vendre la récolte de l'année en cours aux enchères. Dans les années qui suivent, les Hospices de Beaune alternent entre enchères publiques et ventes privées. L'année 1859 marque le début de la vente des vins par enchères publiques. À cette époque, l'enchère se fait « à la bougie », le dernier enchérissseur restant lorsque la bougie s'éteint étant l'adjudicataire. Cette pratique est toujours en vigueur aujourd'hui pour la Pièce de Charité.

For the first time in their history, the Hospices de Beaune decided to sell the recent harvest at auction. In the years that follow, the Hospices de Beaune alternate between public auctions and private sales. 1859 marks the beginning of the sale of wines through public auction. At this time, the auction is run "à la bougie" (by candlelight), with the successful bidder being the one who is bidding last when the candle finally blows out.

This practice is still in place today for the Charity Barrel.

1971 RELOCALISATION DE L'HÔPITAL RELOCATION OF THE HOSPITAL



Les services hospitaliers de l'Hôtel-Dieu sont transférés dans de nouveaux locaux, permettant ainsi la création du musée, notamment dans la grande salle qui était auparavant utilisée pour soigner les patients.

Les revenus générés par le musée, ainsi que ceux provenant de la vente aux enchères des vins, permettent de financer les activités hospitalières.

The hospital services of the Hôtel Dieu are relocated to new premises, enabling the museum to be established in the large hall previously used to care for the patients.

The revenue generated by the museum, as well as that resulting from the auction of the wines, culminate in the founding of the hospital.

1978 LA CRÉATION DE LA PIÈCE DE CHARITÉ THE CREATION OF THE CHARITY BARREL



Les Hospices de Beaune cherchent à accroître leur présence internationale et à étendre la portée de leurs actions philanthropiques.

À partir de cette année, les Hospices de Beaune décident d'offrir une Pièce destinée à être mise aux enchères au profit d'une ou plusieurs associations caritatives. Cette pièce est connue sous le nom de Pièce de Charité, dites Pièce des Présidents.

La vente de cette pièce particulière est animée par des personnalités.

The Hospices de Beaune look to grow their international presence and to extend their philanthropic reach.

From this year onwards, the Hospices de Beaune began offering one barrel a year to be auctioned in benefit of one or several charities. This is known as the Pièce de Charité or Pièce des Présidents.

The sale of this particular barrel is hosted by celebrities.

2015 L'ÈRE MODERNE THE MODERN ERA



Ludvine Griveau devient la première femme Régisseuse du Domaine des Hospices de Beaune, dont elle est toujours à la tête pour le millésime 2025. Engagée et passionnée, Ludvine dispose d'une solide formation d'ingénieur oenologue et d'une riche expérience.

Pour la première fois dans l'histoire des Hospices de Beaune, le millésime 2024 a marqué la conversion réussie de ses 60 hectares de vignes à l'agriculture biologique. Ce nouveau pas en avant dans l'histoire prestigieuse du domaine reflète la conviction et les objectifs de l'institution de mettre au cœur de leur projet la relation santé-environnement.

Ludvine Griveau becomes the first female Director at the helm of the Domaine des Hospices de Beaune, and remains at the helm for the 2025 vintage. A committed, passionate individual, Ludvine is a talented oenologist with a solid experience in winemaking.

For the first time in the history of the Hospices de Beaune, the 2024 vintage embodied the successful conversion of its 60-hectare vineyard to organic farming. This new step forward in the prestigious history of the estate echoes the conviction and objectives of the institution to put at the core of their project the health-environment relationship.



DES VIGNES À VOTRE CAVE

FROM VINEYARD TO CELLAR

SÉLECTION

52 Cuvées sont mises en vente par les Hospices de Beaune, offrant un vaste choix de vins bourguignons en primeur:

- **34 Cuvées de vin rouge**
- **18 Cuvées de vin blanc**
- **2 Cuvées d'Eaux-de-vie** Marc de Bourgogne et Fine de Bourgogne

Le Domaine des Hospices de Beaune s'étend sur **60 hectares** sur toute la Bourgogne.

Retrouvez la liste des cuvées, leurs caractéristiques ainsi que des notes de dégustation établies par Jeannie Cho Lee MW sur notre site (www.sothebys.com/beaune).

Notre équipe de spécialistes se tient à votre disposition pour vous apporter informations et conseils quant aux vins proposés à la vente.

ENREGISTREMENT & ENCHÈRES

Il existe quatre façons d'enchérir:

- par internet
- par téléphone
- en salle
- en laissant un ordre d'achat

Merci de contacter hospicesdebeaune@sothebys.com avant la vente afin d'organiser votre enregistrement, nécessaire pour pouvoir enchérir. **Veuillez noter que le nombre de places assises est limité dans la Grande Halle.**

FACULTÉ DE MULTIPLICATION

Chaque cuvée mise en vente est subdivisée en séries de plusieurs pièces. Avec la faculté de multiplication, l'acheteur de la première pièce d'une série aura la possibilité d'acquérir une ou plusieurs autres pièces de la même série, au même prix d'adjudication.

ÉLEVAGE ET MISE EN BOUTEILLE

Votre pièce, une fois achetée, devra être **élevée pendant 12 à 24 mois** par un négociant-éleveur de Bourgogne (une liste indicative est disponible sur www.sothebys.com/beaune).

SELECTION

52 different Cuvées are offered for sale this year, offering a vast selection of Burgundy en primeur.

- **34 red wines**
- **18 white wines**
- **2 Cuvées of Eaux-de-vie** Marc de Bourgogne and Fine de Bourgogne

The Hospices de Beaune's Domaine covers **60 hectares** throughout Burgundy.

A list of Cuvées and their characteristics is published on our website (www.sothebys.com/beaune), as well as the tasting notes by Jeannie Cho Lee MW.

Our team of specialists is happy to advise you on the wines offered for sale.

REGISTRATION & BIDDING

There are four ways to bid:

- online
- by phone
- in the room
- by leaving a written absentee bid

Please contact hospicesdebeaune@sothebys.com prior to the sale in order to arrange your registration in advance (necessary to be able to bid). **Please note that seating is limited in the Great Hall.**

PARCEL BIDDING

Each Cuvée on sale at auction is subdivided into series of several barrels. With parcel bidding, when the buyer purchases the first lot of a specific Cuvée, he will have the opportunity to acquire one or more of the remaining lots of the Cuvée, at the same Hammer Price.

AGEING & BOTTLING

Once your wine has been purchased, it will be **aged for 12 to 24 months** by a Burgundy négociant-éleveur (an indicative list is available on www.sothebys.com/beaune).



PERSONNALISATION

Vous aurez la possibilité de **choisir le négociant-éleveur de Bourgogne** à qui vous confierez l'élevage de votre vin, **le type de contenant** (bouteille, magnum, jéroboam, etc) et la personnalisation de **l'étiquette**.

Vous pouvez y apposer votre nom, celui d'un club, d'une entreprise, d'une institution... Votre projet devra respecter quelques règles graphiques (texte et logo en noir, police harmonieuse, respect de la zone de personnalisation). Votre étiquette personnalisée devra être approuvée par la direction des Hospices Civils de Beaune avant impression. Nous vous invitons à vous rapprocher du négociant-éleveur de Bourgogne de votre choix pour plus de renseignements sur les modalités et les coûts de l'élevage.



TRANSPORT ET RETRAIT

Une fois mis en bouteille, votre vin pourra être récupéré en Bourgogne chez votre négociant-éleveur ou livré à l'endroit de votre choix. Le retrait des vins et les frais de transports associés sont à la charge de l'acheteur.

PAIEMENT

Une fois votre facture reçue, son règlement rapide ainsi que la désignation du négociant en charge de l'élevage de votre vin permettra une prise en charge plus efficace de votre pièce.

Le paiement de votre facture devra être effectué avant le 31 décembre 2025 pour permettre un retrait de votre vin avant le 31 janvier 2026 à la cuverie des Hospices de Beaune.

Nous vous recommandons de privilégier le règlement par carte bancaire ou virement bancaire : toutes les informations relatives à votre paiement figureront sur votre facture.

PERSONALISATION

You will be able to **choose the négociant-éleveur** who will oversee the ageing of your wine, the bottling (in the bottle sizes that you request, magnum, jeroboam etc) and also personalise the **labels**.

You can have your name on the label or perhaps the name of your children, a club, a company, an institution. The name must respect some standard rules (such as black text and logo, harmonious font, fitting within the given customization area) and must be approved by the management of the Hospices Civils de Beaune before printing.

We invite you to contact the négociant-éleveur of your choice for more information on the options and costs of ageing.



TRANSPORT & COLLECTION

Once bottled, your wine is made available for collection from your négociant in Burgundy. Collection of the wines and associated shipping costs are the responsibility of the buyer.

PAYMENT

Once you receive your invoice, prompt payment, as well as the designation of the négociant-éleveur in charge of the ageing of your wine, is required.

Payment must be made before December 31, 2025 to allow the collection of your wines from the Hospices de Beaune winery before January 31, 2026.

We recommend payment by credit card or bank transfer. All information regarding your payment will appear on your invoice.



REMISES

Deux remises de 2% chacune peuvent être accordées par les Hospices de Beaune sur le prix d'adjudication, sous certaines conditions:

- Remise de 2% sur le Prix Marteau si le **paiement** est effectué avant le 31 décembre 2025.
- Remise de 2% sur le Prix Marteau si **l'enlèvement de la pièce** au chai des Hospices de Beaune a lieu avant le 31 janvier 2026.

Ces remises vous seront faites directement par Sotheby's pour le compte des Hospices de Beaune, **une fois la totalité de la facture réglée et les pièces récupérées.**

COÛT FINAL D'UNE PIÈCE

En plus du prix marteau, différents frais restent à votre charge :

- Les frais Sotheby's de **Commission d'Achat** et la **Commission pour Frais Généraux** s'appliquent sur le prix marteau et sont fixés respectivement à 7% et 1% du prix marteau.
- Le **fût**, ou tonneau en bois devra également être acquitté (veuillez vous référer aux Conditions Générales de Vente).
- Le prix marteau et l'ensemble de ces frais sont soumis à la **TVA** de 20%. Pour effectuer la vente en exonération de TVA, consulter le paragraphe suivant.
- Des **frais d'élevage** seront ensuite à prévoir et dépendent de l'éleveur désigné.
- La personnalisation des étiquettes et des formats de bouteilles souhaités seront à définir avec l'éleveur.

DISCOUNTS

Two discounts of 2% each can be given by The Hospices de Beaune under certain conditions:

- Discount of 2% on the Hammer Price if **payment** is made before 31 December 2025.
- Discount of 2% for early collection, if the **collection of your barrel** at the Hospices de Beaune takes place before 31 January 2026.

These discounts will be given to you directly by Sotheby's on behalf of the Hospices de Beaune, **once the total invoice has been paid and the barrels collected.**

FINAL COST OF A BARREL

In addition to the hammer price, the following fees will be applied:

- **Sotheby's Buyer's Premium** and **Overhead Premium**, respectively of 7% and 1% of the hammer price.
- The **barrel** fee for each lot (please refer to the Sales conditions at the end of the catalogue for more information).
- The Hammer Price and all the above fees are subject to a 20% **VAT**. If you wish to make the sale exclusive of VAT, please refer to the following paragraph.
- **Ageing fees** will be charged directly by the *négociant-éleveur* at the rate agreed with the designated éleveur.
- All details regarding the personalisation of the labels and bottle size should be discussed directly with your *négociant-éleveur*.

EXEMPLE : ACHAT D'UNE PIÈCE À 10 000€ (PRIX MARTEAU) EXAMPLE : PURCHASE OF A BARREL AT 10 000€ (HAMMER PRICE)

Prix marteau Hammer price	Frais acheteurs Buyer's Premium 7%	Commission de Frais Généraux Overhead Premium 1%	Prix du fût 228 litres Cost of the barrel	Elevage & mise en bouteille Ageing & bottling
10 000€	700€	100€	855€	3000€
↓				
Cet exemple montre le cas de frais d'élevage fixes (3000€) et d'une vente réalisée en exemption de TVA. Ces données ne sont choisies qu'à titre d'exemple, les prix d'élevage varient grandement en fonction du négociant-éleveur et des options de personnalisation.				
↓				
Prix final par pièce Final cost per barrel				
14 655€				
↓				
Prix final par bouteille Final cost per bottle (288)				
50.9€				
Please note that these prices shown below are set as an example (ageing fixed price of 3000€ and a sale made without VAT). Ageing prices vary from one négociant-éleveur to another and you should agree terms directly with them.				



LOTS DESTINÉS À L'EXPORTATION : LE RÉGIME FISCAL SUSPENSIF À L'EXPORTATION (RFSE)

Si vous optez pour ce régime, les vins une fois mis en bouteilles **doivent être exportés**. Ce mécanisme fiscal permet, par la désignation d'un représentant qui aura la charge de s'acquitter des formalités douanières en votre nom, d'effectuer la **vente en exonération de TVA**.

Nous vous invitons à vous rapprocher des négociants-éleveurs susceptibles de prendre en charge l'élevage de votre pièce afin de vous assurer qu'ils peuvent se charger de ces formalités en votre nom. Dans le cas contraire, Sotheby's pourra vous accompagner tout au long de ce processus ou vous recommander un partenaire.

EXPORT AND VAT SUSPENSION SCHEME (RFSE)

This tax mechanism allows you to **buy your barrel exempt from VAT** by appointing a representative who will be in charge of carrying out the customs formalities on your behalf. If you opt for this scheme, the wines **must be exported** after bottling.

We invite you to get in touch with the *négociant-éleveur* likely to take charge of the ageing of your barrel to make sure they can handle these formalities on your behalf. If not, Sotheby's will be able to assist you throughout this process or recommend a partner.

RFSE - STEP BY STEP

LE RFSE : PAS À PAS

1. Sotheby's émet une facture TTC, à conserver
2. Vous désignez votre négociant-éleveur, qui opte pour le régime RFSE
3. Un représentant fiscal (ou mandataire fiscal) est désigné. Il peut être le négociant-éleveur en charge de l'élevage de votre pièce ou un tiers-partie
4. À la réception des justificatifs, Sotheby's vous fait parvenir une facture hors taxes (TVA suspendue), à régler
5. Votre négociant-éleveur retire les pièces de la Cuverie des Hospices de Beaune pour élevage (avant le 31 janvier 2026)
6. Après la mise en bouteille, clôture du régime RFSE par votre négociant-éleveur. La vente passe en exonération de TVA
7. Exportation obligatoire des bouteilles à la fin de l'élevage. Pour tout complément d'information, veuillez contacter **hospicesdebeaune@sothebys.com**

1. Sotheby's issues an invoice including VAT, for your records
2. You designate your négociant-éleveur and opt for the RFSE scheme. VAT is suspended
3. The tax representative (or tax agent) is appointed. It can be the négociant éleveur ageing your wine, or a third-party
4. Sotheby's sends you an invoice, excluding VAT, to be paid
5. Your negociant-éleveur collects the wines from the Hospices de Beaune winery for ageing (before 31 january 2026)
6. After bottling, closure of the RFSE. The sale is now VAT exempted
7. Bottles must be exported after aging for the scheme to be applied. For further information on the different applicable tax schemes, please contact **hospicesdebeaune@sothebys.com**

Learn more about this auction on www.sothebys.com/beaune

Retrouvez toutes les informations sur la vente sur www.sothebys.com/beaune





Photo : Micha Patault

INFORMATIONS SUR LA VENTE À RETROUVER EN LIGNE

FIND OUT MORE ABOUT THE AUCTION ONLINE

Histoire des Hospices de Beaune | History of the Hospices de Beaune

Liste historique des prix | Historic list of prices

Carte des vignobles des Hospices de Beaune | Map of the vineyards

Informations détaillées sur les cuvées | Detailed information about wines

Informations pratiques sur Beaune | Practical information about Beaune

Liste indicative des négociants-éleveurs bourguignons | List of burgundy-based négociants-éleveurs

Pour obtenir ces informations, scannez le code ci-dessous ou consultez sothebys.com/beaune

Scan this code to access this information or visit sothebys.com/beaune





Photo : Micha Patault

165^e VENTE
DES VINS DES



HOSPICES
DE BEAUNE

16 NOVEMBRE 2025

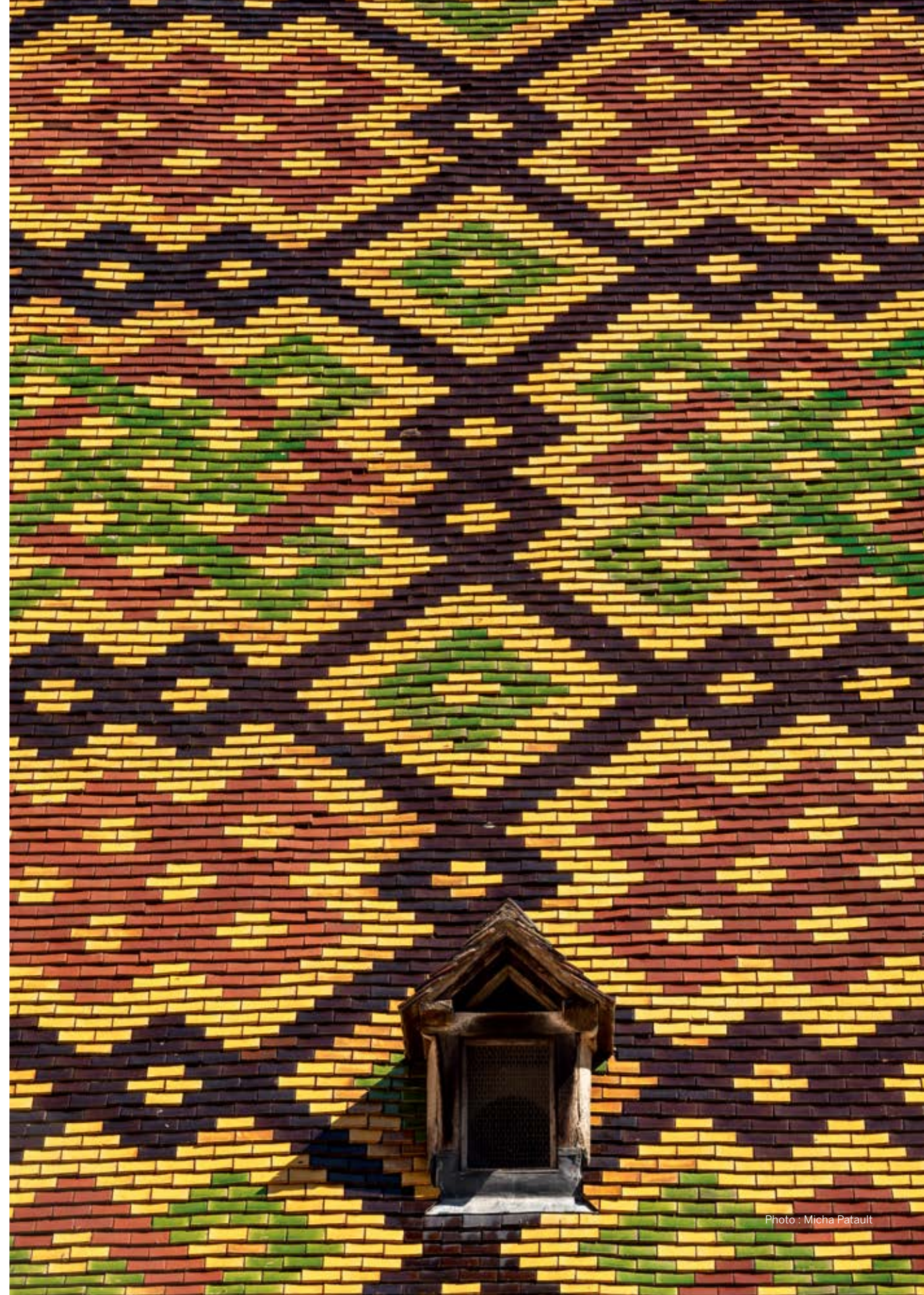
14h30

LOTS 1 - 552



ORDRE DE MISE EN VENTE DES CUVÉES / WINE SALE ORDER

Beaune Premier Cru, Cuvée des Dames Hospitalières	34	Clos de Vougeot Grand Cru, Cuvée François Faiveley	76
Pommard Premier Cru, Cuvée Dames de la Charité	35	Échezeaux Grand Cru, Cuvée Jean-Luc Bissey	79
Volnay Premier Cru, Cuvée Général Muteau	36	Beaune Premier Cru, Cuvée Nicolas Rolin	81
Beaune Premier Cru, Cuvée Guigone de Salins	38	Clos de La Roche Grand Cru, Cuvée Georges Kitter	82
Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron	39	Beaune Premier Cru, Cuvée Clos des Avaux	84
Corton Grand Cru Les Bressandes, Cuvée Charlotte Dumay	40	Pommard, Cuvée Raymond Cyrot	86
Beaune Premier Cru Les Grèves, Cuvée Pierre Floquet	41	Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Gauvain	87
Pommard Premier Cru Les Epenots, Cuvée Dom Goblet	44	Corton Grand Cru Les Chaumes, Cuvée Docteur Peste	89
Volnay Premier Cru, Cuvée Blondeau	45	Beaune Blanc Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Suzanne et Raymond	92
Corton Grand Cru Clos du Roi, Cuvée Baronne du Bay	46	Chablis Premier Cru Côte de Léchet, Cuvée Jean-Marc Brocard	93
Mazis-Chambertin Grand Cru, Cuvée Madeleine Collignon	47	Saint-Romain, Cuvée Joseph Menault	94
Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Arthur Girard	48	Corton Charlemagne Grand Cru, Cuvée Roi Soleil	96
Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Jéhan de Massol	50	Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée Albert Grivault	97
Pommard, Cuvée Billardet	51	Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Baudot	98
Corton Grand Cru Les Renardes, Cuvée Marie-Thérèse Berthier et John-Thomas Sweeney	53	Meursault, Cuvée Loppin	101
PIÈCE DE CHARITÉ - POMMARD PREMIER CRU LES RUGIENS	54	Beaune Premier Cru, Cuvée Maurice Drouhin	102
Pouilly-Fuissé, Cuvée Françoise Poisard	58	Monthélie Les Duresses, Cuvée Lebelin	103
Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Philippe Le Bon	59	Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Vergelesses, Cuvée Forneret	104
Puligny-Montrachet, Cuvée Bernard Clerc	60	Beaune Premier Cru, Cuvée Rousseau Deslandes	105
Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée François de Salins	62	Beaune Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Cyrot-Chaudron	106
Meursault Premier Cru Les Porusots, Cuvée Jéhan Humblot	63	Pommard, Cuvée Suzanne Chaudron	108
Beaune Blanc Premier Cru Clos des Mouches, Cuvée Hugues et Louis Bétault	64	Auxey-Duresses Premier Cru Les Duresses, Cuvée Boillot	109
Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres	65	Beaune Premier Cru, Cuvée Hugues et Louis Bétault	110
Corton-Vergennes Grand Cru, Cuvée Paul Chanson	68	Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Fouquerand	111
Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée de Bahèzre de Lanlay	71	Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Vergelesses, Cuvée Rameau Lamarosse	112
Meursault, Cuvée Goureau	72	Beaune Premier Cru, Cuvée Brunet	115
Corton Blanc Grand Cru, Cuvée Docteur Peste	73	Eaux-de-vie Marc de Bourgogne	116
		Fine de Bourgogne	117



Lot 1 à 25

Série A

1
2
3
4
5
6

Série B

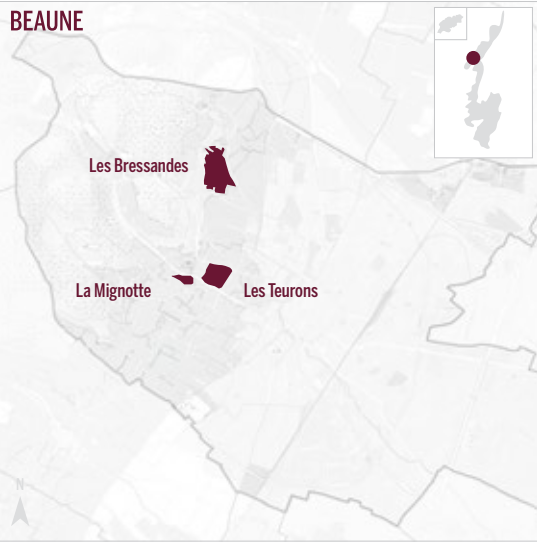
7
8
9
10
11
12

Série C

13
14
15
16
17
18

Série D

19
20
21
22
23
24
25



BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE DES DAMES HOSPITALIÈRES

Estimation | Estimate

€11,000 - 15,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

25

Vignes | Vineyards

La Mignotte
Les Bressandes
Les Teurons

Description

Il est de tradition que la vente des Vins des Hospices de Beaune débute par la mise aux enchères de cette belle cuvée dédiée à la communauté des Dames hospitalières de l’Hôtel-Dieu. Ces femmes dévotes et de bonne conduite faisaient vœux de pauvreté, de chasteté et d’obéissance afin de servir les pauvres. En 1459, Nicolas Rolin rédigea les statuts de l’Hôtel-Dieu afin de permettre aux sœurs de se consacrer pleinement aux soins des malades. Dans la même année, le pape Pie II ratifia ce texte qui représente, encore aujourd’hui, les constitutions des sœurs hospitalières de l’Hôtel-Dieu et des communautés issues de celle-ci. Les sœurs ont été au service des malades jusqu’à la fin du XXe siècle, la dernière ayant pris sa retraite en 2006.

Cette cuvée est composée de Bressandes, Teurons et Mignottes. Si les Bressandes de haut de coteaux, au sol léger et marneux, apportent la finesse, c’est sans conteste avec les Teurons aux marnes plus rocheuses que le milieu de bouche est dense et salin. Le Clos de la Mignotte avec ses très vieilles vignes supporte le tout avec un caractère corsé et tannique. C’est un vin qui allie souplesse et robustesse, bel hommage à la Communauté des sœurs.

It is tradition for the Hospices de Beaune wine auction to begin with the sale of this outstanding cuvée, dedicated to the nuns who cared for the sick in the Hôtel-Dieu. These devout women of good conduct took vows of poverty, chastity and obedience to serve the poor. In 1459, Nicolas Rolin drew up the statutes of the Hôtel-Dieu to enable the sisters to fully devote themselves to caring for the sick. In the same year, Pope Pius II ratified this text, which to this day constitutes the foundations of the nuns community of the Hôtel-Dieu and the communities that grew out of it. The sisters served the sick until the end of the 20th century, the last one retiring in 2006.

This Cuvée is composed of Bressandes, Teurons and Mignottes. The Bressandes from the top of the slopes, with their light, marly soil, bring finesse, but it is without question the Teurons, with their more rocky marls, that bring mid-palate saltiness and density. The Clos de la Mignotte with its very old vines supports the whole with a full-bodied and tannic character. It is a wine that combines suppleness and robustness, a beautiful tribute to the Community of Sisters.

Lot 26 à 43

Série A

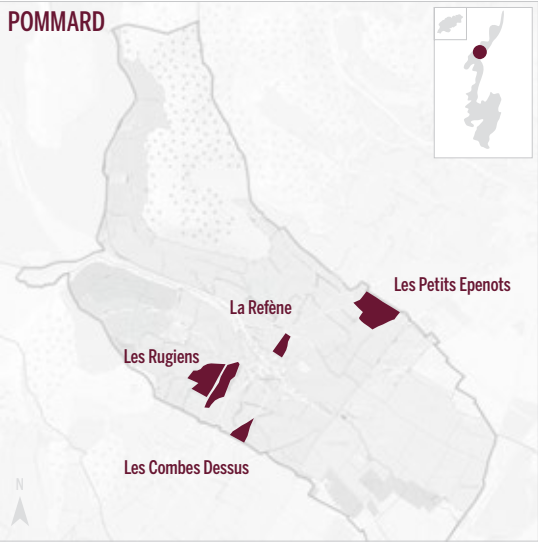
26
27
28
29
30
31

Série B

32
33
34
35
36
37

Série C

38
39
40
41
42
43



POMMARD PREMIER CRU,
CUVÉE DAMES DE LA CHARITÉ

Estimation | Estimate

€14,000 - 19,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

18

Vignes | Vineyards

Les Rugiens
La Refène
Les Combes Dessus
Les Petits Epenots

Description

L’hommage est ici rendu aux sœurs de la Charité qui prodiguaient les soins aux « pòvres et malades » et qui léguèrent souvent leurs possessions aux Hospices.

Les Epenots, exposés au Sud, apportent leur finesse à la cuvée. La Refène, avec ses terres riches en calcaire, sublime le vin et le taille pour une très belle garde. C’est sans doute les Rugiens Hauts, grâce à ses marnes profondes, calcaires et pierreuses qui énergisent ce vin et profèrent la tension en finale.

Tribute is paid here to the Sisters of Charity who cared for the “poor and sick” and who often bequeathed their possessions to the Hospices.

The Epenots, facing south, bring their finesse to the cuvée. The Refène, with its rich limestone soils, makes the wine sublime and shapes it for a very good ageing. It is undoubtedly the Rugiens Hauts, with its deep, chalky and stony marls, that energises this wine and provides the tension on the finish.

Lot 44 à 57

Série A

44
45
46
47

Série B

48
49
50
51
52

Série C

53
54
55
56
57

VOLNAY PREMIER CRU,
CUVÉE GÉNÉRAL MUTEAU

Estimation | Estimate

€13,000 - 18,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

14

Vignes | Vineyards

Le Village
Frémiets
Taille Pieds
En Caillerets Dessus
Carelle sous Chapelle

Description

Paul-Jules Muteau (1856-1927) fit une belle carrière militaire qui débuta au Cadre Noir de Saumur, puis comme Officier de Cavalerie promu Général en 1914, Officier d'État-Major du Général Foch durant la Première Guerre mondiale, Grand-Croix de la Légion d'Honneur. Afin de perpétuer le souvenir de sa fille Alice, il institue les Hospices de Beaune légataires du prestigieux domaine de Laborde-au-Château.

C'est une mosaïque de terroirs qui composent cette Cuvée. Si les Taille Pieds apportent des notes aériennes, c'est sur la Carelle et les Caillerets qu'il faut compter pour comprendre la texture raffinée et classe du milieu de bouche. Enfin, le Clos et les Frémiets assoient cette Cuvée dans l'élégance et le beau potentiel de garde.

Paul-Jules Muteau (1856-1927) had a distinguished military career, beginning with the Cadre Noir de Saumur, then as a Cavalry Officer promoted to General in 1914, General Foch's Staff Officer during the First World War, and Grand-Croix de la Légion d'Honneur. To perpetuate the memory of his daughter Alice, he bequeathed the prestigious Laborde-au-Château estate to the Hospices de Beaune.

It is a mosaic of terroirs that make up this Cuvée. If the Taille Pieds bring airy notes, it is on the Carelle and the Caillerets that one must rely to understand the refined and classy texture of the middle palate. Finally, the Clos and the Frémiets give this Cuvée elegance and good ageing potential.

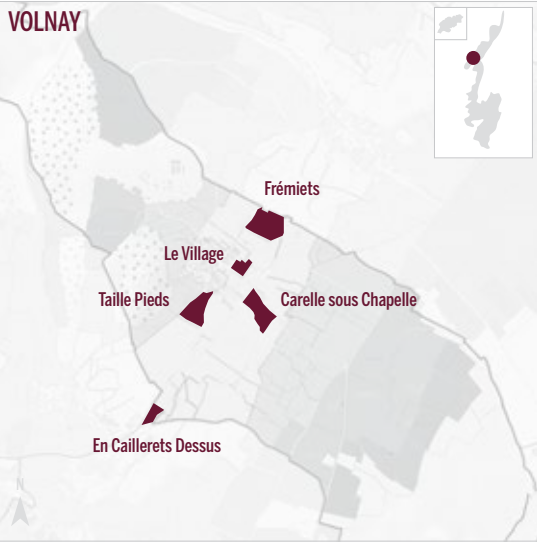


Photo : Micha Patault

Lot 58 à 81

Série A

58
59
60
61
62
63

Série B

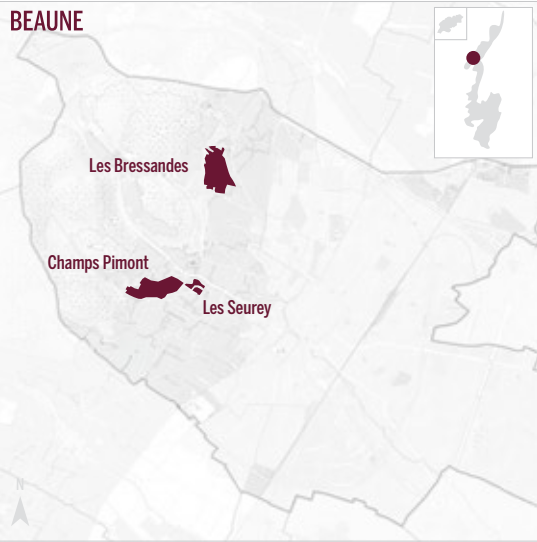
64
65
66
67
68
69

Série C

70
71
72
73
74
75

Série D

76
77
78
79
80
81



BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE GUIGONE DE SALINS

Estimation | Estimate

€11,000 - 15,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

24

Vignes | Vineyards

Les Bressandes

Les Seurey

Champs Pimont

Description

Épouse de Nicolas Rolin, le fondateur des Hospices de Beaune, Guigone de Salins déménagea d'Autun à Beaune le 12 mai 1464, après la mort de son mari, pour prendre la direction de l'Hôtel-Dieu. Elle consacra une grande partie de sa fortune au soutien des patients jusqu'à son décès à l'âge de 67 ans.

À femme remarquable, Cuvée remarquable ! Ceci est dû à une forte proportion du climat Les Bressandes. Ses parcelles sont situées sur les hauteurs du coteau, mêlant ainsi puissance et légèreté en fonction des teneurs en argile. Grâce aux Champimonts et à ses terres ferrugineuses et caillouteuses, la Cuvée est solide dans le temps. Les Seurey juste en face, dans la même veine que les Champimonts, permettent de combler le milieu de bouche. C'est une Cuvée emblématique de notre institution que l'on aime fidèlement chaque année. C'est une valeur sûre.

Wife of Nicolas Rolin, the founder of the Hospices de Beaune, Guigone de Salins moved from Autun to Beaune on May 12, 1464, after the death of her husband, to take over the management of the Hôtel-Dieu. She devoted much of her fortune to supporting patients until her death at the age of 67.

A remarkable woman, a remarkable vintage! This is due to the high proportion of the Les Bressandes Climat. Its plots are located on the heights of the hillside, thus mixing power and lightness according to the clay content. Thanks to the Champimonts and its ferruginous and stony soils, the Cuvée is solid over time. The Seurey just opposite, in the same vein as the Champimonts, helps to fill out the mid-palate. It is a Cuvée emblematic of our institution that we faithfully love every year. It is a safe bet.

Lot 82 à 84

Série A

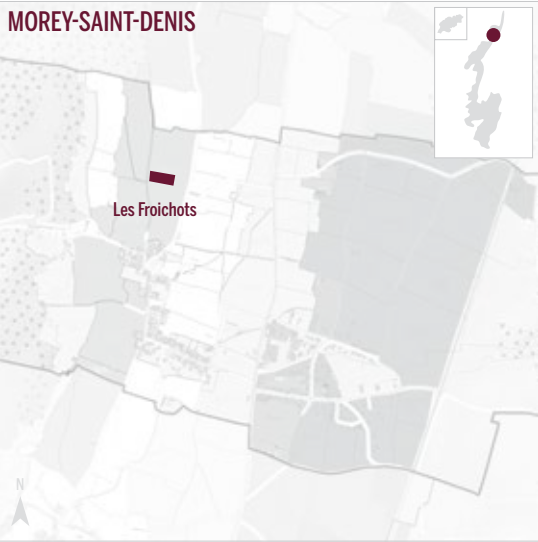
82

Série B

83

Série C

84



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU,
CUVÉE CYROT-CHAUDRON

Estimation | Estimate

€90,000 - 130,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

3

Vignes | Vineyards

Les Froichots

Description

Une donation de Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron permet l'achat de rangs de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus, entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est ainsi qu'en 1991, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin la même année.

Grand Cru situé au nord de la commune de Morey-Saint-Denis, tout près de Gevrey-Chambertin. La parcelle regarde à l'Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et mûrit de façon précoce, autant d'atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tannique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.

A donation from Mr. and Mrs. Cyrot-Chaudron enabled the purchase of rows of vines in the heart of the gentle slope of the Grands Crus hill, between Morey-Saint-Denis and Gevrey-Chambertin. In 1991, Clos de la Roche became the second Côte de Nuits vineyard to be acquired by the Hospices, following Mazis-Chambertin in the same year.

Grand Cru located in the north of the commune of Morey-Saint-Denis, very close to Gevrey-Chambertin. The parcel faces east and lies on a gentle mid-slope with outcrops of shallow limestone rock. This area, called Froichots, dries very quickly and ripens early, all of which helps to produce a wine with long ageing potential and a richness of tannins that is both dense and refined. The finish is often energetic and very fragrant. This very refined wine often presents "graphite" notes in its youth. It has a great ageing potential.

Lot 85 à 105

Série A

85
86
87
88
89
90
91

Série B

92
93
94
95
96
97
98

Série C

99
100
101
102
103
104
105

CORTON GRAND CRU LES BRESSANDES, CUVÉE CHARLOTTE DUMAY

Estimation | Estimate

€28,000 - 40,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

21

Vignes | Vineyards

Les Bressandes

Description

Le lundi 23 novembre 1534, Charlotte Dumay offre à l'Hôtel-Dieu cent ouvrées de terres dont certaines en nature de vigne. Cette cuvée est composée à 100% d'un des plus prestigieux climats de la colline de Corton : les Bressandes. Exposées à l'est, les terres caillouteuses et aérées des Bressandes contribuent à la délicatesse d'un milieu de bouche consistant, équilibré, et à des tanins au toucher soyeux. Le tout offre un pinot noir avec lequel il sera possible de se faire plaisir dans sa jeunesse si l'on aime une texture affirmée, mais qui saura séduire avec sa densité après 5 ans et bien au-delà.

On Monday November 23, 1534, Charlotte Dumay offered the Hôtel-Dieu 10 acres of land, with a part planted with vines. This Cuvée is entirely made from one of the most prestigious Climats of the Corton hillside: Les Bressandes. Exposed to the East, the stony and airy soils of Les Bressandes contribute to the delicacy of a consistent and balanced middle palate with silky tannins. The whole offers a Pinot Noir to enjoy in its youth for those who like an assertive texture, but which will seduce with its density after five years and well beyond.

ALOXE-CORTON



Lot 106 à 113

Série A

106
107
108
109

Série B

110
111
112
113

BEAUNE PREMIER CRU LES GRÈVES, CUVÉE PIERRE FLOQUET

Estimation | Estimate

€11,000 - 16,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

8

Vignes | Vineyards

Les Grèves

Description

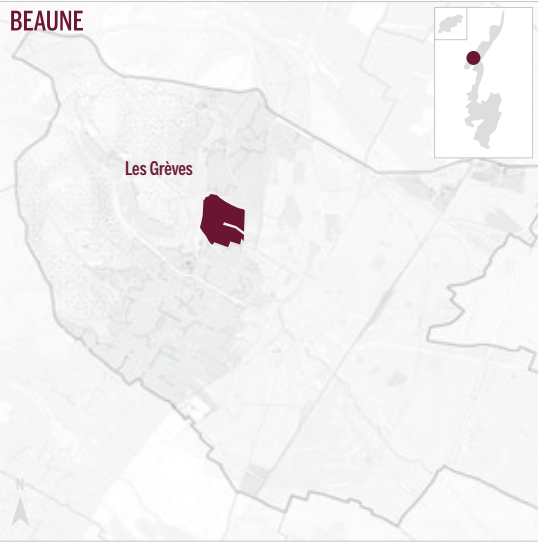
Cette Cuvée résulte du legs de Premier Cru Beaune-Grèves par Pierre Floquet en 1997.

Cette Cuvée est composée à 100% d'une magnifique parcelle de Grèves, à la pente très prononcée de haut de coteau. Le sol est caillouteux et les marnes présentent une granulométrie plutôt sablonneuse. Bien drainée sur sa roche friable, la terre confère au vin son style immuablement élégant et minéral. Raffiné et puissant à la fois, ce climat est certainement le plus équilibré sur les quarante-deux que comptent l'appellation Beaune. La longévité est toujours très grande.

This Cuvée is the result of the bequest of Premier Cru Beaune-Grèves by Pierre Floquet in 1997.

This Cuvée is made up 100% of a magnificent parcel of Grèves, with a very pronounced slope at the top of the hillside. The soil is stony and the marl has a rather sandy texture. The soil, well drained on its crumbly rock, gives the wine its immensely elegant and mineral style. Refined and powerful at the same time, this Climat is certainly the most balanced of the forty-two that make up the Beaune appellation. The longevity is always very great.

BEAUNE





Lot 114 à 125

Série A

114
115
116
117

Série B

118
119
120
121

Série C

122
123
124
125

POMMARD PREMIER CRU LES EPENOTS, CUVÉE DOM GOBLET

Estimation | Estimate

€18,000 - 26,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

12

Vignes | Vineyards

Les Petits Epenots

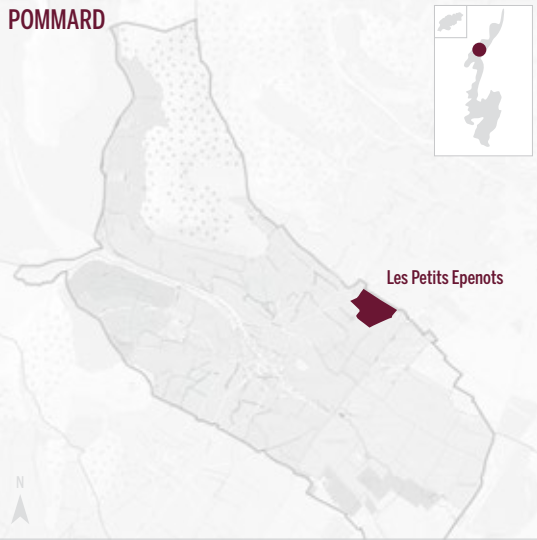
Description

L'Abbaye de Cîteaux joua un rôle pionnier dans la culture de la vigne en Bourgogne. Les archives font état d'une donation dès 1260 d'un vignoble de Pommard dénommé « En Espeneaul », qui s'écrit aujourd'hui « Epenots ». Rendant hommage à Cîteaux, cette Cuvée a été baptisée du nom du dernier cellérier de l'Abbaye, Dom Goblet, qui exerça jusqu'à la Révolution.

La parcelle est en bas du coteau sur une roche calcaire assez peu profonde. Ce Premier Cru figure parmi les plus réputés des 28 que comptent l'appellation Pommard. Cette Cuvée offre un vin tanique mais fin, robuste mais rond et de belle facture pour une longue garde.

The Abbey of Cîteaux played a pioneering role in the cultivation of vines in Burgundy. The archives mention a donation as early as 1260 of a vineyard in Pommard called "En Espeneaul", which today is written "Epenots". Paying homage to Cîteaux, this Cuvée was named after the last cellarer of the Abbey, Dom Goblet, who served until the Revolution.

The plot is at the bottom of the hillside on fairly shallow limestone. This Premier Cru is one of the most famous of the 28 that make up the Pommard appellation. This Cuvée offers a tannic but fine wine, robust but rounded and of good quality for long ageing.



Lot 126 à 138

Série A

126
127
128
129

Série B

130
131
132
133

Série C

134
135
136
137
138

VOLNAY PREMIER CRU, CUVÉE BLONDEAU

Estimation | Estimate

€12,000 - 17,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

13

Vignes | Vineyards

Les Champans

En Taille Pieds

Le Ronceret

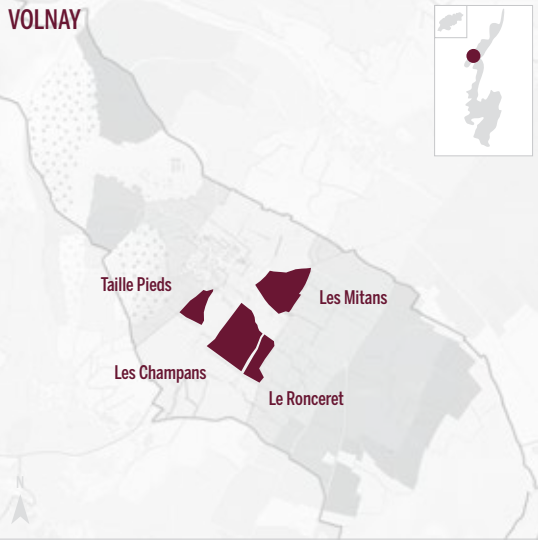
Les Mitans

Description

Cette Cuvée de Volnay Premier Cru rend hommage à François Blondeau. En 1811, François Blondeau offrit les cloches de l'Hospice de la Charité, rue de Lorraine à Beaune. Il fit également restaurer l'église de Volnay et construire une école. Afin qu'il soit à perpétuité pris soin de cinq personnes âgées, il fit don de tous ses vignobles.

Cette Cuvée est composée de Taille Pieds, de Champans, de Ronceret et de Mitans. La parcelle des Taille Pieds est située en haut de coteau, avec une terre blanche très riche en petits cailloux, à la granulométrie très fine. Autant d'ingrédients pour comprendre le côté très aérien de cette Cuvée. Les Ronceret et Mitans apportent tension et minéralité avec un milieu de bouche un peu « serré », comme les argiles qui les composent. Enfin, les Champans sont sur un grand coteau, exposés au Sud-Est et à la pente bien marquée. Le sol y est plus calcaire sur la partie haute, et plus profond sur la partie basse. Ceci se traduit par des vins fins, amples, généreux et puissants.

This Cuvée of Volnay Premier Cru pays tribute to François Blondeau. In 1811, François Blondeau donated the bells of the Hospice de la Charité, rue de Lorraine in Beaune. He also had the church in Volnay restored and a school built. In order to take care of five elderly people in the long term, he donated all his vineyards.



This Cuvée is composed of Taille Pieds, Champans, Roncerets and Mitans. The Taille Pieds parcel is located at the top of the hillside, with a white soil very rich in small pebbles, with a very fine granulometry. All these ingredients help to understand the very airy side of this Cuvée. The Roncerets and Mitans bring tension and minerality with a slightly "tight" mid-palate, like the clays that make them up. Finally, the Champans are on a large hillside, with a south-east exposure and a steep slope. The soil is more chalky on the upper part, and deeper on the lower part. This results in fine, ample, generous and powerful wines.

Lot 139 à 148

Série A

139
140

Série B

141
142

Série C

143
144
145

Série D

146
147
148

CORTON GRAND CRU CLOS DU ROI,
CUVÉE BARONNE DU BAÏ

Estimation | Estimate

€32,000 - 42,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

10

Vignes | Vineyards

Le Clos du Roi

Description

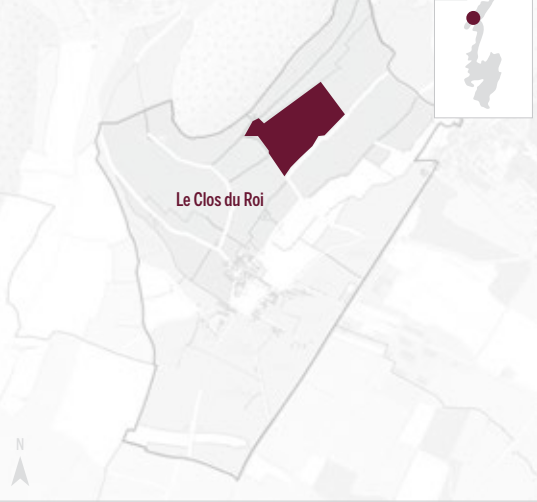
La Baronne Du Baï, fille du Docteur Peste qui officia à l'Hôtel-Dieu, fit don de son vivant en 1924 de parcelles de vignes sur le finage d'Aloxe-Corton. Depuis 2007, cette Cuvée est vinifiée individuellement, permettant de faire ressortir de manière exceptionnelle l'expression du terroir.

C'est l'un des climats les plus prestigieux de Corton. Deux parcelles, aux pentes bien prononcées et regardant vers l'Est, composent cette Cuvée. Les sols sont caillouteux et argileux, à la granulométrie légère et aérée ; autant d'éléments qui aboutissent à un vin robuste mais racé avec une texture « velours » et un très beau potentiel de garde. Le vin cumule l'élégance et la puissance attendues d'un Corton.

The Baroness Du Baï, daughter of Doctor Peste, who worked at the Hôtel-Dieu, donated plots of vines on the Aloxe-Corton hillside during her lifetime in 1924. Since 2007, this Cuvée has been vinified individually, bringing out the expression of the terroir in an exceptional way.

This is one of the most prestigious Climats in Corton. Two parcels, with steep slopes and facing East, make up this Cuvée. The soils are stony and clayey, with a light and airy texture; all elements that result in a robust but racy wine with a "velvety" feel and a very good ageing potential. The wine combines the elegance and power expected of a Corton.

ALOXE-CORTON



Lot 149 à 162

Série A

149
150
151

Série B

152
153
154

Série C

155
156
157
158

Série D

159
160
161
162

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU,
CUVÉE MADELEINE COLLIGNON

Estimation | Estimate

€90,000 - 130,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

14

Vignes | Vineyards

Mazis Hauts

Description

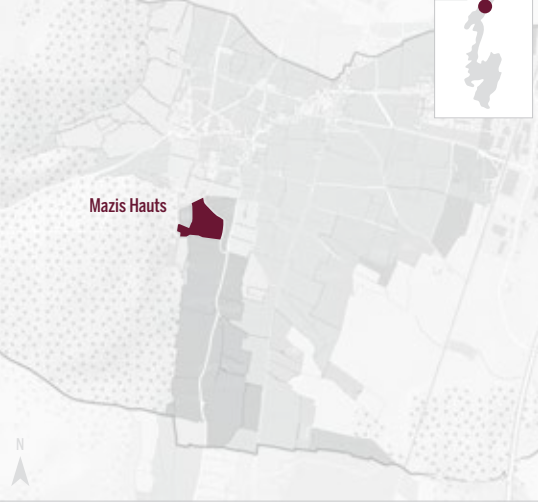
Cette magnifique parcelle de Grand Cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère.

Magnifique parcelle au cœur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze. Le sol est riche en mélange de cailloux, d'éboulis et d'argiles bien rouges. La nuance de ce terroir s'exprime immuablement dans les vins. Le Pinot y est dense, aux tanins soyeux et classes. La finale est toujours ronde et généreuse, gage d'une belle longévité.

This magnificent Grand Cru parcel was donated to the Hospices in 1976 by Jean Collignon and named in memory of his mother.

Magnificent parcel in the heart of the hillside in the Mazis Hauts, on the same slope as the Chambertin Clos de Bèze. The soil is rich in a mixture of pebbles, scree and very red clay. The nuance of this terroir is immutably expressed in the wines. The Pinot is dense, with silky, elegant tannins. The finish is always rounded and generous, a guarantee of good longevity.

GEVREY-CHAMBERTIN



Lot 163 à 178

Série A

163
164
165
166
167

Série B

168
169
170
171
172

Série C

173
174
175
176
177
178

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE ARTHUR GIRARD

Estimation | Estimate

€9,000 - 13,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

16

Vignes | Vineyards

Les Peuillets
Les Bas Marconnets

Description

Arthur Girard légua une partie de ses biens à l’Hôtel-Dieu en 1936. Cela incluait ses propriétés situées à Savigny-lès-Beaune : Les Guettottes, Les Peuillots, Marconnets et Le Bas Marconnets, Les Lavières, Les Charnières ou Chaurières, ou encore Les Champs Charbon Fourches.

Cette Cuvée est composée de deux climats : les Peuillets et les Bas Marconnets. Ils sont dans la continuité l’un de l’autre le long de la pente du coteau : seul un chemin les sépare. Ces climats sont frontaliers de la commune de Beaune. Grâce aux argiles rouges, profondes et très caillouteuses, le vin exprime un caractère corsé qu’il faut dompter et travailler sur le fruit. Belle Cuvée pour un Savigny de garde qu’il faut parfois attendre.

Arthur Girard bequeathed part of his property to the Hôtel-Dieu in 1936. This included his properties in Savigny-lès-Beaune: Les Guettottes, Les Peuillots, Marconnets and Le Bas Marconnets, Les Lavières, Les Charnières or Chaurières, and Les Champs Charbon Fourches.

This Cuvée is made up of two Climats: Les Peuillets and Les Bas Marconnets. They are contiguous along the slope of the hillside: only a path separates them. These Climats border on the commune of Beaune. Thanks to the deep and very stony red clay, the wine expresses a full-bodied character that must be tamed and worked on the fruit. This is a fine Savigny, that sometimes needs to be kept for a while.



Photo : Micha Patault

Lot 179 à 199

Série A

179
180
181
182
183
184
185

Série B

186
187
188
189
190
191
192

Série C

193
194
195
196
197
198
199

VOLNAY PREMIER CRU LES SANTENOTS, CUVÉE JÉHAN DE MASSOL

Estimation | Estimate

€16,000 - 22,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

21

Vignes | Vineyards

Santenots du Dessous

Santenots du Milieu

Les Plures

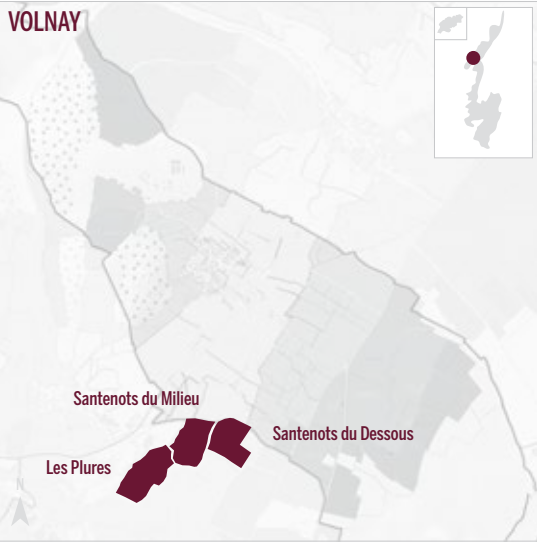
Description

Le docteur italien Augustino Mazzoli, ébloui par la beauté de la ville de Beaune, décida d’y élire domicile et devint l’un des premiers docteurs de l’Hôtel-Dieu, exerçant jusqu’à son décès en 1505. La cuvée tient son nom d’un de ses descendants dont le nom fut francisé Jéhan de Massol, conseiller au Parlement de Bourgogne, qui institua les pauvres du « Grand Hospital de Beaune » comme héritiers de ses biens.

Cuvée située à 100% dans les Santenots mais avec des parcelles qui possèdent des nuances importantes dans leur proportion d’argiles. Les Santenots du Bas sont peu caillouteux, aux argiles profondes et peu drainantes. Ceux du secteur des Plures sont moins épais et plus calcaires. Ce sont certainement ces différences qui en font un vin complet, riche, dense au caractère affirmé et plutôt « soutenu » pour un Volnay. Vin de garde, incontestablement.

The Italian doctor Augustino Mazzoli, dazzled by the beauty of the town of Beaune, decided to take up residence there and became one of the first doctors of the Hôtel-Dieu, practising until his death in 1505. The cuvée takes its name from one of his descendants, Jéhan de Massol, whose name was Francised. He was councilor at the Burgundy Parliament, and instituted the poors of the “Grand Hospital de Beaune” as heirs to his estate.

This wine is 100% Santenots, but with parcels that have important nuances in their proportion of clay. The Santenots du Dessous are not very stony, with deep clays that do not drain well. Those in the Plures sector are thinner and more chalky. It is certainly these differences that make this a complete, rich, dense wine with an assertive and rather “sustained” character for a Volnay. A wine that will undoubtedly keep for a long time.



Lot 200 à 205

Série A

200
201
202

Série B

203
204
205

POMMARD, CUVÉE BILLARDET

Estimation | Estimate

€9,500 - 14,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

6

Vignes | Vineyards

Les Noizons

Les Arvelets Premier Cru

Les Cras

Description

À travers cette Cuvée, les Hospices de Beaune rendent hommage à deux éminents médecins : Antoine Billardet, qui œuvra pendant la Révolution et son fils Charles, élève chirurgien dans l’armée de Bonaparte, qui consacra ensuite cinquante années de sa vie aux patients de Beaune.

Cette Cuvée reflète l’expression de deux secteurs très complémentaires de Pommard : si les Arvelets expriment la droiture et la texture corsée en bouche, les Noizons se chargent d’y apporter profondeur et volume. Deux sols très argileux mais aux expositions très contrastées qui s’harmonisent quel que soit le millésime. Cuvée de garde moyenne.

With this Cuvée, the Hospices de Beaune pays tribute to two eminent doctors: Antoine Billardet, who worked during the Revolution and his son Charles, a student surgeon in Bonaparte’s army, who then devoted fifty years of his life to the patients of Beaune.

This Cuvée reflects the expression of two very complementary areas of Pommard. If the Arvelets express straightness and a full-bodied texture on the palate, the Noizons bring depth and volume. Two very clayey soils but with very contrasting exposures that harmonise whatever the vintage. Medium-term ageing potential.

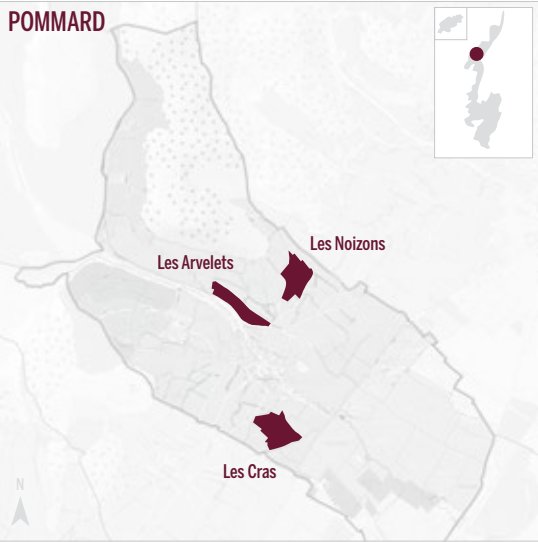




Photo : Micha Patault

Lot 206 à 217

Série A

206
207
208

Série B

209
210
211

Série C

212
213
214

Série D

215
216
217

CORTON GRAND CRU LES RENARDES,
CUVÉE MARIE-THÉRÈSE BERTHIER ET
JOHN-THOMAS SWEENEY

Estimation | Estimate
€28,000 -40,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
12

Vignes | Vineyards
Les Renardes

Description
La Cuvée porte le nom du couple d'écrivains ayant fait une donation en numéraire aux Hospices de Beaune en 2024.

Le 4 mai 1680, lors de la vente aux enchères des biens saisis par décret sur le sieur Tixier, avocat, l'hôtel-Dieu se rend adjudicataire d'une part des héritages compris audit patrimoine, parmi lesquels Les Renardes à Aloxe-Corton.

Ce Climat a une identité forte qui se dessine harmonieusement dans le vin. La puissance de ses argiles apporte une texture tannique et corsée. Pour autant le sol y est calcaire, et caillouteux et permet d'obtenir un pinot noir alliant subtilité et complexité. C'est sûrement ce qui en fait l'un des Climats les plus réputés de la colline de Corton, offrant ainsi des vins puissants à fort potentiel de garde.

The Cuvée is named after the couple of writers who made a donation to the Hospices de Beaune in 2024.

On 4 May 1680, at the auction of the property seized by decree from Mr Tixier, a lawyer, the Hôtel-Dieu became the successful bidder for a share of the inheritances included in this estate, including Les Renardes in Aloxe-Corton.

This Climat has a strong identity, harmoniously expressed in the wine. The power of its clay brings a tannic and full-bodied texture. However, the soil is chalky and stony and permits the growth of a Pinot Noir that combines subtlety and complexity. This is surely what makes it one of the most famous Climats of the Corton hill, with powerful wines and a high ageing potential.



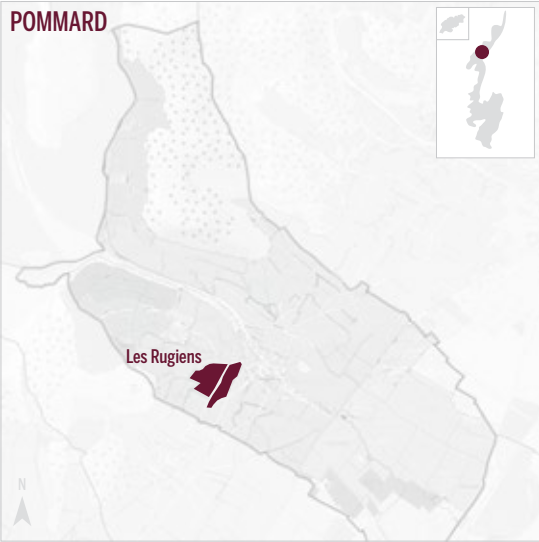
Lot 218

Série A
218

PIÈCE DE CHARITÉ :
POMMARD PREMIER CRU LES RUGIENS

Nombre total de pièces | No. Barrels
1

Vignes | Vineyards
Les Rugiens



Description
Depuis 1978, la Pièce de Charité, dite “Pièce des Présidents”, est offerte aux enchères chaque année par les Hospices de Beaune au profit d’une ou plusieurs associations caritatives.

À l’occasion de la 165ème édition de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, le régisseur du domaine Ludvine Griveau, a sélectionné une pièce unique de **Pommard Premier Cru Les Rugiens**, qui sera mise en vente le 16 novembre 2025 au profit des associations **EHCO** et **Institut Robert-Debré du Cerveau de l’Enfant**. C’est la première fois de l’histoire des Hospices de Beaune que le climat Les Rugiens sera mis à l’honneur à travers une pièce dédiée.

Tous les ans et selon la tradition, des personnalités parrainent ces associations et animent la vente de cette pièce d’exception à la bougie. L’acquéreur est celui qui enchérit en dernier lorsque la bougie s’est consumée.

Pour élever ce vin unique, il fallait un écrin tout aussi spécial. C’est ainsi que le fût destiné à recevoir ce vin a été offert par **La Manufacture Tonnelière La Grange**, créée en 2016 par Sylvain Charlois en hommage au chêne et au métier d’artisan tonnelier, deux symboles de l’excellence française.

Les raisins étaient superbes. Les tanins sont mûrs et soyeux, la finale est gourmande, et persiste sur une touche acidulée caractéristique des plus grands Vins de Bourgogne, gageant ainsi une parfaite aptitude à l’élevage dans cette pièce artisanale d’exception.

Since 1978, the *Pièce de Charité*, or Charity Barrel, has been auctioned each year by the Hospices de Beaune to benefit one or more charitable organizations.

For the 165th edition of the Hospices de Beaune Wine Sale, the Régisseur Ludvine Griveau, has selected a unique *pièce* of **Pommard Premier Cru Les Rugiens**, which will be auctioned on November 16, 2025, for the benefit of **EHCO** and the *Institut Robert-Debré du Cerveau de l’Enfant*. This is the first time in the Hospices’ history that the plot *Les Rugiens* will be produced as a specific lot.

Every year, according to tradition, public figures sponsor these associations and lead the candle-lit auction of this exceptional barrel. The buyer is the last one to bid before the candle burns out.

This unique wine is contained in a no less special oak barrel. The barrel intended to receive this wine was donated by **La Manufacture Tonnelière La Grange**, founded in 2016 by Sylvain Charlois in homage to oak and the craft of the cooper—two symbols of French excellence.

The grapes were superb. The tannins are ripe and silky, the finish is rich and lingers with a touch of acidity found in the finest Burgundy wines—promising excellent aging potential in this exceptional handcrafted barrel.



Photo : Jérémy Dignonnet



Seulle



Seulle



Seulle



Seu

Seulle



Lot 219 à 228

Série A

219
220
221

Série B

222
223
224

Série C

225
226
227
228

POUILLY-FUISSÉ,
CUVÉE FRANÇOISE POISARD

Estimation | Estimate

€10,000 - 15,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

10

Vignes | Vineyards

Les Plessys
Les Robées
Les Chevrières

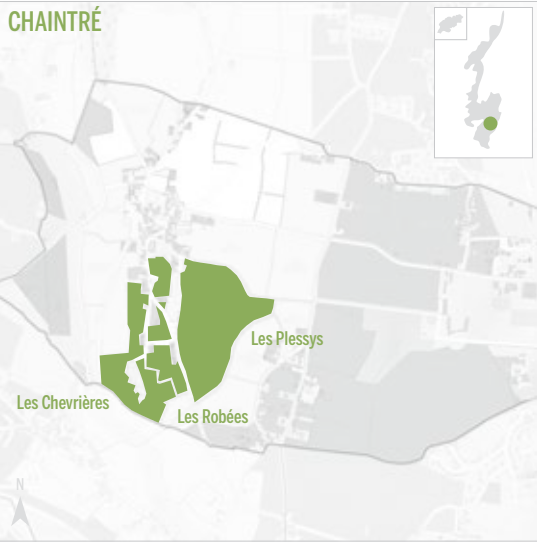
Description

Ces vignes, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation, sont entrées dans le Domaine des Hospices de Beaune en 1994 et 2012 après la disparition de Françoise Poisard.

Trois terroirs sont à l'origine de cette Cuvée. Les Plessys avec ses argiles apporte la rondeur et la puissance. Les Chevrières, plus pentu avec un sol pierreux, calcaire et une faible couche d'argile, confère un côté « racé » en plus de la minéralité. Enfin, Les Robées se caractérise par son apport fruité.

These vines, located in Chaintré in the south of the appellation, became part of the Domaine des Hospices de Beaune in 1994 and 2012 after the death of Françoise Poisard.

Three terroirs are at the origin of this Cuvée. Les Plessys, with its clay, brings roundness and power. Les Chevrières, more sloping with a stony, chalky soil and a small layer of clay, gives a “racy” side in addition to the minerality. Finally, Les Robées is characterised by its fruity contribution.



Lot 229 à 237

Série A

229
230

Série B

231
232

Série C

233
234

Série D

235
236
237

MEURSAULT PREMIER CRU LES
GENEVRIÈRES,
CUVÉE PHILIPPE LE BON

Estimation | Estimate

€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

9

Vignes | Vineyards

Genevrières Dessus
Genevrières Dessous

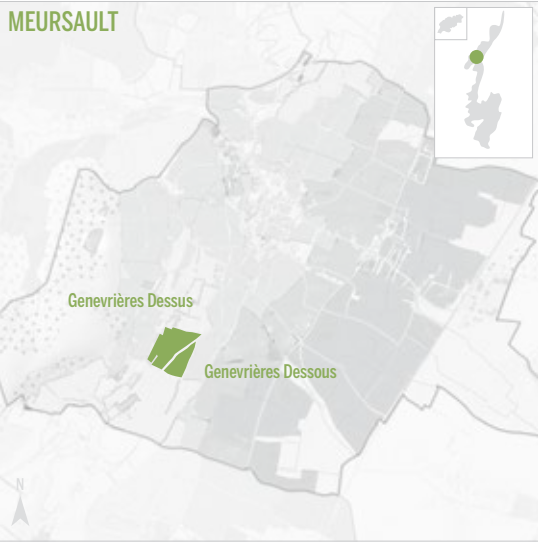
Description

La Cuvée rend hommage au Duc de Bourgogne Philippe le Bon (1419-1467), qui accorda son soutien lorsque Nicolas Rolin, son Chancelier, décida d'édifier l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443.

Au Sud de l'appellation Meursault, les Genevrières couvrent environ 16.5 hectares. Ce sont celles « du Dessous » qui composent 75% de cette cuvée. Les cailloutis calcaires reposent sur une roche en plaquettes fissurées, optimales pour le stockage de l'eau et l'installation du système racinaire. Le vin qui en résulte est souvent puissant et raffiné, avec une texture soyeuse et une belle matière, toutes deux gages d'un beau potentiel au vieillissement.

The Cuvée pays tribute to the Duke of Burgundy Philippe le Bon (1419-1467), who gave his support when Nicolas Rolin, his Chancellor, decided to build the Hôtel-Dieu in Beaune in 1443.

In the South of the Meursault appellation, the Genevrières cover about 16.5 hectares. It is the “Dessous” which make up 75% of this Cuvée. The limestone gravels rest on a rock of fissured plates, optimal for the storage of water and the installation of the root system. The resulting wine is often powerful and refined, with a silky texture and good body, both of which indicate good ageing potential.



Lot 238

Série A
238

PULIGNY-MONTRACHET,
CUVÉE BERNARD CLERC

Estimation | Estimate
€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
1

Vignes | Vineyards
Les Reuchaux

Description
Cette Cuvée provient d'un don effectué en 2017 par Bernard Clerc, ancien vigneron à Puligny-Montrachet, où il possédait un vaste domaine viticole. La générosité traditionnelle des bourguignons reste ainsi toujours aussi vivace au XXI^e siècle.

Parcelle située au Nord de l'appellation Puligny-Montrachet, proche de Meursault. Sur une faible pente, la terre y est caillouteuse, bien drainante et composée d'argiles et de limons. Le sol est généreux, tout comme le vin qui en est issu. Cette cuvée offre ainsi de l'élégance, du fruité et une bouche solidement structurée. Garde de dix ans ou plus.

This Cuvée is the result of a donation made in 2017 by Bernard Clerc, a former winegrower in Puligny-Montrachet, where he owned a vast vineyard. The traditional generosity of the Burgundians is still very much alive in the 21st Century.

This parcel is located in the North of the Puligny-Montrachet appellation, near Meursault. On a gentle slope, the soil is stony, well drained and composed of clay and silt. The soil is generous, as is the wine that comes from it. This Cuvée offers elegance, fruitiness and a solidly structured palate. Can be kept for ten years or more.

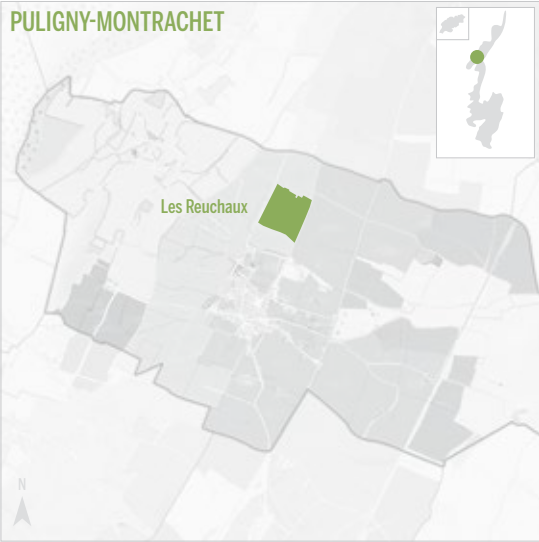


Photo : Micha Patault

Lot 239 à 244

Série A
239

Série B
240

Série C
241
242

Série D
243
244

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU,
CUVÉE FRANÇOIS DE SALINS

Estimation | Estimate
€70,000 -110,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
6

Vignes | Vineyards
Le Charlemagne

Description
Le nom de Salins est naturellement associé à Guigone, co-fondatrice des Hospices de Beaune. Elle eut cependant plusieurs descendants, également bienfaiteurs de l'institution, dont François de Salins. Prêtre et Chanoine de la Collégiale Notre-Dame de Beaune, il offrit à l'Hôtel-Dieu en 1745 ses vignobles de Savigny et d'Aloxe.

Le Corton-Charlemagne a la particularité d'être le Grand Cru de Bourgogne où l'altitude est la plus élevée. A mi-chemin entre Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses dans le climat « Le Charlemagne », la vigne exposée Sud/Sud-Ouest repose sur des sols marneux riches en argiles. Le vin est riche, puissant, minéral (pierre à fusil) et est doté d'un long potentiel de garde (15-20 ans).

The name Salins is naturally associated with Guigone, co-founder of the Hospices de Beaune. However, she had several descendants who were also benefactors of the institution, including François de Salins. A priest and Canon of the Collegiate Church of Notre-Dame de Beaune, he donated his vineyards of Savigny and Aloxe to the Hôtel-Dieu in 1745.

Corton-Charlemagne has the peculiarity of being the Grand Cru of Burgundy with the highest altitude. Halfway between Aloxe-Corton and Pernand-Vergelesses in the "Le Charlemagne" Climat, the vineyard is exposed to the South/South-West on marl soils rich in clay. The wine is rich, powerful, mineral (gunflint) and has a long ageing potential (15-20 years).



Lot 245 à 249

Série A
245

Série B
246

Série C
247

Série D
248
249

MEURSAULT PREMIER CRU LES PORUSOTS,
CUVÉE JÉHAN HUMBLLOT

Estimation | Estimate
€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
5

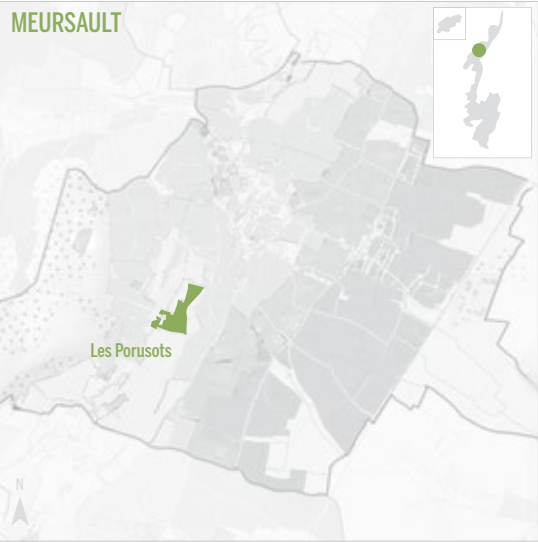
Vignes | Vineyards
Les Porusots

Description
Procureur et Notaire Royal à Beaune, Jéhan Humblot fit don aux Hospices de Beaune en l'an 1600 d'une vaste propriété près de Montagny.

La parcelle qui compose cette Cuvée est située à mi-coteau et est exposée à l'Est. Son sol est riche en marnes calcaires avec des cailloux à fine granulométrie. La Cuvée est souvent toute en élégance, en délicatesse sans pour autant être dénuée de longévité.

Attorney and Royal Notary in Beaune, Jéhan Humblot donated a vast property near Montagny to the Hospices de Beaune in the year 1600.

The parcel that makes up this Cuvée is located halfway up the hillside and is exposed to the East. The soil is rich in calcareous marl with fine gravels. The Cuvée is often very elegant and delicate, while having a nice ageing potential.



Lot 250 à 252

Série A

250

Série B

251

Série C

252

BEAUNE BLANC PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES, CUVÉE HUGUES ET LOUIS BÉTAULT

Estimation | Estimate

€28,000 - 42,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

3

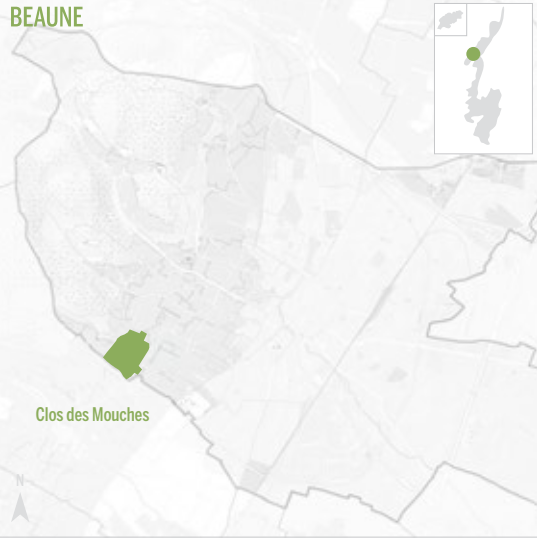
Vignes | Vineyards

Clos des Mouches

Description

Cette cuvée est issue d'une parcelle située à environ 250m d'altitude, exposée à l'est et à la pente douce. Le sol y est brun, caillouteux, bien drainant, lieu de prédilection où les ruches ont laissé la place au chardonnay ! Cette terre, plutôt pierreuse, permet d'y produire un vin d'une belle finesse mais à la structure affirmée en fin de bouche. C'est l'un des plus beaux terroirs de Beaune où densité et élégance confèrent un beau potentiel de garde.

This cuvée comes from a parcel 250 meters above sea level, exposed to the east and with a gentle slope. The soil is brown, stony, well drained, a place where the beehives left the place to the chardonnay! This soil, rather stony, allows to produce a wine of a beautiful finesse but with an assertive structure at the end of the mouth. It is one of the most beautiful terroirs of Beaune where density and elegance provide a beautiful ageing potential.



Lot 253 à 255

Série A

253

Série B

254

Série C

255 - 1 feuillette (114 litres)

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU, CUVÉE DAMES DE FLANDRES

Estimation | Estimate

€170,000 - 240,000 par pièce

€85,000 - 120,000 par feuillette

Nombre total de pièces | No. Barrels

2 pièces, 1 feuillette

Vignes | Vineyards

Bâtard-Montrachet

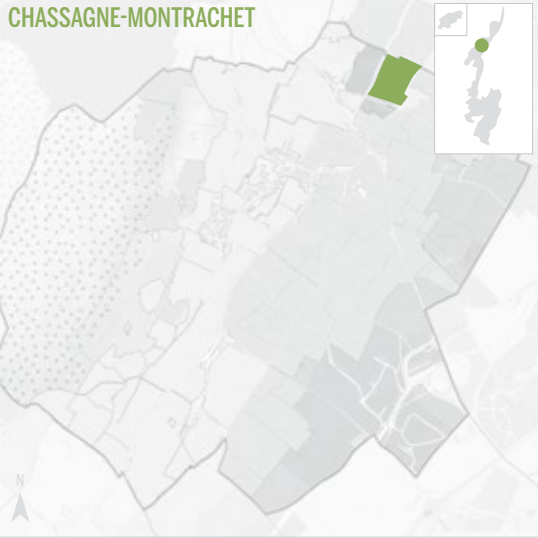
Description

Le vignoble, acquis par les Hospices de Beaune en 1989, a été nommé Dames de Flandres en commémoration des origines de la communauté des Sœurs qui s'occupèrent au fil des siècles des patients de l'Hôtel-Dieu.

La vigne est plantée sur la commune de Chassagne-Montrachet. D'exposition Est et peu pentu, le sol est brun, calcaire, épais et argileux. Le vin est structuré, ciselé, concentré, minéral, d'une grande complexité et toujours doté d'une longue persistance. Très beau potentiel de garde.

The vineyard, acquired by the Hospices de Beaune in 1989, was named Dames de Flandres in commemoration of the origins of the community of nuns who cared for patients at the Hôtel-Dieu over the centuries.

The vine is planted in the commune of Chassagne-Montrachet. The soil is brown, chalky, thick and clayey. The wine is structured, chiselled, concentrated, mineral, of great complexity and always endowed with a long persistence. Very good ageing potential.





Lot 256 à 258

Série A

256

Série B

257

Série C

258 - 1 feuillette (114 litres)

CORTON-VERGENNES GRAND CRU,
CUVÉE PAUL CHANSON

Estimation | Estimate

€38,000 – 55,000 par pièce

€19,000 – 28,000 par feuillette

Nombre total de pièces | No. Barrels

2 pièces, 1 feuillette

Vignes | Vineyards

Les Vergennes

Description

Grand ambassadeur des vins de France et plus particulièrement de Bourgogne, Paul Chanson légua de vieilles vignes aux Hospices de Beaune en 1974. Il avait coutume de dire que le raisin était du Pinot Blanc, plutôt que du Chardonnay.

Ce Grand Cru est localisé sur une butte de la colline de Corton, à mi-coteau dans le prolongement des Corton-Bressandes. Exposé à l'Est, le sol y est caillouteux, marneux. Le vin se distingue par une très belle précision, une grande finesse et un long potentiel de garde.

A great ambassador for French wines and more particularly Burgundy, Paul Chanson bequeathed old vines to the Hospices de Beaune in 1974. He used to say that the grapes were Pinot Blanc, rather than Chardonnay.

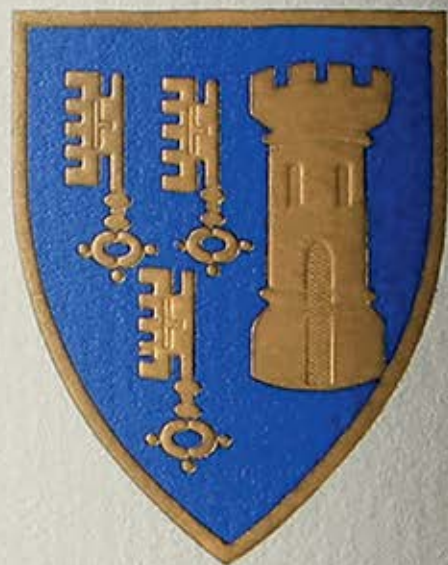
This Grand Cru is located on a hillock of the Corton hill, at mid-slope in the extension of the Corton-Bressandes. Facing East, the soil is stony and marly. The wine is distinguished by its precision, great finesse and long ageing potential.

LADOIX-SERRIGNY

Les Vergennes



Photo : Micha Patault



Hospices

MEURSAULT

Appellation Meursault-Grand Cru

Cuvée Philippe

Chaque année, le troisième
Dimanche de Novembre,
a lieu la célèbre vente aux
enchères « à la chandelle » des
Grands Vins du Domaine
des Hospices, constitué tout
au long des siècles grâce à
de généreuses donations.

13,5% vol. 750 ML



CONTAINS SULPHITES

Product of France - G

Mis en bo

Lot 259 à 264

Série A

259

Série B

260

Série C

261

262

Série D

263

264

MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES, CUVÉE DE BAHÈZRE DE LANLAY

Estimation | Estimate

€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

6

Vignes | Vineyards

Les Charmes Dessus

Les Charmes Dessous

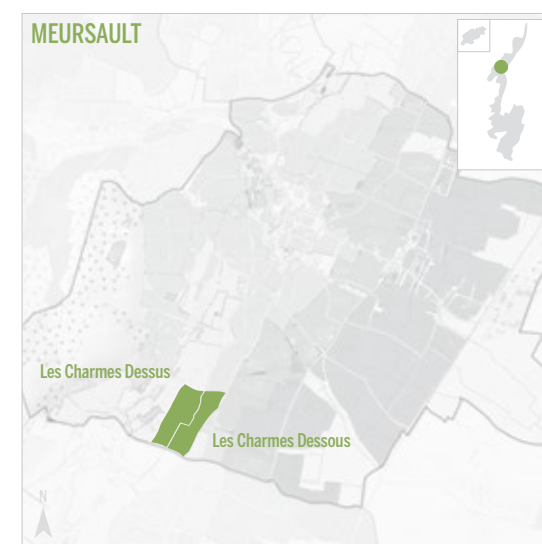
Description

Louis de Bahèzre de Lanlay, inspecteur des lignes télégraphiques, légua sa fortune aux Hospices de Beaune en 1884, permettant ainsi la construction de plusieurs lieux de soins.

Le climat des « Charmes » est le plus étendu de Meursault avec environ 31 hectares de production. Cette cuvée est issue, à parts égales, des « Charmes du Dessus » et « du Dessous », orientés Est et sur du calcaire marneux. A eux deux, ces climats aboutissent à un vin concentré et harmonieux, gras et élégant à la fois, charnu et qui s'ouvre après cinq ou six ans.

Louis de Bahèzre de Lanlay, Inspector of telegraph lines, bequeathed his fortune to the Hospices de Beaune in 1884, thus enabling the construction of several care facilities.

The "Charmes" Climat is the most extensive in Meursault with approximately 31 hectares of production. This Cuvée is made in equal parts from the "Charmes du Dessus" and "du Dessous", facing East and on marly limestone. Together, these Climats produce a concentrated and harmonious wine, both bold and elegant, fleshy and opening up after five or six years.



Lot 265 à 269

Série A

265

Série B

266

267

Série C

268

269

MEURSAULT,
CUVÉE GOUREAU

Estimation | Estimate

€18,000 - 26,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

5

Vignes | Vineyards

Les Peutes Vignes

Les Grands Charrons

Les Cras Premier Cru

Description

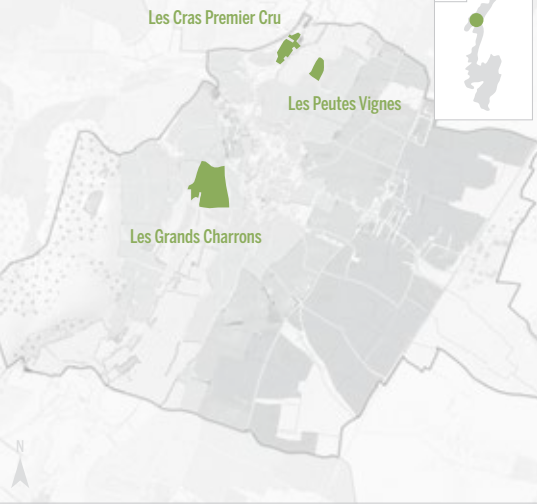
La Cuvée rend hommage à Madame Goureau, qui fit à l'Hospice de la Charité une donation importante de plusieurs domaines et vignobles.

La cuvée est majoritairement composée du climat « Les Peutes Vignes », adossé aux Premiers Crus Santenots du milieu et Criots (cuvée Loppin). Quelques rangs de Grands Charrons (trop peu pour en faire une cuvée dédiée) viennent la compléter. Le terrain y est caillouteux, peu incliné, et assez riche en argile. Les vins y puisent de la force et sont généralement concentrés et harmonieux.

The Cuvée celebrates Mrs. Goureau, who made a substantial donation of several estates and vineyards to the Hospice de la Charité.

The Cuvée is mainly composed of the "Les Peutes Vignes" Climat, backed by the First Growths Santenots du Milieu and Criots (Cuvée Loppin). A few rows of Grands Charrons (too few to make a dedicated Cuvée) complete it. The soil is stony, slightly sloping and fairly rich in clay. The wines draw strength from it and are generally concentrated and harmonious.

MEURSAULT



Lot 270 à 274

Série A

270

Série B

271

Série C

272

Série C

273

274

CORTON BLANC GRAND CRU,
CUVÉE DOCTEUR PESTE

Estimation | Estimate

€24,000 - 35,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

5

Vignes | Vineyards

Les Fiètres

Chaumes

Voierosses

Description

Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXe siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Bay, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père.

À la sortie du village d'Aloxe-Corton en direction de Pernand-Vergelesses, initialement plantée en Pinot Noir, cette parcelle de Fiètres a été re-plantée en chardonnay en 2012. Exposée Sud/Sud-Est, son sol présente des argiles rouges. Le vin est souvent frais, dense et doté d'une belle minéralité en fin de bouche.

Jean-Louis Peste practiced medicine at the Hospices de Beaune in the mid-19th Century, for more than 30 years. His daughter, the Baroness de Bay, bequeathed a vast domaine to the Hôtel-Dieu in 1924, in memory of her father.

At the exit of the village of Aloxe-Corton in the direction of Pernand-Vergelesses, initially planted in Pinot Noir, this parcel of Fiètres was replanted in Chardonnay in 2012. It is South/South-East facing and has red clay soil. The wine is often fresh, dense and has a nice minerality on the finish.

ALOXE-CORTON





Lot 275 à 276

Série A

275

Série B

276

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU,
CUVÉE FRANÇOIS FAIVELEY

Estimation | Estimate

€90,000 - 130,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

2

Vignes | Vineyards

Baudes Basses

Description

En 2025, à l'occasion du jubilé des 200 ans de son domaine, la famille Faiveley a fait don aux Hospices de Beaune de 4 ouvrées de Clos de Vougeot. Fondatrice de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, dont le château du Clos de Vougeot est le chef d'ordre, la famille réaffirme à travers ce don son attachement profond à l'institution des Hospices de Beaune et à la Bourgogne. Ce Grand Cru porte le nom de « Clos De Vougeot, Cuvée François Faiveley », en hommage à celui qui fit l'acquisition de cette parcelle en 1911 (3ème génération à la tête du domaine ; 1859-1918) et au père (6ème génération) d'Erwan et Eve Faiveley.

La parcelle se situe dans le climat des Baudes-Basses, s'étendant du bas vers le cœur du Clos. Elle repose sur des sols profonds et marneux capables de préserver l'humidité, un atout précieux lors des années sèches. Le vin qui en naît exprime la Bourgogne dans toute sa droiture et sa profondeur. Il incarne un style monacal, une beauté rustique, une élégante austérité et se déploie avec le temps en gagnant en complexité et en intensité.

In 2025, to mark the 200th anniversary of their estate, the Faiveley family donated four *ouvrées* of Clos de Vougeot to the Hospices de Beaune. As founders of the Confrérie des Chevaliers du Tastevin—whose headquarters is the Château du Clos de Vougeot—the family reaffirms, through this donation, its deep attachment to the Hospices de Beaune institution and to Burgundy. This Grand Cru is named “Clos de Vougeot, Cuvée François Faiveley,” in tribute to the man who acquired this plot in 1911 (third generation at the helm of the estate; 1859–1918) and Erwan and Eve Faiveley's father (sixth generation).

The plot lies within the *Climat* of Baudes-Basses, stretching from the lower part up toward the heart of the Clos. It rests on deep, marl-rich soils that retain moisture—an invaluable asset in dry vintages. The wine born of this land expresses Burgundy in all its purity and depth. It embodies a monastic style, rustic beauty, and elegant austerity, evolving over time to gain in complexity and intensity.

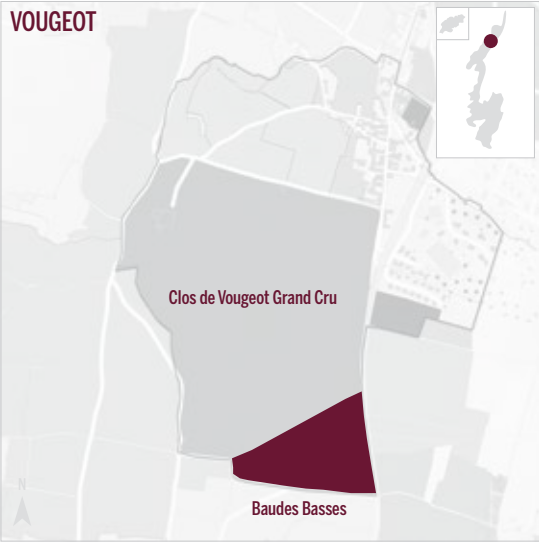


Photo : Micha Patault



Photo : Micha Patault

Lot 277 à 281

Série A

277

Série B

278

Série C

279

Série D

280

281

ECHÉZEAUX GRAND CRU, CUVÉE JEAN-LUC BISSEY

Estimation | Estimate

€90,000 - 130,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

5

Vignes | Vineyards

Les Echézeaux du Dessus

Description

Ce vignoble constitue un don fait en 2011 par Monsieur Jean-Luc Bissey, viticulteur depuis quatre générations. Il reste ainsi fidèle à la grande tradition de générosité des Bourguignons.

Située dans le secteur des Echézeaux du Dessus, la parcelle est à mi-coteau avec une légère pente vers les Rouges du Bas. Le sol est riche en argile et repose sur un sous-sol assez affleurant et très calcaire. Il en résulte un vin solide, charpenté et harmonieux. Les tanins sont élégants et promettent très souvent un très bon potentiel de garde.

This vineyard was donated in 2011 by Mr Jean-Luc Bissey, a fourth-generation winegrower. He thus remains faithful to the great tradition of Burgundian generosity.

Located in the Echezeaux du Dessus sector, the parcel is on the middle of a hillside with a slight slope towards the Rouges du Bas. The soil is rich in clay and rests on a subsoil that is quite shallow and very chalky. The result is a solid, well-structured and harmonious wine. The tannins are elegant and very often promise a very good ageing potential.

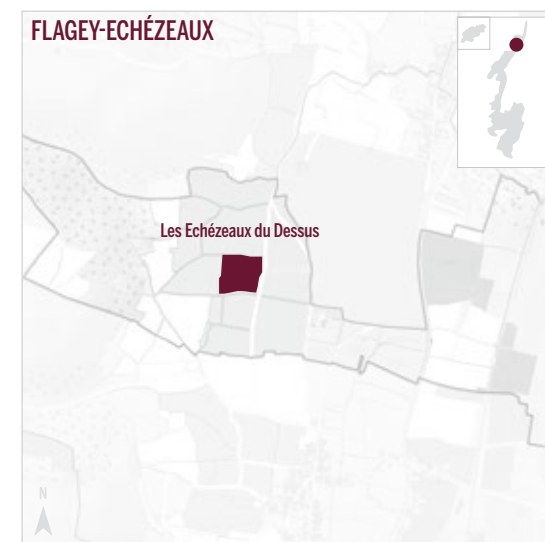




Photo : Micha Patault

Lot 282 à 306

Série A

282
283
284
285
286
287

Série B

288
289
290
291
292
293

Série C

294
295
296
297
298
299

Série D

300
301
302
303
304
305
306

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE NICOLAS ROLIN

Estimation | Estimate

€11,000 - 17,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

25

Vignes | Vineyards

Les Cent Vignes	En Genêt
Les Teurons	Les Bressandes
Les Grèves	

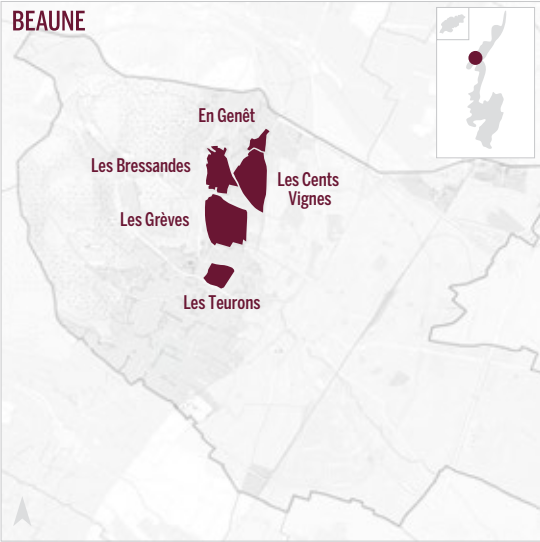
Description

Nicolas Rolin, Chancelier du Duc de Bourgogne, fonde le 4 août 1443 l'Hôtel-Dieu de Beaune. Il le dote d'une rente annuelle de 1000 livres qui permet de financer les travaux puis d'assurer son fonctionnement. Il décrit le plan de l'hôpital, en particulier la grande salle des pôvres avec trente lits et une chapelle. Il évoque aussi son organisation administrative avec à sa tête un maître chargé de lui rendre un compte annuel, deux chapelains et des dames dévotes pour l'accueil et les soins aux malades. Il institue une distribution quotidienne de pain blanc aux pauvres de la ville qui perdurera jusqu'au milieu du XXe siècle.

Cette Cuvée gagna en surface en 1963 grâce au legs provenant de Madame Maurice Pallegoix, en mémoire de son mari qui fut Maire de Demigny. Le robuste Climat des Cent Vignes est un terroir profond qui ancre la Cuvée dans le registre de la puissance et de la générosité. Sa structure est complétée par les Teurons et ses marnes rocheuses qui l'allègent de leur minéralité. Ensemble, dans une moindre proportion, les Grèves, les Genêts et les Bressandes construisent une attaque raffinée et de la finesse en finale. Un vin qui se garde longtemps sans aucun doute !

Nicolas Rolin, Chancellor of the Duke of Burgundy, founded the Hôtel-Dieu de Beaune on August 4, 1443. He endowed it with an annuity of 1,000 livres, which was used to finance construction work and ensure its daily operation. He describes the layout of the hospital, in particular the Salle des Pôvres with thirty beds and a chapel. He also described the hospital's administrative organisation, headed by a master, responsible for submitting an annual report, two chaplains and devout ladies to receive and care for the sick. He instituted a daily distribution of white bread to the town's poor, which continued until the middle of the 20th century.

This Cuvée was enlarged in 1963 thanks to a bequest from Madame Maurice Pallegoix, in memory of her husband who was Mayor of Demigny. The robust Climat des Cent Vignes is a deep terroir that anchors the Cuvée in power and generosity. Its structure is completed by the Teurons and its rocky marls which lighten it by their minerality. Together, in a lesser proportion, the Grèves, the Genêts and the Bressandes build a refined attack and finesse on the finish. A wine that can be kept for a long time without question!



Lot 307 à 308

Série A

307

Série B

308

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU,
CUVÉE GEORGES KRITTER

Estimation | Estimate

€90,000 - 130,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

2

Vignes | Vineyards

Les Froichots

Description

En décembre 1990, le legs de Madame Georges Kritter pour perpétuer le souvenir de son mari, négociant en vins, permit l’achat de rangs de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus au nord de la commune de Morey-Saint-Denis. C’est ainsi qu’en 1990, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1977.

La parcelle regarde à l’Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et mûrit de façon précoce, autant d’atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tanique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.

In December 1990, a donation from Mrs Georges Kritter to perpetuate the memory of her husband, a wine merchant, enabled the purchase of rows of vines in the heart of the gentle slope of the Grands Crus hill to the north of Morey-Saint-Denis. In 1990, Clos de la Roche became the second Côte de Nuits vineyard acquired by the Hospices, after Mazis-Chambertin in 1977.

The parcel faces east and lies on a gentle mid-slope with outcrops of shallow limestone rock. This area, called Froichots, dries very quickly and ripens early, all of which helps to produce a wine with long ageing potential and a richness of tannins that is both dense and refined. The finish is often energetic and very fragrant. This very refined wine often presents “graphite” notes in its youth. It has a great ageing potential.

MOREY-SAINT-DENIS



Photo : Micha Patault

Lot 309 à 324

Série A

309
310
311
312
313

Série B

314
315
316
317
318

Série C

319
320
321
322
323
324

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE CLOS DES AVAUX

Estimation | Estimate

€10,000 - 14,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

16

Vignes | Vineyards

Clos des Avaux

Description

Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit Vaux - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Le clos fait partie du patrimoine des Hospices grâce à l'échange des vignes en 1900 réalisé par Edouard Chanson négociant en vins.

La vigne est située en bas de coteaux. Les sols sont argileux, bien bruns, voire un peu lourds. Cette Cuvée présente régulièrement des vins tanniques, à la robe profonde et une structure généreuse et riche, ce qui génère un beau potentiel de garde. C'est un climat synonyme de puissance sur l'AOC Beaune Premier Cru.

The name Les Avaux comes from the place called Vaux - or Val - which refers to a depression in the slope where the vines are located. The Clos is part of the Hospices heritage thanks to an exchange of vines in 1900 by wine merchant Edouard Chanson.

The vineyard is located at the bottom of the slopes. The soils are clayey, quite brown, even a little heavy. This Cuvée regularly presents tannic wines, with a deep color and a generous and rich structure, which generates a good ageing potential. This Climat is synonymous with power in the AOC Beaune Premier Cru.

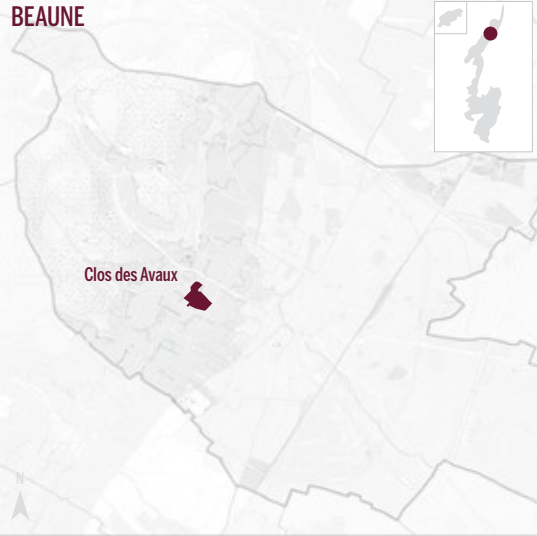


Photo : Micha Patault

Lot 325 à 336

Série A

325
326
327
328

Série B

329
330
331
332

Série C

333
334
335
336

POMMARD,
CUVÉE RAYMOND CYROT

Estimation | Estimate

€9,000 - 13,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

12

Vignes | Vineyards

Les Charmots 1er Cru	La Vache
Les Bertins 1er Cru	Les Rugiens bas 1er Cru
Les Riottes	
Les Vaumuriens bas	

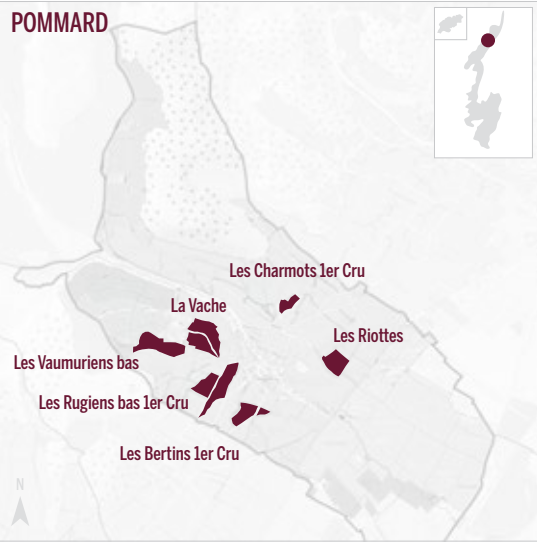
Description

Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Cette Cuvée prend ses racines dans quatre très beaux terroirs de Pommard: les Riottes à la terre profonde et argileuse exprime une bouche dense au cœur de cette Cuvée ; les Charmots et les Bertins tous deux plus caillouteux relèvent le défi d'un Pommard « aérien » en attaque ; c'est sans doute la terre rouge des pentes douces des Rugiens (du bas) qui confère la puissance de cette Cuvée. Sa garde est souvent très importante.

Mr and Mrs Cyrot-Chaudron donated their vineyards to the Hospices de Beaune in 1979. The donation included several parcels of old vines.

This Cuvée is rooted in four very beautiful terroirs of Pommard: the Riottes with its deep, clayey soil expresses a dense mouthfeel at the heart of this Cuvée; the Charmots and the Bertins, both more stony, take up the challenge of an "airy" Pommard on the attack. It is undoubtedly the red soil of the gentle slopes of the Rugiens (from the lower part) that gives this Cuvée its power. It can be kept for a long time.



Lot 337 à 351

Série A

337
338
339
340
341

Série B

342
343
344
345
346

Série C

347
348
349
350
351

VOLNAY PREMIER CRU LES SANTENOTS,
CUVÉE GAUVAIN

Estimation | Estimate

€13,000 - 18,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

15

Vignes | Vineyards

Les Plures
Santenots du Milieu

Description

Comptant parmi les plus généreux donateurs, Bernard Gauvain légua l'ensemble de ses biens à l'Hospice de la Charité en 1804.

Belle exposition Est/Sud-Est avec une moitié dans les Santenots du Milieu et l'autre moitié dans les Plures. Leurs pentes sont douces et les argiles y sont aérées et pierreuses. Il en découle un vin riche et onctueux à la fois, teinté d'élégance caractéristique des plus beaux terroirs de Volnay. Accessible un peu plus jeune que l'autre Cuvée de Santenots, ce vin possède néanmoins un potentiel de garde élevé et des tanins raffinés.

One of the most generous donors, Bernard Gauvain bequeathed his entire estate to the Hospice de la Charité in 1804.

Beautiful East/South-East exposure with one half in the Santenots du Milieu and the other half in the Plures. Their slopes are gentle and the clay is airy and stony. The result is a wine that is both rich and smooth, tinged with the elegant characteristic of the finest terroirs of Volnay. Accessible a little younger than the other Cuvée of Santenots, this wine nevertheless has a high ageing potential and refined tannins.

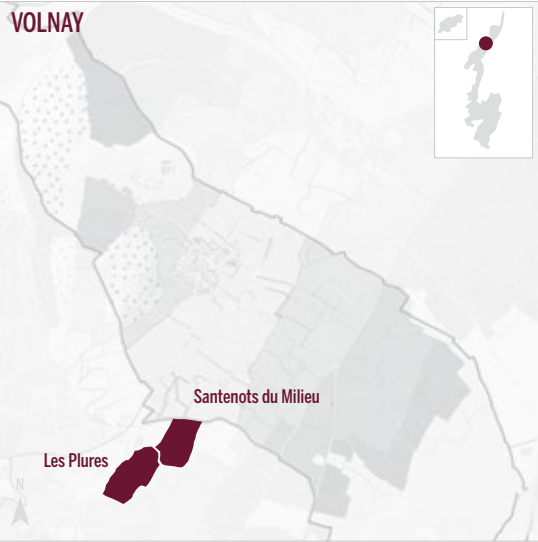




Photo : Micha Patault

Lot 352 à 361

Série A
352
353

Série B
354
355

Série C
356
357
358

Série D
359
360
361

CORTON GRAND CRU LES CHAUMES, CUVÉE DOCTEUR PESTE

Estimation | Estimate
€26,000 - 38,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
10

Vignes | Vineyards
Les Chaumes

Description
Le docteur Jean-Louis Peste (1820-1890) fut médecin de l'Hôtel-Dieu pendant 30 ans, maire de Beaune, puis président du comité beaunois de la société de secours aux blessés des armées de terre et de mer. Sa fille, la Baronne de Bay, donne à l'Hôtel-Dieu différentes parcelles de grands crus sur Aloxé-Corton, selon le désir de son père.

Exposé Sud, Sud-Ouest, sur pente douce, drainante, ce climat regarde vers le sud et prolonge le Corton Charlemagne sur la route menant à Pernand-Vergelesses. Les argiles sont rouges, conférant une trame tanique assumée au Pinot Noir. Les nombreux cailloux aèrent le sol et apportent certainement la finesse du milieu de bouche. Il s'exprime très bien en Chardonnay avec la cuvée du même nom en blanc. Vin de garde à la texture puissante dans sa jeunesse.

Jean-Louis Peste (1820-1890) was a doctor at the Hôtel-Dieu for 30 years, mayor of Beaune and then chairman of the Beaune committee of the society for aid to wounded soldiers of the army and navy. His daughter, the Baroness de Bay, donated to the Hôtel-Dieu several plots of Grands Crus in Aloxé-Corton, in accordance with her father's wishes.

Facing South, South-West, on a gentle draining slope, this Climat looks South and extends the Corton Charlemagne on the road leading to Pernand-Vergelesses. The clays are red, providing a tannic structure to the Pinot Noir. The multiple pebbles aerate the soil and bring finesse to the mid-palate. It expresses itself very well in Chardonnay as well, with the Cuvée of the same name in white. A wine to be kept for a long time with a powerful texture in its youth.





Lot 362 à 375

Série A

362
363
364
365

Série B

366
367
368
369
370

Série C

371
372
373
374
375

BEAUNE BLANC PREMIER CRU
LES MONTREVENOTS,
CUVÉE SUZANNE ET RAYMOND

Estimation | Estimate

€10,000 - 14,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

14

Vignes | Vineyards

Les Montrevenots

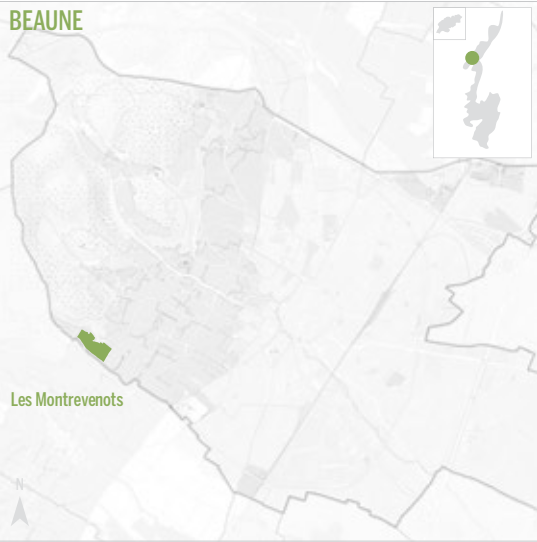
Description

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron datant de 1979.

Ce Climat est localisé au Sud de l'appellation Beaune, à la limite de Pommard. On le trouve juste au-dessus du renommé Clos des Mouches. Secteur propice au Chardonnay, cette parcelle précédemment en Pinot Noir a été replantée en blanc en 2010. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches. Les vins offrent une belle tension et un potentiel de garde intéressant.

This vineyard was donated by Mr and Mr Cyrot-Chaudron in 1979.

This Climat is located in the South of the Beaune appellation, on the border of Pommard. It is located just above the famous Clos des Mouches. This plot, previously planted with Pinot Noir, was replanted with white grapes in 2010. The soil is stony and rich in limestone, with white marl. The wines offer a nice tension and an interesting ageing potential.



Lot 376 à 377

Série A

376

Série B

377

CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET,
CUVÉE JEAN-MARC BROCARD

Estimation | Estimate

€12,000 - 18,000 par fût non neuf (d'un vin)

Nombre total de pièces | No. Barrels

2

Vignes | Vineyards

Côte de Léchet

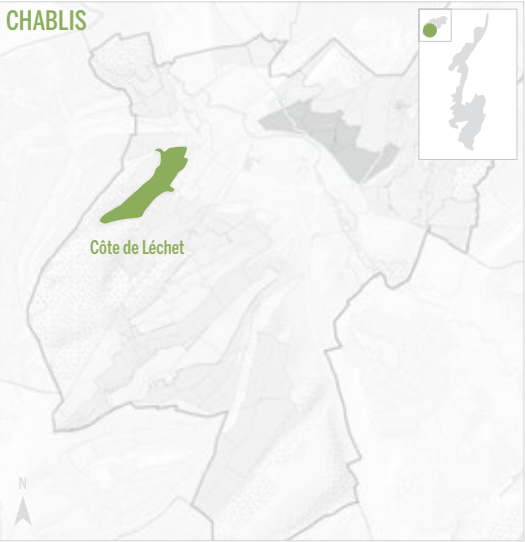
Description

Cette parcelle a été donnée en 2015 par Monsieur Jean-Marc Brocard, né à Chaudenay-le-Château à 30 kilomètres de Beaune. Des membres de la famille ont séjourné à l'hôpital de Beaune lorsqu'ils ont été touchés par la maladie. En se mariant, Monsieur Brocard s'est déplacé, tout en restant dans la région, fondant un domaine à Chablis dès 1975.

La parcelle est située sur la rive gauche du Serein (rivière traversant Chablis), sur le haut du coteau avec une pente importante. Exposée Sud-Est, on y trouve un assemblage d'argiles et de sables calcaires. Il en résulte un vin expressif, très fruité, à la minéralité affirmée.

This parcel was donated in 2015 by Mr Jean-Marc Brocard, born in Chaudenay-le-Château, 30 kilometers from Beaune. Members of the family were in hospital in Beaune when they were affected by ill health. When Mr Brocard married, he moved but remained in the region, founding a domaine in Chablis in 1975.

The parcel is located on the left bank of the Serein (the river running through Chablis), on the top of the hillside with a steep slope. Facing South-East, it is a blend of clay and sandy limestone. The result is an expressive, very fruity wine with a strong minerality.



Lot 378 à 388

Série A

378
379
380

Série B

381
382
383
384

Série C

385
386
387
388

SAINT-ROMAIN,
CUVÉE JOSEPH MENAULT

Estimation | Estimate

€11,000 - 15,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

11

Vignes | Vineyards

Le Village Haut

Sous la Velle

Description

Ce vin a été baptisé du nom de son généreux donateur, Joseph Menault, qui fit don de ses vignes à l'Hôtel-Dieu en 1992.

Cette Cuvée est composée de deux parcelles : Le Village Haut sur le dessus du coteau, orienté Sud avec une forte pente, un sol peu profond à dominante calcaire. Un peu plus bas la seconde parcelle Sous La Velle présente une pente moins prononcée et offre un sol plus profond avec des marnes calcaires. Le vin présente donc une minéralité avérée et un caractère racé.

This wine was named after its generous donor, Joseph Menault, who donated his vineyards to the Hôtel-Dieu in 1992.

This Cuvée is made up of two parcels: Le Village Haut on the top of the hillside, facing South with a steep slope, shallow soil with predominantly limestone. A little lower down, the second plot, Sous La Velle, has a less steep slope and offers a deeper soil with limestone marl. The wine therefore has a proven minerality and a racy character.

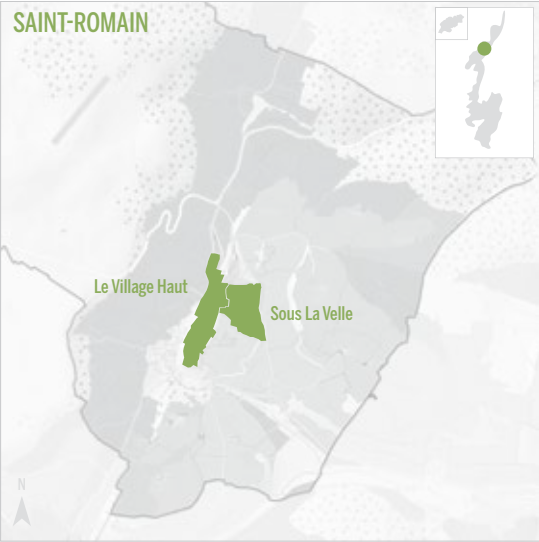


Photo : Micha Patault

Lot 389 à 393

Série A

389

Série B

390

Série C

391

Série D

392

393

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU,
CUVÉE ROI SOLEIL

Estimation | Estimate

€70,000 - 110,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

5

Vignes | Vineyards

Les Renardes

Description

Le 4 mai 1680, lors de la vente aux enchères des biens saisis par décret sur le sire Tixier, avocat, l'hôtel-Dieu se rend adjudicataire d'une part des héritages compris audit patrimoine, parmi lesquels Les Renardes à Aloxe-Corton. La Cuvée du Roi Soleil rend hommage à Louis XIV. En 1658, le Roi Soleil, accompagné de sa Cour et de sa mère, rend visite à l'Hôtel-Dieu, lui accorde une pension et signe le livre d'or.

Cette Cuvée est composée d'une parcelle située dans les Renardes. La vigne surplombe le village de Ladoix-Serrigny. Exposée à l'Est, elle est plantée sur le haut de la Montagne de Corton, là où la pente est la plus importante, avec un sol caillouteux et des argiles rouges. Le vin se caractérise par sa finesse et son élégance.

On May 4, 1680, at the auction of assets seized by decree from Sire Tixier, a lawyer, the Hôtel-Dieu became the successful bidder for a share of the inheritances, including Les Renardes in Aloxe-Corton. The Cuvée du Roi Soleil pays tribute to Louis XIV. In 1658, the Sun King, accompanied by his court and his mother, visited the Hôtel-Dieu, granted a pension and signed the guest book.

This cuvée is composed of a parcel located in the Renardes. The vineyard overlooks the village of Ladoix-Serrigny. Exposed to the East, it is planted on the top of the Montagne de Corton, where the slope is the most important, with a stony soil and red clays. The wine is characterised by its finesse and elegance.

ALOXE-CORTON



Lot 394 à 398

Série A

394

Série B

395

Série C

396

Série D

397

398

MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES,
CUVÉE ALBERT GRIVAUT

Estimation | Estimate

€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

5

Vignes | Vineyards

Les Charmes Dessus

Description

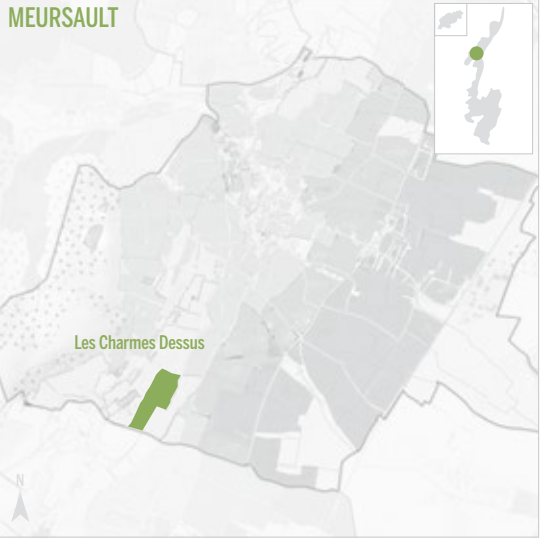
Monsieur et Madame Grivault donnèrent aux Hospices de Beaune en 1904 des vignes superbement placées dans Les Charmes Dessus sur des sols maigres et caillouteux.

« Les Charmes » comptent parmi les climats les plus prestigieux de Meursault. Outre le fait qu'il soit le plus étendu des Premiers Crus, avec environ 31 hectares, il confère une identité forte aux vins qui en sont issus. La vigne dont provient cette cuvée est entièrement située dans la partie des « Charmes du Dessus », sur des marnes calcaires et exposée à l'Est. Les vins sont gras, aux notes aromatiques douces et solidement structurés

Mr and Mrs Grivault gave to the Hospices de Beaune in 1904 some superbly placed vines in Les Charmes Dessus on poor, stony soil.

Les Charmes is one of the most prestigious Climats in Meursault. Not only is it the largest of the Premier Crus, with approximately 31 hectares, it gives a strong identity to the wines that come from it. The vineyard from which this Cuvée comes is entirely located in the "Charmes du Dessus" area, on limestone marl with an Eastern exposure. The wines are bold, with sweet aromatic notes and a solid structure.

MEURSAULT



Lot 399 à 406

Série A

399

400

Série B

401

402

Série C

403

404

Série D

405

406

MEURSAULT PREMIER CRU LES GENEVRIÈRES, CUVÉE BAUDOT

Estimation | Estimate

€30,000 - 45,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

8

Vignes | Vineyards

Genevrières du Dessus

Genevrières du Dessous

Description

Félix Baudot, né en 1796, était un grand collectionneur de tableaux, vitraux, stèles antiques. Sa collection fut vendue aux enchères à Beaune en 1882, et le produit de la vente fut versé à l'Hospice de la Charité.

Situé au Sud de l'appellation, le climat des Genevrières s'étend sur environ 16.5 hectares. Cette cuvée est issue, à parts égales, des « Genevrières du Dessus » et « du Dessous », où chacun s'y exprime pleinement : le sol argilo-calcaire homogène et peu profond « du Dessous » donne sa juste vigueur aux plants, alors que les argiles très caillouteux et riches en fer « du Dessus » sont les garants de vins voluptueux, élégants et racés. Cette cuvée est parmi les plus précoces, et allie fraîcheur et complexité.

Félix Baudot, born in 1796, was a great collector of paintings, stained glass and antique stone slabs. His collection was sold at auction in Beaune in 1882, with the proceeds going to the Hospice de la Charité.

Located in the South of the appellation, the Genevrières Climat covers about 16.5 hectares. This Cuvée is made in equal parts from the "Genevrières du Dessus" and "du Dessous", where each is fully expressed. The homogeneous, shallow clay-limestone soil of the "Dessous" gives the plants their right amount of vigour, while the very stony, iron-rich clays of the "Dessus" guarantee voluptuous, elegant and racy wines. This is one of the earliest vintages, combining freshness and complexity.

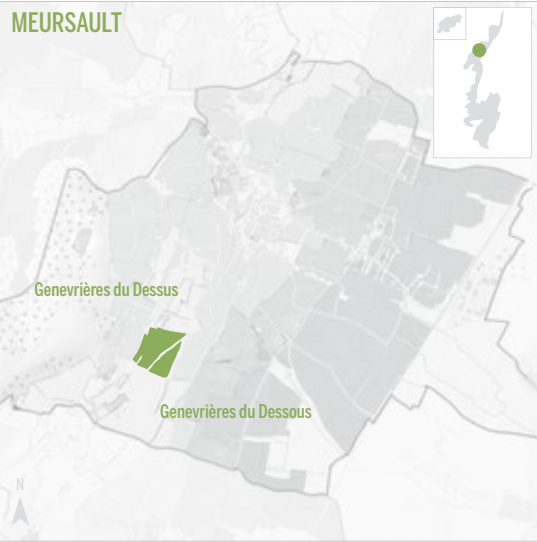


Photo : Micha Patault



Photo : Micha Patault

Lot 407 à 417

Série A

407
408

Série B

409
410
411

Série C

412
413
414

Série D

415
416
417

MEURSAULT,
CUVÉE LOPPIN

Estimation | Estimate
€16,000 - 24,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
11

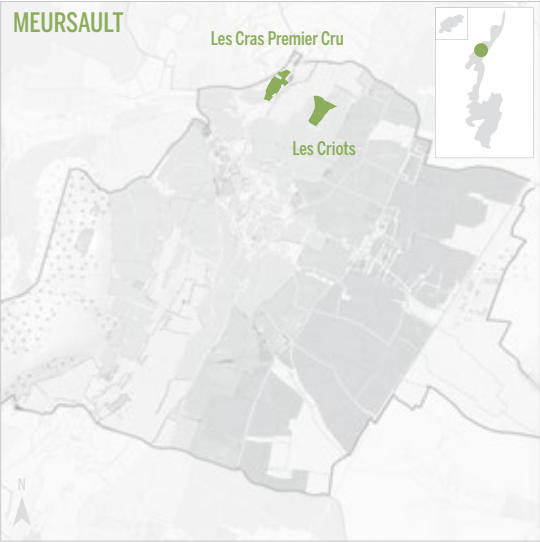
Vignes | Vineyards
Les Criots
Les Cras Premier Cru

Description
La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrivit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jehan Loppin, Archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV.

La Cuvée est constituée d'une partie de Premier Cru « Les Cras » et du terroir classé en Meursault Village « Les Criots ». Exposés Sud-Est, Les Cras repose sur un sol argilo-calcaire, caillouteux, pentu et apporte de la finesse au vin. Les Criots localisé au bas du coteau avec une épaisseur d'argiles plus importante constitue le « corps » de la Cuvée.

The Loppin family, several of whose members have made donations to the Hôtel-Dieu and the Hospice de la Charité over the years, was involved in the history of the Hospices de Beaune from an early date. In 1656, Jehan Loppin, Archdeacon, received Queen Christine of Sweden in the square of the Collegiale Notre-Dame de Beaune. Two years later, he delivered a lecture in the presence of Queen Mother Anne of Austria and her son, King Louis XIV.

The Cuvée is made up of a part of the Premier Cru “Les Cras” and the terroir classified as Meursault Village “Les Criots”. Exposed to the South-East, Les Cras rests on a stony, sloping clay-limestone soil and brings finesse to the wine. Les Criots, located at the bottom of the hillside with a greater thickness of clay, constitutes the “body” of the Cuvée.



Lot 418 à 435

Série A

418
419
420
421
422
423

Série B

424
425
426
427
428
429

Série C

430
431
432
433
434
435

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE MAURICE DROUHIN

Estimation | Estimate

€9,500 - 14,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

18

Vignes | Vineyards

Les Avaux
Les Boucherottes
Champs Pimonts
Les Grèves

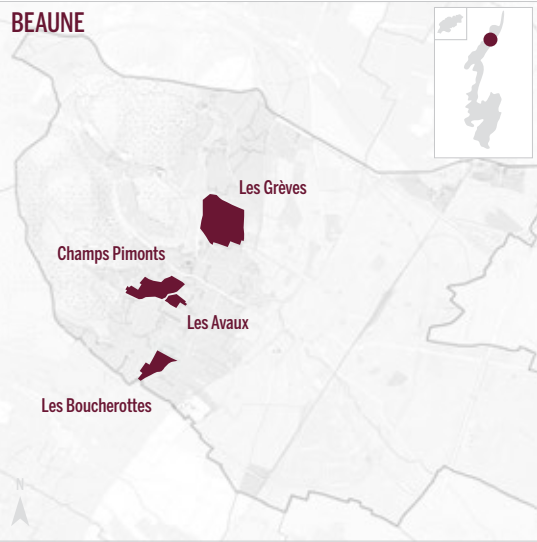
Description

Maurice Drouhin fut pendant de nombreuses années Administrateur des Hospices de Beaune, puis Vice-Président de la Commission Administrative de l’institution de 1941 à 1955. Il dirigea parallèlement la maison de vins Joseph Drouhin, négociant-éleveur. Sa donation généreuse de vignobles de haute qualité constitue l’une des plus grandes superficies de Beaune Premier Cru du Domaine des Hospices.

Il faut s’attarder sur les plus beaux terroirs de Beaune (Avaux, Grèves, Champimonts, Boucherottes) pour bien comprendre cette Cuvée. Ces quatre climats assemblés donnent de la force mais également de la finesse à cette Cuvée. Ne vous y trompez pas, la finesse n’est pas antinomique de la concentration et de la profondeur ; les Avaux ont en effet leur mot à dire. Ils sont encadrés de l’attaque à la finale par le raffinement des Grèves (tout en haut du coteau) et à la solidité des Champimonts et Boucherottes à dominante argileuse. Bel hommage à la famille du même nom, cette Cuvée est toujours élaborée avec style.

Maurice Drouhin was for many years Administrator of the Hospices de Beaune, then Vice-President of the Administrative Commission of the institution from 1941 to 1955. At the same time, he managed the Joseph Drouhin wine company, a wine merchant and producer. His generous donation of high quality vineyards constitutes one of the largest areas of Beaune Premier Cru in the Domaine des Hospices.

One must linger on the most beautiful terroirs of Beaune (Avaux, Grèves, Champimonts, Boucherottes) to fully understand this Cuvée. These four Climats combined give strength but also finesse to this Cuvée. Do not be fooled, finesse is not incompatible with concentration and depth; the Avaux have their say. They are framed in the attack on the finish by the refinement of the Grèves (at the very top of the hillside) and the solidity of the Champimonts and Boucherottes, which are mainly clay. A fine tribute to the family of the same name, this Cuvée is always made with style.



Lot 436 à 447

Série A

436
437
438
439

Série B

440
441
442
443

Série C

444
445
446
447

MONTHÉLIE LES DURESSES,
CUVÉE LEBELIN

Estimation | Estimate

€6,000 - 9,500

Nombre total de pièces | No. Barrels

12

Vignes | Vineyards

Les Duresses

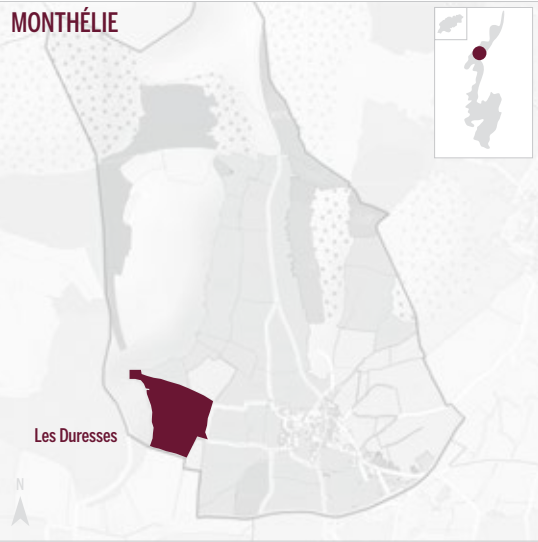
Description

La famille Lebelin est établie de longue date à Beaune. Nombre de ses membres comptent parmi les bienfaiteurs des Hospices de Beaune. Etienne Lebelin fut le premier chapelain de l’Hospice de la Charité, et sept membres de la famille, à partir de 1531, devinrent Maires de Beaune. En 1707, alors que la ville traversait une période sombre (gels, mauvaises récoltes, famine), Jean-Jacques Lebelin donna à l’hôtel-Dieu une somme d’argent substantielle à l’instar de celle léguée en 1697 par son épouse Claude de Changey.

Ce climat vient prolonger les Duresses d’Auxey-Duresses dans la belle vallée entre Montheilie et Meursault. La parcelle est scindée en deux avec une petite part non classée en Premier Cru d’où l’ensemble revendiqué en AOC Village pour le moment. Pourtant rien ne les différencie car les marnes calcaires et les argiles y sont profondes, homogènes et bien mêlées. Cette Cuvée montre souvent une structure tannique riche, un fruité gourmand et une finale appuyée sur une belle texture équilibrée. S’apprécie jeune également.

The Lebelin family has a long history in Beaune. Many of its members were benefactors of the Hospices de Beaune. Etienne Lebelin was the first Chaplain of the Hospice de la Charité, and seven members of the family, from 1531 onwards, became Mayors of Beaune. In 1707, when the town was going through a dark period (frosts, bad harvests, famine), Jean-Jacques Lebelin donated a substantial sum of money to the Hôtel-Dieu, similar to that bequeathed in 1697 by his wife Claude de Changey.

This Climat extends the Duresses d’Auxey-Duresses in the beautiful valley between Montheilie and Meursault. The parcel is split in two with a small part not classified as Premier Cru, so the whole Cuvée claims AOC Village for the moment. However, there is nothing to differentiate them as the limestone marls and clays are deep, homogeneous and well mixed. This Cuvée often shows a rich tannic structure, a generous fruitiness and a finish supported by a beautifully balanced texture. Can also be enjoyed young.



Lot 448 à 463

Série A

448
449
450
451
452

Série B

453
454
455
456
457

Série C

458
459
460
461
462
463

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU
LES VERGELESSES,
CUVÉE FORNERET

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

16

Vignes | Vineyards

Les Vergelesses

Basses Vergelesses

Description

Bien que le don provienne de sa mère, la Cuvée évoque davantage Xavier Forneret, poète et écrivain de renom du XIXe siècle issu d'une famille de notables installée à Beaune depuis le XVIe siècle.

Ces parcelles de Vergelesses sont situées au Nord du village de Savigny-les-Beaune et regardent le Sud/Sud-Est. Celles du haut de coteau sont plutôt sablonneuses, à la terre légère et calcaire, préférant ainsi une attaque toujours suave à la Cuvée. Si en bouche la finale est toujours un peu plus corsée c'est grâce aux argiles plus lourdes et denses des parcelles de bas de coteau. L'ensemble aboutit toujours à un vin frais et solide, souple et généreux qui s'apprécie ainsi dès sa jeunesse.

Although the gift comes from his mother, the Cuvée is more reminiscent of Xavier Forneret, a renowned 19th-Century poet and writer from a family of notables who had lived in Beaune since the 16th Century.

These parcels of Vergelesses are located to the North of the village of Savigny-les-Beaune and face South/South-East. Those on the top of the hillside are rather sandy, with light and chalky soil, thus giving the Cuvée an always smooth attack. If the finish is always a little more full-bodied on the palate, it is thanks to the heavier and denser clays of the plots on the lower slopes. The result is always a fresh, solid, supple and generous wine that can be enjoyed from its youth.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



Lot 464 à 477

Série A

464
465
466
467

Série B

468
469
470
471
472

Série C

473
474
475
476
477

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE ROUSSEAU-DESLANDES

Estimation | Estimate

€8,000 - 12,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

14

Vignes | Vineyards

Les Cent Vignes

Les Mignottes

Les Montrevenots

Description

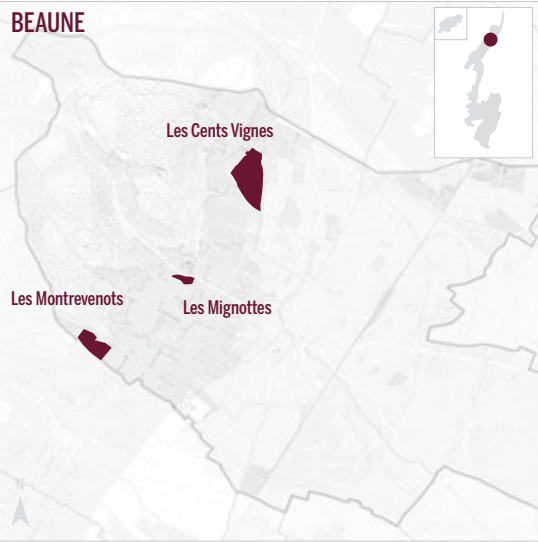
Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. Sa vocation a largement évolué avec le temps : initialement centre d'accueil pour les orphelins issus des épidémies consécutives de peste, il abrite aujourd'hui un EHPAD.

Sa forte proportion du Climat des Cent Vignes pourrait la faire rivaliser de près avec la Cuvée Nicolas Rolin. Mais la nuance, en termes plus salin et plus « aérien », provient des deux autres climats de cette Cuvée : les Montrevenots et le Clos de la Mignotte. Tous deux reposent sur des marnes plus calcaires qui sont gages de textures souples et élégantes. La densité, le fond et surtout la puissance en fin de bouche proviennent quant à eux incontestablement des argiles profondes des Cent Vignes. Cuvée de garde moyenne, qui se révèle souvent dans sa jeunesse.

Antoine Rousseau and Barbe Deslandes founded the Hôpital de la Sainte-Trinité in 1645, later renamed the Hospice de la Charité and associated with the Hospices de Beaune during the Revolution. Its vocation has evolved considerably over time. Initially it was a reception center for orphans from successive plague epidemics, now it houses a nursing home.

Its high proportion of Climat des Cent Vignes could make it a close rival to the Nicolas Rolin Cuvée. But the nuance, in more saline and "airy" terms, comes from the other two Climats of this Cuvée: Montrevenots and Clos de la Mignotte. Both are based on more chalky marls which are a guarantee of supple and elegant textures. The density, the depth and especially the power on the finish come unquestionably from the deep clay of the Cent Vignes. This is a wine for medium term ageing, which often reveals itself in its youth.

BEAUNE



Lot 478 à 485

Série A

478

479

Série B

480

481

482

Série C

483

484

485

BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS, CUVÉE CYROT-CHAUDRON

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

8

Vignes | Vineyards

Les Montrevenots

Description

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron, datant de 1979.

Les Montrevenots sont situés à la frontière avec Pommard, dernier vallon au sud de l'appellation Beaune. Ce terroir surplombe le Clos des Mouches, d'où ce mélange de complexité, subtilité et finesse. Dominance de terres blanches. On retrouve souvent des notes salines dans les vins avec une expression tannique modérée mais un croquant très gourmand. Cette cuvée est généralement la plus prête à boire parmi les dix cuvées de Beaune Premier Cru rouge

This vineyard was donated by Mr and Mrs Cyrot-Chaudron in 1979.

The Montrevenots are located on the border with Pommard, the last valley in the south of the Beaune appellation. This terroir overlooks the Clos des Mouches, hence this mixture of complexity, subtlety and finesse. Predominantly white earth. One often finds saline notes in the wines with a moderate tannic expression with a voluptuous Crunch. This Cuvée is generally the most ready to drink of the ten Cuvées of Beaune Premier Cru rouge.

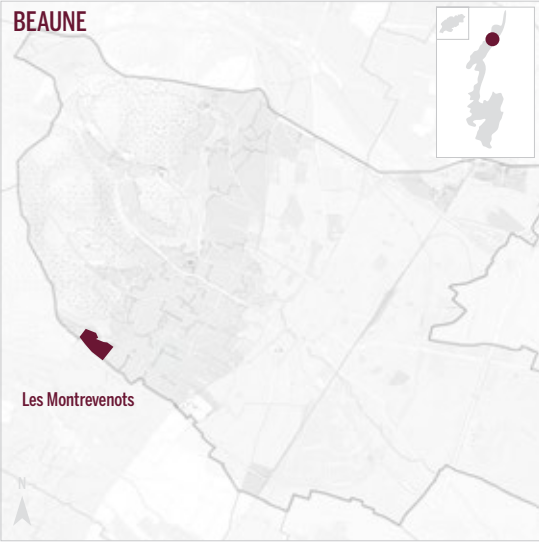


Photo : Micha Patault

Lot 486 à 495

Série A

486
487
488

Série B

489
490
491

Série C

492
493
494
495

POMMARD,
CUVÉE SUZANNE CHAUDRON

Estimation | Estimate

€8,000 - 12,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

10

Vignes | Vineyards

Les Petits Noizons	En Poisot
La Chanière	Rue au Port
La Croix Planet	
Les Noizons	

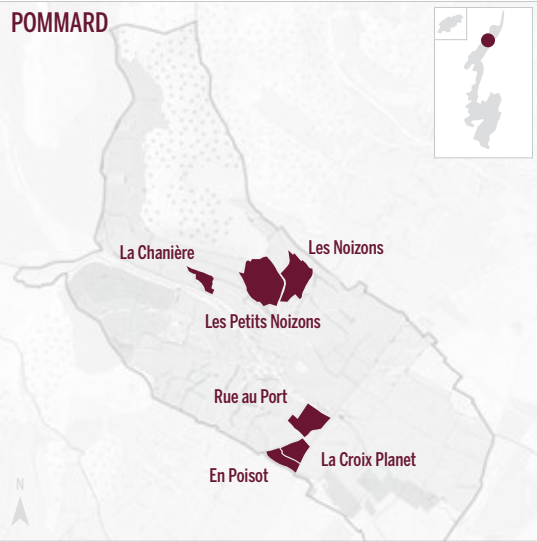
Description

Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Le regard tourné vers le Sud-Est, les Noizons et Petits Noizons dominent cette Cuvée où le volume et la finesse s'expriment pleinement. Dans une zone plus fraîche, la Chanière donne toujours une pointe « graphite » à la Cuvée et la rend plus digeste en fin de bouche, avec une belle salinité. La Croix Planet est bien représentée avec sa robustesse issue d'argiles plus épaisses. C'est sûrement le bon compromis en termes de garde entre les trois Cuvées de Pommard du Domaine car elle s'apprécie plus jeune que les deux autres.

Mr and Mrs Cyrot-Chaudron donated their vineyards to the Hospices de Beaune in 1979. The donation included several parcels of old vines.

Looking South-East, the Noizons and Petits Noizons dominate this Cuvée where volume and finesse are fully expressed. In a cooler area, Chanière always gives a "graphite" touch to the Cuvée and makes it more digestible on the finish, with a nice salinity. Croix Planet is well represented with its robustness from thicker clays. It is probably the best compromise in terms of ageing between the three Pommard Cuvées of the Domaine, as it can be enjoyed younger than the other two.



Lot 496 à 499

Série A

496
497

Série B

498
499

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU
LES DURESSES,
CUVÉE BOILLOT

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

4

Vignes | Vineyards

Les Duresses

Description

En 1898, Antoinette Boillot, issue d'une famille établie de longue date en Bourgogne, légua aux Hospices de Beaune son domaine à Auxey-Duresse-s, Meursault et Volnay.

Les Duresses présentent un terroir au sol composé de calcaires marneux et de marnes. Une partie est en jeunes vignes et l'autre partie en vieilles vignes, ce qui confère à cette Cuvée un ancrage fort donc une puissance et une densité avérées. Les sols offrent une structure tannique dense qui garantit une bonne garde dans le temps. Exposition Sud/Sud-Est.

In 1898, Antoinette Boillot, from a long-established family in Burgundy, bequeathed her estate in Auxey-Duresses, Meursault and Volnay to the Hospices de Beaune.

Les Duresses is composed of a soil of marly limestone and marl. Part of the vineyard is planted with young vines and the other part with old vines, which gives this Cuvée a strong anchorage and therefore a proven power and density. The soils offer a dense tannic structure that guarantees good ageing. South/South-East exposure.



Lot 500 à 512

Série A

500
501
502
503

Série B

504
505
506
507

Série C

508
509
510
511
512

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE HUGUES ET LOUIS BÉTAULT

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

13

Vignes | Vineyards

Les Aigrots
La Mignotte
Les Grèves

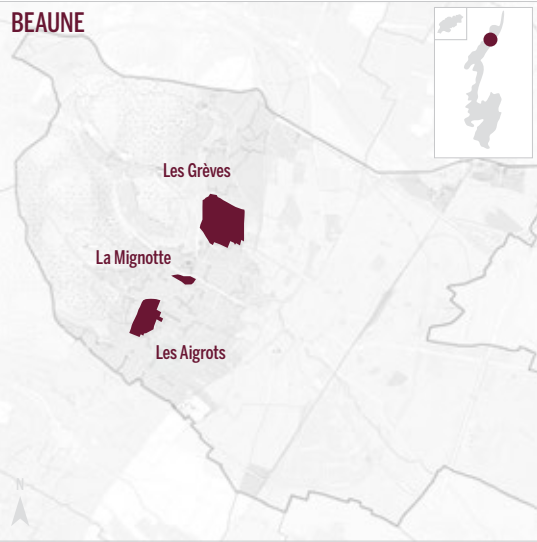
Description

Écuyer et Conseiller Secrétaire du Roi de France, Hugues Bétault sauva au XVII^e siècle l'Hôtel-Dieu de sa ruine lorsque sévirent les guerres et les épidémies. Il fit construire une infirmerie aérée et acquit des terres qui furent transformées en jardins et potagers. Après sa disparition, son frère Louis fit à son tour plusieurs généreuses donations aux Hospices de Beaune.

Le Beaune Premier Cru Grèves est le pilier de cette Cuvée, soutenue par les Aigrots et Le Clos de la Mignotte. Les Grèves sont situées en milieu de coteaux, très bien exposées (Est) et présentent une terre caillouteuse et bien drainée. C'est sûrement ces dominantes de chaïlles calcaires et de terres sablonneuses qui confèrent les notes raffinées d'attaque en bouche de la Cuvée. À leur tour les Aigrots dominent en milieu de bouche, souvent opulente, grâce à ses argiles plus lourdes. C'est sur la finale que la Mignotte (une jeune vigne) confirme sa gourmandise. Ce subtil assemblage rend ce vin accessible rapidement, de quoi ravir les plus impatient.

In the 17th Century, Hugues Bétault saved the Hôtel-Dieu from ruin when wars and epidemics broke out. He built an airy infirmary and acquired land that was transformed into gardens and a vegetable patch. After his death, his brother Louis in turn made several generous donations to the Hospices de Beaune.

The Beaune Premier Cru Grèves is the backbone of this Cuvée, supported by the Aigrots and the Clos de la Mignotte. The Grèves are located in the middle of the slopes, very well exposed (East) and have a stony and well drained soil. It is certainly these dominant limestone and sandy soils that supply the refined notes of the wine's attack on the palate. In turn, the Aigrots dominate in the middle of the mouth, often opulent, thanks to its heavier clays. It is on the finish that the Mignotte (a young vine) confirms its sumptuousness. This subtle blend makes the wine quickly accessible, enough to delight the most impatient.



Lot 513 à 527

Série A

513
514
515
516
517

Série B

518
519
520
521
522

Série C

523
524
525
526
527

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE FOUQUERAND

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

15

Vignes | Vineyards

Les Talmettes
Les Gravains
Les Serpentières

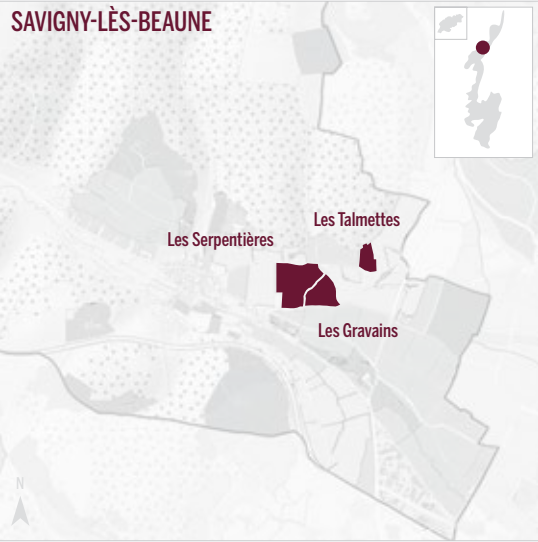
Description

Denis-Antoine Fouquerand et son épouse Claudine firent leurs legs aux Hospices de Beaune en 1832 et 1844.

Trois climats composent cette Cuvée : les Talmettes, les Gravains et les Serpentières. Toutes les trois orientées vers le Sud elles apportent cependant chacune leur part à l'édifice. Les Talmettes, en haut de coteau, tout près de la roche mère, sur un sol peu épais sera gage de minéralité. Les Gravains et Serpentières plus au bas du coteau et de ce fait plus argileux donnent la puissance et un grain de tanins souvent au toucher velours, presque solaire. Vin rond et à boire jeune si on le souhaite.

Denis-Antoine Fouquerand and his wife Claudine made their bequests to the Hospices de Beaune in 1832 and 1844.

Three Climats make up this cuvée: Talmettes, Gravains and Serpentières. All three are south-facing, but each makes its own contribution. The Talmettes, at the top of the hillside, very close to the mother rock, on a thin soil, will guarantee minerality. The Gravains and Serpentières, further down the hillside and therefore more clayey, give power and a grain of tannin that is often velvety to the touch, almost solar. A rounded wine to be drunk young if desired.



Lot 528 à 531

Série A

528

529

Série B

530

531

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU LES
VERGELESSES,
CUVÉE RAMEAU-LAMAROSSE

Estimation | Estimate

€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels

4

Vignes | Vineyards

Basses Vergelesses

Description

Dès 1626, la famille Lamarosse lia son destin à celui de la ville de Beaune : son premier représentant Antoine y fut tonnelier, puis de nombreux descendants exportèrent les vins de Bourgogne à travers le monde jusqu'au XIXe siècle. La bienfaitrice est Céline Eugénie Rameau, fille de Paul-Etienne du nom et de Marie Lamarosse. Elle lègue en 1939 à l'hôtel-Dieu les trois quarts de la valeur d'une magnifique propriété d'habitation et d'exploitation située à Pernand, le dernier quart étant destiné à la commune.

La parcelle vient prolonger les flancs de la colline de Corton entre Aloxé-Corton et Savigny-lès-Beaune. Les Vergelesses font partie des six Climats en Premiers Crus de l'appellation. La pente y est douce et le sol très profond avec une argile épaisse et parsemée de cailloux tout aussi ferrugineux. C'est sans doute ce qui explique que l'on y produit un Pinot Noir structuré et un peu minéral à la fois. Les tanins sont souvent « frais » avec un toucher franc et une finale douce. Généralement apprécié dès sa jeunesse, il peut aussi se garder grâce à sa fraîcheur.

As early as 1626, the Lamarosse family linked its destiny to that of the town of Beaune. Its first representative, Antoine, was a cooper, then numerous descendants exported Burgundy wines throughout the world until the 19th Century. The benefactor was Céline Eugénie Rameau, daughter of Paul-Etienne Rameau and Marie Lamarosse. In 1939, she bequeathed three quarters of the value of her house and farming property in Pernand to the Hôtel-Dieu, with the remaining quarter going to the commune.

The parcel extends the slopes of the Corton hill between Aloxé-Corton and Savigny-lès-Beaune. Les Vergelesses is one of the six Climats en Premiers Crus of the appellation. The slope is gentle and the soil is very deep with thick clay dotted with pebbles that are just as ferruginous. This probably explains why the Pinot Noir produced there is both structured and a little mineral at the same time. The tannins are often "fresh" with a clean touch and a smooth finish. Generally appreciated in its youth, it can also be kept thanks to its freshness.

PERNAND-VERGELESSES

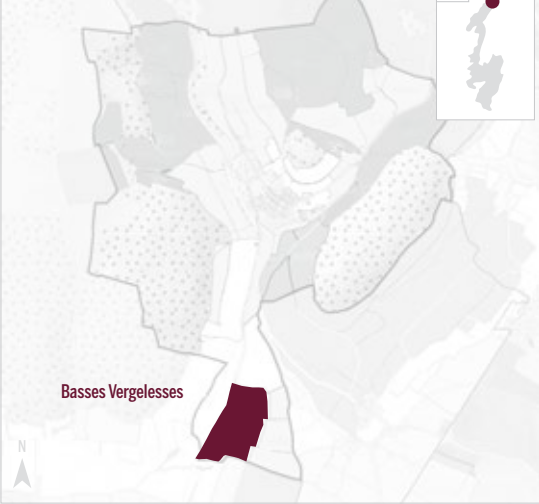


Photo : Micha Patault



Photo : Micha Patault

Lot 532 à 541

Série A

532
533
534

Série B

535
536
537

Série C

538
539
540
541

BEAUNE PREMIER CRU,
CUVÉE BRUNET

Estimation | Estimate
€7,000 - 11,000

Nombre total de pièces | No. Barrels
10

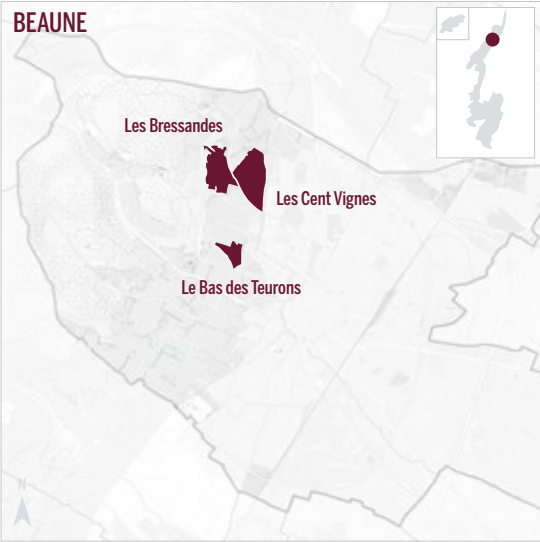
Vignes | Vineyards
Les Bressandes
Le Bas des Teurons
Les Cent Vignes

Description
Les origines de la famille Brunet remontent au début du XVIIe siècle. Cinq de ses membres furent Maires de Beaune et plusieurs d'entre eux figurent au tableau d'honneur de la ville.

Cette Cuvée est composée des Climats Bressandes, Teurons et Cent Vignes. Chaque terroir apporte une identité forte : les Cent Vignes avec ses argiles profondes signe la structure, les Bressandes l'équilibre et la finesse (argiles plus calcaires, plus légères) et les Teurons la salinité (marnes rocheuses assez proches de la surface). C'est un vin souvent charpenté en attaque mais qui évolue sur la finesse sur le milieu et la fin de bouche.

The origins of the Brunet family go back to the beginning of the 17th Century. Five of its members were Mayors of Beaune and several of them appear on the town's Roll of Honor.

This Cuvée is composed of the Climats Bressandes, Teurons and Cent Vignes. Each terroir brings a strong identity. The Cent Vignes with its deep clays composes the structure, the Bressandes the balance and the finesse (more calcareous clays, lighter) and the Teurons the salinity (rocky marls rather close to the surface). It is a wine that is often full-bodied on the attack but which develops finesse in the middle and end of the palate.



Lot 542 à 551

Série A

542

543

544

Série B

545

546

547

Série C

548

549

550

551

Eaux-de-vie de Marc de Bourgogne

Estimation | Estimate

€2,200 - 3,200

Nombre total de pièces | No. Barrels

10

Description

Les eaux de vie Marc de Bourgogne du domaine des Hospices de Beaune sont élaborées avec les marcs de raisins rouges issus des plus beaux Premiers Crus (Santenots - Aaux - Epenots, etc.) et tous les Grands Crus. Le domaine des Hospices de Beaune prend le soin de séparer et de sélectionner la plus belle matière première tout au long des décuvages. Une attention particulière est donc portée à chaque étape de la fabrication, à commencer par la conservation de ces marcs de raisins avant la distillation. La distillation à la vapeur dans un alambic bourguignon spécifique est rendue délicate car les marcs sont encore très frais, riches en jus qui leur donneront tout leur parfum. C'est avec une grande rigueur et précision que Mathieu Sabbagh - Société Alambic Bourguignon - et son équipe s'attachent à distiller doucement cette précieuse matière première. Tous ces efforts et ce travail minutieux aboutissent à l'élaboration d'eaux de vie Marc de Bourgogne d'une très haute qualité qui devront attendre au minimum deux ans pour recevoir l'appellation Marc de Bourgogne A.O.C.

The Marc de Bourgogne eaux de vie from the Hospices de Beaune are crafted with the marcs of red grapes from the finest Premiers Crus (Santenots - Aaux - Epenots, etc.) and all the Grands Crus. The Hospices de Beaune takes special care to separate and select the finest raw materials throughout the de-vapping process. Particular attention is thus paid to each stage of production, starting with the conservation of these grape marcs before distillation. Steam distillation takes place in a Burgundian still, a process that is delicate as the marcs are still rich in juice and solid matter which gives marcs their fragrance. It is with great rigor and precision that Mathieu Sabbagh - Société Alambic Bourguignon - distills them gently with all his expertise. The combination of these efforts and the meticulous work that takes place in the distillery results in the production of Marc de Bourgogne eaux de vie's of extremely high quality, which must wait two years to receive the A.O.C appellation.

Lot 552

Série A

552

Fine de Bourgogne

Estimation | Estimate

€4,500 - 6,500

Nombre total de pièces | No. Barrels

1

Description

C'est le même niveau d'excellence qui est visé lors de l'élaboration de la Fine de Bourgogne. Seules les lies les plus fines sont sélectionnées, isolées et distillées afin de produire une Fine de Bourgogne aux arômes riches et subtils qui devra attendre au minimum 3 ans pour recevoir l'appellation Fine de Bourgogne A.O.C. C'est avec une grande rigueur et précision que Mathieu Sabbagh - Société Alambic Bourguignon - et son équipe s'attachent à distiller doucement cette précieuse matière première.

The same level of excellence is aimed at in the elaboration of the Fine de Bourgogne. Only the finest lees are selected isolated and distilled in order to produce a Fine de Bourgogne with rich and subtle aromas that must wait at least three years to receive the Fine de Bourgogne A.O.C appellation. It is with great rigor and precision that Mathieu Sabbagh - Société Alambic Bourguignon - distills them gently with all his expertise





1. RECHERCHER

Rendez-vous sur sothebys.com ou sur l'application Sotheby's pour rechercher des vins qui vous intéressent.



2. S'ENREGISTRER

Enregistrez-vous afin d'enchérir.



3. ENCHÉRIR

Enchérissez avant et pendant la vente où que vous soyez.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ENREGISTREMENT ET LA PARTICIPATION AUX ENCHERES

bids.paris@sothebys.com

FR +33 (0)1 53 05 53 48

sothebys.com/bidonline SUIVEZ-NOUS @SOTHEBYS

CONDITIONS GENERALES DE VENTE APPLICABLES A LA 165e VENTE DES VINS DES HOSPICES CIVILS DE BEAUNE

Article I : Généralités

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les relations entre, d'une part, les Hospices Civils de Beaune (« le Vendeur ») et/ou son mandataire, la société Sotheby's France S.A.S. (« Sotheby's »), et, d'autre part, les acheteurs et enchérisseurs et leurs mandataires et ayants droit respectifs, dans le cadre de l'activité la vente aux enchères publiques des biens du Vendeur et, le cas échéant, de la vente de gré à gré des biens non adjugés en vente publique.

En vous inscrivant à une vente aux enchères, y compris par l'intermédiaire de nos Plateformes en Ligne (telle que définies ci-après), vous acceptez d'être lié par les présentes Conditions Générales de Vente applicables aux Acheteurs.

Les Plateformes en Ligne désignent nos sites Internet, toute application du Groupe Sotheby's, et tout autre moyen en ligne par lequel nous permettons aux Enchérisseurs d'enchérir sur les lots de nos ventes.

Les présentes Conditions Générales de Ventes sont susceptibles d'être modifiées par toute déclaration faite par le commissaire-priseur de ventes volontaires préalablement à la mise aux enchères du bien. Si vous choisissez d'enchérir ou de participer à la vente aux enchères par l'intermédiaire d'une Plateforme en Ligne, il vous incombe de prendre connaissance de toutes les notifications et annonces communiquées en salle de vente, qui seront accessibles sur les Plateformes en Ligne.

Le « Groupe Sotheby's » désigne la société Sotheby's Holdings UK Limited et toutes les entités dans lesquelles elle détient, directement ou indirectement, plus de 50 % du capital social émis ; chaque entité du Groupe Sotheby's est une « Société Affiliée ».

Article II : Garanties données par les acheteurs et des enchérisseurs

(a) En tant qu'acheteur et/ou enchérisseur, vous garantissez que :

(i) vous fournirez à Sotheby's, sur simple demande, une vérification de votre identité et toute information supplémentaire requise pour se conformer aux exigences de Sotheby's en matière de connaissance du client (« KYC ») et/ou à la loi applicable, à défaut de quoi nous serons en droit de ne pas conclure ou d'annuler la vente du lot, selon le cas ;

(ii) vous ne faites pas l'objet de sanctions commerciales, d'embargo ou autres restrictions commerciales (A) dans la juridiction dans laquelle vous exercez, ou (B) qui sont imposés en vertu du droit de l'Union européenne, du droit français ou des lois des Etats-Unis d'Amérique et que vous n'êtes pas détenu (même partiellement) ou contrôlé par une/ des personne(s) faisant l'objet de telles sanctions (ensemble les « Personnes Sanctionnées ») ;

(iii) les fonds servant à l'achat des lots qui vous sont adjugés ne proviennent pas d'une activité délictueuse, notamment la fraude fiscale, le blanchiment ou le terrorisme, et vous ne faites pas l'objet d'une enquête ni n'avez été accusé ou condamné pour fraude fiscale, blanchiment, terrorisme ou autres faits criminels ;

(b) Sans préjudice des dispositions de l'Article V, si vous (ci-après « l'Agent ») enchérissez pour le compte d'une autre personne (ci-après « le Mandant »), l'Agent et son Mandant sont réputés agir conjointement et solidairement, sauf indication contraire expresse et, outre les garanties énoncées à l'Article II (a) qui sont données conjointement et solidairement par l'Agent et son Mandant, l'Agent garantit que :

(i) le ou les Mandants ne sont pas des Personnes Sanctionnées et, pour les personnes morales, qu'elles ne sont pas détenues (même partiellement), ni contrôlées par des Personnes Sanctionnées ;

(ii) les fonds servant à l'achat des lots ne proviennent pas d'une activité délictueuse, notamment la fraude fiscale, le blanchiment, le terrorisme, et les accords passés entre vous et le(s) Mandant(s) n'ont pas pour objet ou pour effet d'aider ou de faciliter la commission d'une fraude fiscale ;

(iii) les biens achetés ne seront pas utilisés à des fins contraires aux lois applicables en matière fiscale, de lutte contre le blanchiment et de lutte contre le terrorisme ;

(iv) vous avez procédé aux vérifications appropriées concernant le(s) Mandant(s) conformément aux lois et règlements applicables en matière de lutte contre le blanchiment et à votre connaissance, rien ne permet de suspecter que les fonds servant à l'achat des lots proviennent d'activités délictueuses, notamment la fraude fiscale, ni que le(s) Mandant(s) font l'objet d'une enquête ou sont accusés ou ont été condamnés pour faits de blanchiment, de terrorisme ou autres faits criminels ;

(v) vous acceptez de communiquer à Sotheby's l'identité du (des) Mandant(s) et fournirez, sur simple demande, une vérification de l'identité et toute information supplémentaire requise pour se conformer aux exigences de Sotheby's en matière de connaissance du client (« KYC ») et/ou à la loi applicable en ce qui concerne l'Agent et le Mandant. Si l'Agent ne satisfait pas aux exigences de Sotheby's en matière de KYC, Sotheby's sera en droit de ne pas conclure ou d'annuler la vente du lot, selon le cas ; et

(vi) les fonds employés pour les achats ne présentent aucun lien avec des Personnes Sanctionnées, et aucune des personnes appelées à intervenir dans la transaction, notamment les établissements financiers, les transporteurs ou transitaires, n'est une Personne Sanctionnée, ni n'est détenue (même partiel-

lement) ou contrôlée par des Personnes Sanctionnées, à moins que leur activité n'ait fait l'objet d'une autorisation écrite de la part des autorités compétentes.

(c) Sotheby's se réserve le droit de vérifier l'origine des fonds reçus et de se renseigner sur toute personne qui réalise des transactions avec elle. Si Sotheby's n'a pas effectué les vérifications requises en matière de lutte contre le blanchiment et le financement du terrorisme ou pour tout motif approprié, à propos du Vendeur ou de l'acheteur d'un lot, Sotheby's pourra conserver le lot et/ou le produit de la vente jusqu'à ce que ces vérifications aient été effectuées et, le cas échéant, elle pourra annuler la vente et prendre toute autre mesure prévue par la réglementation applicable, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait.

Article III : État des biens vendus

Les vins et alcools proposés à la vente sont contenus dans des fûts de 228 litres environ ou feuilles neuves de 114 litres environ, selon le cas, dénommés « pièces ». Ils sont vendus tels quels, dans l'état où ils se trouvent au moment de la vente.

Si la contenance d'une pièce s'avère être différente pour un lot, l'information se verra précisée au sein du catalogue de la vente et/ou sur la page du lot concerné sur le site internet de Sotheby's.

Article IV : Indications du catalogue

Les indications figurant sur le catalogue sont établies par Sotheby's avec toute la diligence requise d'un opérateur de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques, sous réserve des rectifications affichées en salle de vente avant l'ouverture de la vacation ou annoncées par le commissaire-priseur de ventes volontaires en début de vacation et portées sur le procès-verbal de la vente. Ces indications sont établies compte tenu des informations données par le Vendeur, de l'état des connaissances et de l'opinion communément admise par les experts et spécialistes, à la date de rédaction desdites indications.

Les estimations sont fournies à titre purement indicatif et peuvent faire l'objet de modifications à tout moment avant la vente.

Toute reproduction de textes, d'illustrations ou de photographies figurant au catalogue nécessite l'autorisation préalable de Sotheby's et des Hospices Civils de Beaune.

Article V : Ordres d'achat

Bien que les enchérisseurs aient tout avantage à être présents à la vente, Sotheby's peut, sur demande, exécuter des ordres d'achat pour leur compte, étant entendu que Sotheby's, ses agents ou préposés, ne sont tenus qu'à une obligation de moyens dans l'exécution de ce service. Sotheby's se réserve le droit d'enregistrer, dans les conditions prévues par la loi, les enchères portées par téléphone ou par Internet.

Toute personne qui ne peut être présente à la vente aux enchères peut enchérir en ligne.

Toute personne physique qui enchérit est réputée agir pour son compte personnel.

Si l'enchérisseur entend représenter une autre personne, physique ou morale, il doit le notifier par écrit à Sotheby's avant la vente. Sotheby's se réserve le droit de refuser si la personne représentée n'est pas suffisamment connue de Sotheby's. En tout état de cause, l'enchérisseur demeure solidairement responsable avec la personne qu'il représente de l'exécution des engagements incombant à tout acheteur en vertu de la loi, des présentes Conditions Générales de Vente. En cas de contestation de la part de la personne représentée, Sotheby's pourra tenir l'enchérisseur comme seul responsable de l'enchère en cause.

Article VI : Déroulement de la vente - Faculté de multiplication

Le commissaire-priseur de ventes volontaires prononce les adjudications, assure la police des ventes et peut faire toutes réquisitions pour y maintenir l'ordre.

A l'ouverture de chaque vacation, le commissaire-priseur de ventes volontaires fait connaître les modalités de la vente et des enchères.

Chaque lot correspond à une pièce de vin ou d'alcool. Les pièces sont regroupées par cuvées et chaque cuvée est subdivisée en séries de plusieurs pièces, désignées par une lettre.

Le commissaire-priseur dirigeant la vente mettra aux enchères successivement tous les lots d'une même cuvée et, au sein de la cuvée, tous les lots d'une même série. Il commencera les enchères au niveau qu'il juge approprié et les poursuivra de même. Il pourra porter des enchères jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint.

Lorsque la première pièce d'une série aura été adjudgée, le commissaire-priseur dirigeant la vente demandera à l'adjudicataire s'il entend exercer la faculté de multiplication. Si l'adjudicataire use de cette faculté, il indiquera qu'il entend acquérir tout ou partie des lots de cette série au même prix que la première pièce qui lui a été adjudgée. L'adjudicataire paiera alors un prix total correspondant au prix d'achat de la pièce qui lui a été adjudgée (incluant les commissions et frais) multiplié par le nombre de pièces qu'il aura indiqué. Si l'adjudicataire de la première pièce n'utilise pas la faculté de multiplication ou ne l'utilise que partiellement, le commissaire-priseur mettra aux enchères le premier des lots de la même série, non acquise par le précédent adjudicataire. L'adjudicataire de ce lot pourra à son tour user de la faculté de multiplication sur les lots de la série restant à vendre, et ainsi de suite au sein de la même série.

En cas de doute sur la validité de toute enchère, notamment en cas d'enchères simultanées, le commissaire-priseur de ventes volontaires pourra, à sa discrétion, annuler l'enchère portée et poursuivre la procédure de vente aux enchères du bien concerné.

Sotheby's se réserve la possibilité de ne pas prendre l'enchère portée par ou pour le compte d'un enchérisseur si celui-ci a été précédemment en défaut de paiement ou a été impliqué dans des incidents de paie-

ment, de telle sorte que l'acceptation de son enchère pourrait mettre en cause la bonne fin de la vente aux enchères.

Lors de la vente, un écran vidéo peut être installé pour afficher diverses informations concernant l'enchère en cours, y compris des images ou vidéos. Ces informations sont purement indicatives et Sotheby's n'assume aucune responsabilité pour les erreurs ou problèmes techniques qui pourraient affecter l'exactitude ou la qualité de ces informations, images ou vidéos.

Nous proposons les Plateformes en Ligne pour la commodité des clients. L'application qui permet la participation par l'intermédiaire des Plateformes en Ligne est optimisée pour la connectivité haut débit (DSL ou modem câble). Le haut débit ou d'autres contraintes de capacité Internet, les pannes d'entreprise et d'autres problèmes techniques échappant à notre contrôle raisonnable peuvent créer des difficultés pour certains utilisateurs, notamment, par exemple, en ce qui concerne l'accès à une vente aux enchères par l'intermédiaire des Plateformes en Ligne et le maintien de la continuité d'un tel accès. Ni nous ni le Vendeur ne serons responsables envers vous de l'impossibilité d'exécuter des enchères, par l'intermédiaire de nos Plateformes en Ligne, ou d'erreurs ou d'omissions à cet égard, y compris, mais sans s'y limiter, les erreurs ou les défaillances causées par (1) toute perte de connexion entre vous et nos Plateformes en Ligne ; (2) une panne ou un problème avec nos Plateformes en Ligne ou tous autres services techniques ; ou (3) une panne ou un problème avec votre connexion Internet, votre ordinateur, votre appareil mobile ou votre système.

Article VII : Adjudication - Reprise des enchères - Transfert de Propriété

Sous réserve de la faculté de multiplication, chaque lot sera adjugé au plus offrant et dernier enchérisseur dont le commissaire-priseur dirigeant la vente aura accepté l'enchère en déclarant le lot adjugé.

Lors de l'adjudication, un contrat de vente entre l'acheteur et le vendeur sera alors formé, à moins que, après qu'un lot ait été adjugé, il apparaisse qu'une erreur a été commise ou une contestation est élevée. Dans ce cas, le commissaire-priseur de ventes volontaires aura la faculté discrétionnaire de constater que la vente de ce lot n'est pas formée et pourra décider, selon le cas, de désigner un autre adjudicataire, ou de poursuivre les enchères, ou d'annuler la vente et de remettre en vente le lot concerné. Cette faculté devra être mise en œuvre avant que le commissaire-priseur de ventes volontaires ne prononce la fin de la vacation. Les ventes seront définitivement formées à la clôture de la vacation. Si une contestation s'élève après la vacation, le procès-verbal de la vente fera foi.

L'acheteur ne devient propriétaire du bien adjugé qu'à compter du règlement effectif à Sotheby's du prix d'adjudication et des commissions et frais dus. Jusqu'à complet paiement, le bien demeure propriété du Vendeur.

Article VIII : Transfert des risques

Sauf s'il en est autrement convenu entre un acheteur et le Vendeur, tous les risques de perte ou de dommage concernant les biens adjugés sont à la charge de l'acheteur à partir du règlement effectif à Sotheby's du prix d'adjudication et des commissions et frais dus.

Article IX : Commission d'achat - Commission de frais généraux - Frais de futaile - TVA

L'acheteur paiera, en sus du prix d'adjudication, une commission d'achat, une commission de frais généraux et des frais de futaile qui sont considérées comme faisant partie du prix d'achat.

La commission d'achat de Sotheby's est de 7% du prix d'adjudication, la TVA ou toute taxe similaire au taux en vigueur calculée sur la commission d'achat étant prélevée en sus par Sotheby's.

La commission de frais généraux de Sotheby's est de 1% du prix d'adjudication, la TVA ou toute taxe similaire au taux en vigueur calculée sur la commission de frais généraux étant prélevée en sus par Sotheby's.

Aucune commission d'achat et de frais généraux ne sera prélevée par Sotheby's sur le lot dénommé « Pièce de Charité ».

Pour chaque lot (à l'exception de la Pièce de Charité), les frais de futaile seront de :

- 855 euros HT pour les fûts neufs (vins blancs, vins rouges, alcools) ;
- 427 euros HT pour les fûts non neufs (d'un vin) ;
- 400 euros HT pour les feuilles neuves de 114 litres.

Les lots sont mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total. La TVA au taux applicable (actuellement 20%) sera due par conséquent sur le prix d'adjudication, ainsi que sur les commissions et frais à la charge de l'acheteur.

Article X : Paiement

Pour chaque lot adjugé, l'acheteur devra payer, au plus tard le 31 décembre 2025 (ci-après la « **Date Limite de Paiement** »), le montant du prix d'adjudication, augmenté de la commission d'achat, de la commission de frais généraux et des frais de futaile. Les droits et taxes liés à la transaction seront à la charge de l'acheteur.

L'acheteur effectuera le paiement auprès de Sotheby's :
- par chèque en euros ;
- par virement en euros sur le compte de Sotheby's :
HSBC Continental Europe
38 avenue Kléber
75116 Paris, France
IBAN : FR 76 30056 00050 00502497340 26
SWIFT : CCFRFRPP

Tout acheteur qui effectuera le paiement de la totalité de ses achats à la vente au plus tard le 31 décembre 2025 bénéficiera d'une

remise de 2% sur le prix d'adjudication HT (non applicable à la commission d'achat, à la commission de frais généraux et aux frais de futaile), étant précisé que cette remise n'est pas applicable à la Pièce de Charité.

Tout montant dû par un acheteur, qui n'aura pas été réglé à la Date Limite de Paiement, donnera lieu à perception d'intérêts de retard. Les intérêts de retard courront de la Date Limite de Paiement à la date de paiement effectif du montant dû. Leur taux sera égal au taux d'intérêt légal applicable aux créances entre professionnels, majoré de trois (3) points de pourcentage.

Conformément à l'article L. 321-6 du Code de commerce, les fonds détenus par Sotheby's pour le compte de tiers sont portés sur des comptes destinés à ce seul usage ouverts dans un établissement de crédit. En outre, Sotheby's a souscrit auprès d'organismes d'assurance ou de cautionnement des contrats garantissant la représentation de ces fonds.

Article XI : Reconnaissance des vins et enlèvement

La reconnaissance des vins devra être faite par les acheteurs dans les deux semaines suivant l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera réputée effectuée et le Vendeur et Sotheby's seront dégagés de toute responsabilité. Une déclaration de transaction devra obligatoirement être faite à SIQOCERT, l'organisme de contrôle externe et de certification des AOC et IGP de Bourgogne, avant l'enlèvement des lots.

Toutes les formalités de régie seront à la charge des acheteurs. Même si Sotheby's exige la justification de l'accomplissement de ces formalités et du versement de tous droits et taxes exigibles, les acheteurs en demeureront exclusivement responsables et supporteront seuls toutes conséquences d'éventuels manquements.

Les acheteurs procéderont à l'enlèvement des lots à leurs frais. Celui-ci devra être effectué au plus tard le 31 janvier 2026 (ci-après la « **Date Limite d'Enlèvement** »). Toutefois, en fonction des résultats des analyses concernant les sucres résiduels et/ou la fermentation malolactique en cours, ce délai pourra être repoussée au plus tard au 28 février 2026 par le Vendeur. Aucun frais d'entreposage au titre de cette période supplémentaire ne sera exigé dans ce cas.

Aucun enlèvement ne pourra être effectué tant **(i)** que Sotheby's n'aura pas perçu le paiement intégral des montants dus, augmentés des toutes taxes y afférentes, ou n'aura pas reçu une garantie de paiement satisfaisante, et **(ii)** que l'acheteur n'aura pas remis à Sotheby's tout justificatifs requis concernant son identité, l'accomplissement des formalités requises et le paiement de tous droits et taxes exigibles.

Article XII : Remise pour enlèvement précoce

Le Vendeur accordera une remise de 2% sur le prix d'adjudication, à tout acheteur ayant payé tous les montants dus avant la Date Limite de Paiement qui procèdera à leur enlèvement avant le 31 janvier 2026.

Passé cette date, aucun remboursement ne sera effectué par le Vendeur. Veuillez noter que ces remises ne sont applicables que pour les vins et non applicables aux alcools et à la Pièce de Charité.

Article XIII : Conséquences pour l'acheteur d'un défaut de paiement

Tout acheteur qui n'aura pas procédé au paiement des montants dus à la Date Limite de Paiement et qui, après qu'une mise en demeure lui aura été adressée, ne procède pas audit paiement, sera réputé défaillant. Le Vendeur pourra alors, à son libre choix, soit poursuivre l'acheteur défaillant en exécution forcée de la vente, soit lui notifier l'annulation de plein droit de la vente du (des) lot(s) qui lui a (ont) été adjudgé(s). Dans tous les cas, l'acheteur défaillant demeurera tenu de payer à Sotheby's le montant correspondant à la commission d'achat et à la commission de frais généraux mentionnées à l'Article IX. Il devra également rembourser au Vendeur et à Sotheby's tous les frais qu'ils auront encourus du fait de ce défaut de paiement, notamment les frais juridiques et les frais liés à une remise en vente des lots.

Article XIV : Élevage, mise en bouteilles et étiquetage

Les pièces de vin achetées ne pourront être confiées pour leur élevage qu'à un négociant-éleveur bourguignon sis dans la région de production « Bourgogne ». Elles devront être mises en bouteilles bourguignonnes traditionnelles, dans cette même région de production. Les bouteilles ne pourront être offertes à la vente, tant en France qu'à l'étranger, uniquement si elles portent l'étiquette traditionnelle principale « *Hospices de Beaune* » mentionnant l'appellation, le nom de la cuvée et le millésime.

Pour les vins adjudgés à la présente vente, le Vendeur fournira à titre gratuit l'étiquette traditionnelle principale pour les conditionnements suivants : 375cl, 75cl et 150cl si la demande lui en est faite au plus tard le 31 décembre 2027. Tout étiquetage d'autres conditionnements sera à la charge des acheteurs. Au-delà de la date mentionnée ci-avant, l'acquisition des étiquettes sera à la charge du demandeur pour tous types de conditionnement.

Sur demande de l'acheteur, l'étiquette traditionnelle principale pourra être complétée par l'indication des nom, raison sociale et adresse du négociant-éleveur, ainsi que par l'indication du nom de l'acheteur. Cette inscription complémentaire sera, dans tous les cas, à la charge de l'acheteur.

Les étiquettes fournies par le Vendeur à titre gratuit sont traditionnelles (non adhésives) et prises en charge hors frais de repiquages.

Article XV : Biens non enlevés par l'acheteur

Les lots qui n'auront pas été enlevés par l'acheteur à la Date Limite d'Enlèvement (telle qu'éventuellement reportée par le Vendeur selon ce qui est prévu à l'Article XI) demeureront chez le Vendeur aux frais de l'acheteur. Le tarif applicable sera le suivant :

Premier mois : 1% du prix d'adjudication
Deuxième mois : 2% du prix d'adjudication
Troisième mois : 3% du prix d'adjudication
Quatrième mois : 4% du prix d'adjudication
Cinquième mois : 5% du prix d'adjudication
Sixième mois : 6% du prix d'adjudication.

Ces frais d'entreposage seront dus dès le premier jour de chaque mois et se cumuleront. Ainsi, par exemple, les frais d'entreposage atteindront 10% du prix d'adjudication dès le premier jour du quatrième mois.

Si l'enlèvement n'est pas effectué à l'expiration du sixième mois suivant la Date Limite d'Enlèvement, la vente serait résiliée de plein droit et toutes les sommes versées par l'acheteur (y compris les frais d'entreposage) resteront acquises au Vendeur et à Sotheby's.

Article XVI : Protection des données à caractère personnel

Aux fins d'organisation de la vente et d'exécution des transactions qui en résultent, Sotheby's conserve et traite les informations à caractère personnel communiquées par les enchérisseurs et acheteurs. Le partage de ces données avec les Sociétés Affiliées du Groupe Sotheby's s'effectuera en conformité avec la Politique de Confidentialité publiée sur le site Internet www.sothebys.com ou disponible sur demande par courriel à l'adresse suivante : enquiries@sothebys.com.

Nous pouvons filmer les ventes aux enchères ou les autres activités dans les locaux de toute Société Affiliée et ces enregistrements peuvent être transmis sur Internet par l'intermédiaire de notre site Internet ou autres Plateformes en Ligne ou réseaux sociaux. Les enchères en ligne et par téléphone peuvent être enregistrées et vous consentez à cet enregistrement.

Article XVII : Loi applicable - Juridiction compétente - Autonomie des dispositions

La vente aux enchères (incluant toutes les enchères réalisées en ligne) régie par les présentes Conditions Générales de Vente est soumise à la loi française. Conformément à l'article L. 321-37 du Code de commerce, le Tribunal Judiciaire est seul compétent pour connaître de toute action en justice relative aux activités de vente dans lesquelles Sotheby's est partie.

En prenant part à la vente, les enchérisseurs et acheteurs acceptent que **tout différend** relatif à celle-ci qui ne pourrait être résolu amiablement, **incluant toute action en responsabilité qui pourrait être intentée contre Sotheby's, sera tranché par le Tribunal Judiciaire de Dijon auquel il est fait attribution exclusive de compétence**. Il est rappelé qu'en application de l'article L. 321-17 du Code de commerce, les actions en responsabilité civile engagées à l'occasion des ventes volontaires de meuble aux enchères publiques se prescrivent par cinq ans à compter de l'adjudication.

Si l'une quelconque des dispositions des présentes Conditions Générales de Vente était déclarée nulle ou inapplicable, cela n'affectera pas la validité des autres dispositions qui demeureront pleinement applicables.

Seule la version française des présentes Conditions Générales de Vente fait foi.

Octobre 2025

CONDITIONS OF SALE APPLICABLE TO THE 165th SALE OF HOSPICES CIVILS DE BEAUNE WINES
(Version in English for information purposes only)

Condition I: General

The Conditions of Sale herein govern the relations between, on the one hand, the Hospices civils de Beaune ("the Seller") and/or its agent, the company Sotheby's (France) S.A.S ("Sotheby's"), and, on the other hand, the buyers and bidders and their respective agents and right-holders, as part of the activity of the public auction of the Seller's property and, where applicable, the private sale of the property not auctioned during the public sale.

By registering for an auction, including through our Online Platforms, you agree to be bound by these Conditions of Business for Buyers.

Online Platforms means our websites, any Sotheby's Group application, and any other online means through which we enable Bidders to bid on lots in our sales.

The Conditions of Sale herein may be affected or modified by any declaration made by the auctioneer, prior to auctioning the property in question. If you elect to bid or to participate in the auction through an Online Platform, you are responsible for making yourself aware of all salesroom notices and announcements, which will be available on the Online Platforms.

Any reference to the "Sotheby's Group" in the Conditions of Sale is a reference to Sotheby's Holdings UK Limited and any entities in which it holds, from time to time, directly or indirectly, more than %50 of the issued share capital; and each, a "Sotheby's Group Company."

Condition II: Bidder's / buyer's Warranties

(a) As bidder and/or buyer, you warrant that:

(i) you will provide to Sotheby's, upon request, verification of identity and any additional information required to comply with Sotheby's Know Your Client ("KYC") requirements and/or the applicable law, failing which Sotheby's shall be entitled either not to complete or to cancel the sale of any lot, as appropriate;

(ii) you are not subject to trade sanctions, embargoes or any other restriction on trade (A) in the jurisdiction in which you do business, and (B) that enforced, as well as under the laws of the European Union, the laws of France or the laws and regulations of the United States, and you are not owned (nor partly owned) or controlled by such sanctioned person(s) (collectively, "Sanctioned Person(s)"); and

(iii) the funds used for purchase and settlement of the lot(s) are not connected with nor have any link to nor are derived from any criminal activity, including without limitation tax evasion, money laundering, terrorist activities or other criminal activity, and you are neither under investigation, nor have been charged with or convicted of without limitation, tax evasion, money

laundering, terrorist activities or other criminal activity.

(b) Where the bidder is bidding on behalf of another person or acting as agent (in either case, the "Agent") for another party (the "Principal(s)"), the "bidder" or "buyer" shall refer to Principal and Agent jointly and severally unless otherwise expressly indicated and the Agent warrants in its own capacity (in addition to the warranties set out in Condition II(a) which are given jointly and severally by the Agent and the Principal) that:

(i) the Principal(s) is not a Sanctioned Person(s) nor owned (or partly owned) or controlled by Sanctioned Person(s);

(ii) the funds used for purchase and settlement of the lot(s) are not connected with, nor have any link to any criminal activity, including without limitation tax evasion, money laundering, terrorist activities or other criminal activity and that the arrangements between the Agent and the Principal(s) of the lot(s) or otherwise do not, in whole or in part facilitate tax crimes;

(iii) the lot(s) purchased by the Agent or the Principal(s) is not being purchased for the purposes of, or being used in any way connected with, or to facilitate breaches of any applicable tax, anti-money laundering or anti-terrorism laws or regulations;

(iv) the Agent has conducted appropriate customer due diligence on the Principal(s) of the lot(s) in accordance with all applicable anti-money laundering and sanctions laws and regulations and the Agent does not know and has no reason to suspect that the funds used for settlement are derived from or connected with proceeds of any criminal activity including without limitation tax evasion, or that the ultimate buyer(s) is under investigation, or has been charged with or convicted of money laundering, terrorist activities or other criminal activity;

(v) the Agent will disclose to Sotheby's the identity of the Principal and will provide to Sotheby's, upon request, verification of identity and any additional information required to comply with Sotheby's KYC requirements and/or the applicable law with respect to the Agent and the Principal and/or to evidence the Agent's authority to bid on behalf of the Principal and to bind the Principal. If the Agent fails to satisfy Sotheby's KYC requirements, Sotheby's shall be entitled either not to complete or to cancel the sale of any lot, as appropriate; and

(vi) none of the funds used for purchase and settlement will be funded by any Sanctioned Person(s), nor will any party involved in the transaction including financial institutions, freight forwarders or other forwarding agents or any other party be a Sanctioned Person(s) nor owned (or partly owned) or controlled by a Sanctioned Person(s), unless such activity is authorized in writing by the government authority having jurisdiction over the transaction or in applicable law or regulation.

(c) Sotheby's reserves the right to seek

identification of the source of funds received, and to make enquiries about any person transacting with Sotheby's. If Sotheby's has not completed its enquiries in respect of anti-money laundering, anti-terrorist financing or other checks as it considers appropriate concerning the bidder and/or buyer or the Seller to Sotheby's satisfaction at its discretion, Sotheby's shall be entitled either not to complete or to cancel the sale of any lot, as appropriate, and to take any further action required or permitted under applicable law without any liability to the bidder and/or buyer.

Condition III: Condition of sold lots

The wines and spirits offered for sale are contained in barrels of approximately 228 litres or new half-barrels of approximately 114 litres, as the case may be, called « *pièces* » ("barrels"). They are sold as is, in the condition in which they are found at the time of sale.

If the content of a barrel is different for a lot, the information will be specified in the sale catalogue and/or on the page of the relevant lot on the Sotheby's website.

Condition IV: Catalogue descriptions

Sotheby's shall exercise such due care when making express statements in catalogue descriptions, as amended by any sale room notices posted in the sale room prior to the opening of the auction or by announcements made by the auctioneer at the beginning of the auction and noted in the minutes of the sale, as is consistent with its role as a public auction house and in light of the information provided to it by the Seller, the knowledge and the generally accepted opinions of relevant experts, at the time any such express statement is made.

The presale estimates are only indicative and may be subject to revision any time prior to the sale.

Catalogue texts, illustration and photographs may not be reproduced without Sotheby's and the Hospices Civils de Beaune express permissions.

Condition V: Bidding at auction

Although prospective bidders are advised to attend the sale, Sotheby's may, upon request, execute absentee bids on their behalf, it being understood that Sotheby's, its agents or employees, are only bound by an obligation of means in performing this service. Sotheby's also reserves the right to record telephone and online bids in the conditions provided by law.

Any person who is unable to attend the sale may bid online in advance of the auction or during the live auction.

All natural persons who bid are deemed to act on their own behalf. Every bidder who wants to act on behalf of another person, natural or legal, must notify it in writing to Sotheby's prior to the sale. Sotheby's reserves the right to refuse if the represented person is not sufficiently known to Sotheby's. In any event, the bidder remains jointly and severally liable with the person that he/she represents for the

fulfilment of the obligations incumbent upon any buyer pursuant to the law and the Conditions of Sale herein. In the case of a challenge by the represented person, Sotheby's has the right to hold the bidder solely responsible for the bid in question.

Condition VI: The sale – Option to Buy Parcels

The auctioneer auctions the lots and is responsible for the security of the sale. The auctioneer is entitled to take any action he thinks fit in order to maintain order.

At the beginning of each auction, the auctioneer will inform the audience of the rules of the sale and how to place bids.

Each lot corresponds to one barrel of wine or spirit. The barrels are grouped by cuvées and each cuvée is subdivided into series of several barrels, designed by a letter.

The auctioneer directing the sale will auction successively all the lots of the same cuvée and, within the cuvée, all the lots of the same series. The auctioneer may commence and advance the bidding at levels and in increments he considers appropriate and may advance the bidding until the reserve is reached.

When the first barrel in a series has been awarded, the auctioneer directing the sale will ask the successful bidder whether he intends to exercise the multiplication option, which is the opportunity of buying a further barrel, or barrels, at the same hammer price. If the successful bidder uses this option, he/she will indicate that he/she intends to acquire all or part of the lots in this series at the same price as the first barrel awarded to him. He/she then will pay a total price corresponding to the purchase price of the barrel awarded to him/her (including commissions and fees) multiplied by the number of barrels he/she has indicated. If the buyer of the first barrel does not use this multiplication option or only partially uses it, the auctioneer will auction the first barrel of the same series, which was not acquired by the first buyer. The buyer of this second auctioned barrel will in turn be able to use the multiplication option on the barrel of the series remaining for sale, and so on within the same series.

In case of doubt over the validity of a bid, including simultaneous bids, the auctioneer may, at his discretion, cancel the bid and re-open the bidding for that lot.

If a buyer has defaulted on payment of an earlier purchase or in case of payment problems is likely to jeopardize the smooth running and security of the auction, Sotheby's may refuse the bid placed by such buyer or a bid placed on such buyer's behalf.

During the sale, a video screen can be installed to display various information about the current auction, including images or videos. This information is purely indicative and Sotheby's assumes no responsibility for any errors or technical problems which could affect the accuracy or quality of this information, images or videos.

We offer the Online Platforms as a

convenience to clients. The application that enables participation via the Online Platforms is optimized for broadband connectivity (DSL or cable modem). Broadband or other internet capacity constraints, corporate firewalls and other technical problems beyond our reasonable control may create difficulties for some users including, for example, in relation to accessing an auction via the Online Platforms and in maintaining continuity of such access. Neither we nor the Seller will be liable to you for any failure to execute bids through our Online Platforms, or errors or omissions in connection therewith, including, without limitation, errors or failures caused by (1) any loss of connection between you and our Online Platforms; (2) a breakdown on or problem with our Online Platforms or other technical services; or (3) a breakdown or problem with your internet connection, computer, mobile device or system.

Condition VII: Adjudication – Bidding re-opening – Transfer of ownership

The highest and final bidder is the buyer, subject to the multiplication option and the auctioneer accepting the final bid by declaring the lot sold.

A selling contract between the Seller and the buyer will then be formed unless, after a lot has been sold, it appears to the auctioneer that an error has been made or there is a dispute. In those circumstances the auctioneer may, in his absolute discretion, decide that the sale has not been successfully concluded and may, depending on the circumstances, determine the successful bidder, re-open the bidding, cancel the sale or re-offer and resell the lot. This can only be done before the auctioneer has declared the selling session closed. All sales will be final at the close of the selling session. If any dispute arises after the sale, our sale record is conclusive.

Title to the property will pass to the buyer only after Sotheby's has received in full in cleared funds the hammer price, the buyer's premium, overhead premium, and any sale expenses due. Until full payment, title to the property remains to the Seller.

Condition VIII: Transfer of risk

Unless otherwise agreed between a buyer and the Seller, all risks in the property will pass to the buyer after the sale, even though ownership has not yet been transferred.

Condition IX: Buyer's premium – Overhead premium – Barrel fees – VAT

The buyer shall pay to Sotheby's a buyer's premium, overhead premium, and barrel fees, which will be added to the hammer price and are payable by the buyer as part of the total purchase price.

Sotheby's buyer's premium is %7 of the hammer price, to which is added VAT or amount in lieu of VAT at the applicable rate applied to the premium, which is collected by Sotheby's.

The overhead premium is %1 of the hammer price plus any applicable VAT or amount in lieu of VAT at the applicable rate.

No buyer's premium and overhead premium will be charged by Sotheby's on the lot named « *Pièce de Charité* » («Charity's Barrel»).

For each lot (except the Charity's Barrel), the barrel fees will be:

- 855 Euros excluding taxes for new barrels (white wines, red wines, spirits);
- 427 Euros excluding taxes for non-new barrels (of one wine);
- 400 Euros excluding taxes for new half-barrels of 114 litres.

The lots are put up for sale under the VAT regime on the total price. VAT at the applicable rate (currently %20) will therefore be due on the hammer price, as well as on commissions and fees payable by the buyer.

Condition X: Payment

For each lot awarded, the buyer must pay, no later than December 2025 .31, the following the date of the sale (hereinafter the "**Payment Deadline**"), the amount of the hammer price, increased by the buyer's premium, overhead premium and barrel fees. Duties and taxes related to the transaction will be the responsibility of the buyer.

The buyer will make payment to Sotheby's:

- by check in Euros;
- by transfer in Euros to the Sotheby's account:

HSBC Continental Europe
38 avenue Kléber
75116 Paris, France
SWIFT code: CCFRFRPP
IBAN: FR 00050 30056 76
26 00502497340

Any buyer who will make payment for all of his/her purchases at the latest on December 2025 .31, will benefit from a %2 discount on the hammer price excluding taxes (not applicable on the buyer's premium, overhead premium and barrel fees), it being specified that this discount is not applicable to the Charity's Barrel.

Any amount owed by a buyer, which has not been paid by the Payment Deadline, will give rise to the collection of late interest. Late interest will run from the Payment Deadline to the date of actual payment of the amount due. Its rate will be equal to the legal interest rate applicable to debts between professionals, increased by three (3) percentage points.

Pursuant to article L. 6-321 of the French commercial Code, funds held by Sotheby's on behalf of third parties are held on accounts opened for this sole purpose in a credit institution. In addition, Sotheby's has arrangements with insurance or security companies guaranteeing the availability of these funds.

Condition XI: Recognition of wines and removal

The recognition of the wines must be made by the buyers within two weeks of the auction. After this period, recognition will be deemed to have been made and the Seller and Sotheby's will be released from all liability.

A transaction declaration must be made to SIQOCERT, the external control and certification body for Burgundy AOCs and IGP, before the removal of the lots.

All administrative formalities will be the responsibility of the buyers. Even if Sotheby's requires proof of the completion of these formalities and the payment of all duties and taxes payable, the buyers will remain exclusively responsible and bear all the consequences of any breaches.

The buyers will collect the lots at their own expense. This must be done no later than January 2026 ,31, the "**Collection Deadline**"). However, depending on the results of the analyzes concerning the residual sugars and/or the malolactic fermentation in progress, this period may be postponed at most to February ,28 2026 by the Seller. No storage costs for this additional period.

No removal may be made until **(i)** Sotheby's has received full payment of the amounts due, increased by any related taxes, or has received a satisfactory payment guarantee, and **(ii)** the buyer has not provided Sotheby's with all the required supporting documents concerning his/her identity, the completion of the required formalities and the payment of all applicable duties and taxes.

Condition XII: Discount for early removal

The Seller will grant a %2 discount on the hammer price to any buyer who has paid all amounts due before the Payment Deadline who will collect them before January ,31 2026. After this date, no refund will be made by the Seller. Please note that these discounts are only applicable for wines and not applicable to alcohols and to the Charity's Barrel.

Condition XIII: Consequences for the buyer of a default payment

Any buyer who has not made payment of the amounts due by the Payment Deadline and who, after a formal notice has been sent to him/her, does not make said payment, will be deemed to be in default.

The Seller may then, at his discretion, either pursue the defaulting buyer to forced sale, or notify him/her of the cancellation of the sale by operation of law, of the lot(s) that have been awarded to him. In all cases, the defaulting buyer will continue to be required to pay Sotheby's the amount corresponding to the buyer's premium and overhead premium mentioned in Condition IX. He/ she must also indemnify the Seller and Sotheby's for all the costs they have incurred as a result of his/her default of payment, in particular legal costs and costs related to organizing the resale of the lots.

Condition XIV: Aging, bottling and labeling

The barrels of wine purchased can only be entrusted for their ageing to a burgundy's merchant/wine-maturer located in the Burgundy production region. They should be bottled in traditional Burgundy bottles, in the same region of production. The bottles may only be offered for sale, both in France and abroad, if they bear the main traditional label "*Hospices de Beaune*" mentioning the appellation, the name of the cuvée and the vintage.

For the wines awarded at this sale, the Seller will provide the main traditional label for the following packaging free of charge 37.5cl, 75cl and 150cl if requested to do so by December 2027 ,31 at the latest. Any labeling of other packaging will be the responsibility of the buyers. Beyond the date mentioned above, the acquisition of labels will be the responsibility of the applicant for all types of packaging.

At the request of the buyer, the main traditional label may be supplemented by the indication of the name, company name and address of the merchant/wine- maturer, as well as by the indication of the name of the buyer. This additional indication will, in all cases, be the responsibility of the buyer.

The labels provided by the Vendor free of charge are traditional (non-adhesive), it being specified that this provision excludes the cost of re-sticking.

Condition XV: Uncollected lots by the buyer

The lots which have not been collected by the buyer by the Collection Deadline (as possibly postponed by the Seller according to what is provided for in Condition XI) will remain with the Seller at the buyer's expense. The applicable rate will be as follows:

First month: %1 of the hammer price
Second month: %2 of the hammer price
Third month: %3 of the hammer price
Fourth month: %4 of the hammer price
Fifth month: %5 of the hammer price
Sixth month: %6 of the hammer price.

These storage fees will be due from the first day of each month and will be cumulative. So, for example, storage costs will reach %10 of the hammer price from the first day of the fourth month.

If the collection is not carried out by the expiration of the sixth month following the Collection Deadline, the sale will be cancelled by operation of law and all sums paid by the buyer (including storage costs) will remain acquired from the Seller and Sotheby's.

Condition XVI: Data Protection

For the purposes of organizing the sale and carrying out the resulting transactions, Sotheby's holds and processes the personal information communicated by bidders and buyers. The sharing of this data with the Sotheby's Group Companies will be carried out in accordance with our Privacy Policy published on our website at [www. sothebys.com](http://www.sothebys.com) or available on request by email to enquiries@sothebys.com. We

may film auctions or other activities on any Sotheby's Group Company's premises and such recordings may be transmitted over the internet via our website or other Online Platforms or social media. Online and telephone bids may be recorded and you agree to such recording.

Condition XVII: Applicable Law – Jurisdiction – Severability

The sale (including all online bids) governed by the Conditions of Sale herein is subject to French law. Pursuant to article L. 37-321 of the French commercial Code, the Judicial Tribunal of Paris has exclusive jurisdiction on all claims relating to sale activities to which Sotheby's is a party.

By taking part in the sale, the bidders and buyers accept that **any dispute** relating to it which cannot be resolved amicably, **including any liability action which may be brought against Sotheby's, will be decided by the Judicial Tribunal of Dijon, which it is made exclusive attribution of competence.** Pursuant to article L. 17-321 of the French commercial Code, civil liability proceedings relating to voluntary auction sales are subject to a five-year limitation period starting from the date of the auction.

Should any provision of these Conditions of Sale be held unenforceable for any reason, the remaining provisions will remain in full force and effect.

Should there be any discrepancy between the English version and the French version of the Conditions of Sale, the French version of the Conditions of Sale is the only version with legal effect.

October 2025

INFORMATIONS IMPORTANTES DESTINÉES AUX ACHETEURS

La vente est soumise à la législation française et aux Conditions Générales de Vente applicables à la 165^e Vente des Vins des Hospices Civils de Beaune, imprimées dans ce catalogue et disponibles sur le site Internet de Sotheby's.

Il est important de lire attentivement les informations qui suivent car elles contiennent des renseignements utiles sur la manière de prendre part aux enchères. Les équipes de Sotheby's se tiennent à votre disposition pour vous assister. Il est aussi recommandé de consulter le site www.sothebys.com pour prendre connaissance de toute information concernant les lots mis en vente qui pourrait être diffusée postérieurement à l'édition du catalogue.

Nous vous rappelons que les obligations déontologiques des opérateurs de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques sont précisées dans un recueil qui a été approuvé par arrêté ministériel en date du 30 mars 2022. Ce recueil peut notamment être consulté sur le site [www. conseilmaisonsdevente.fr](http://www.conseilmaisonsdevente.fr). Le commissaire du Gouvernement auprès du Conseil des maisons de vente peut être saisi par écrit de toute difficulté en vue de parvenir, le cas échéant, à une solution amiable.

1. AVANT LA VENTE

Caractère indicatif des estimations : Les estimations faites avant la vente sont fournies à titre purement indicatif. Nous vous rappelons que les estimations peuvent faire l'objet d'ajustements après l'édition du catalogue. Les estimations ne prennent pas en compte les commissions, frais et taxes mis à la charge des acheteurs.

État des lots : Des notes de dégustation détaillées sont disponibles sur le site internet de Sotheby's. Il s'agit d'avis subjectifs qui n'engagent pas la responsabilité de Sotheby's. Tous les lots sont vendus dans l'état où ils se trouvent au moment de la vente. Aucune réclamation ne sera possible à cet égard. Il est de la responsabilité des enchérisseurs de se renseigner activement sur les lots avant la vente. Les enchérisseurs peuvent contacter les spécialistes de Sotheby's à cet effet.

2. LES ENCHÈRES

Les enchères seront conduites en euros. Un convertisseur de devises sera visible dans la salle pendant les enchères à titre purement indicatif, seul le prix en euro faisant foi.

Faculté de multiplication : Les pièces de vin et d'alcool mises en vente par les Hospices Civils de Beaune sont présentées aux enchères par cuvées. Toutes les pièces d'une même cuvée sont identiques (même vin, même quantité) et chaque pièce constitue un lot. Chaque cuvée mise en vente est subdivisée en séries de plusieurs pièces, désignées par une lettre (« Série A », « Série B », etc.), au sein desquelles peut s'appliquer la faculté de multiplication. Cela signifie que l'adjudicataire de la première pièce d'une série a la possibilité d'acquérir tout ou partie

des autres pièces de cette série, au même prix que celle qui vient de lui être adjudgée. Si l'adjudicataire use de cette faculté, il paiera un prix total correspondant au prix d'achat de la pièce qui lui a été adjudgée (incluant les commissions et frais) multiplié par le nombre de pièces qu'il aura indiqué. Si l'adjudicataire de la première pièce n'utilise pas cette faculté de multiplication ou ne l'utilise que partiellement, le commissaire-priseur mettra aux enchères la première des pièces de la même série, non acquises par le premier adjudicataire. L'adjudicataire de cette seconde pièce mise aux enchères pourra à son tour user de la faculté de multiplication sur les pièces de la série restant à vendre, et ainsi de suite au sein de la même série.

Enchères en salle : Pour enchérir en personne dans la salle, vous devrez vous faire enregistrer 30 minutes avant que la vente aux enchères commence, afin d'obtenir une raquette numérotée. Vous devrez présenter une pièce d'identité et des références bancaires. Si vous enchérissez pour la première fois chez Sotheby's, nous vous demanderons également votre adresse, votre numéro de téléphone, votre courriel et votre signature pour créer votre compte.

La raquette est utilisée pour signaler vos enchères au commissaire-priseur dirigeant la vente. Si vous souhaitez enchérir sur un lot, assurez-vous que votre raquette et son numéro soient bien visibles par la personne dirigeant la vente. S'il y a le moindre doute concernant l'enchérisseur ou le niveau de l'enchère portée, attirez immédiatement l'attention du commissaire-priseur sur ce point.

Tous les biens vendus seront facturés aux nom et adresse inscrits lors de l'enregistrement de la raquette. **Aucune modification ne pourra être faite.**

En cas de perte de votre raquette, merci d'en informer immédiatement l'un des clerks de la vente. À la fin de chaque session de vente, vous voudrez bien restituer votre raquette au guichet des enregistrements.

Enchères portées par un mandataire : Tout enchérisseur est réputé agir à titre personnel et en son nom propre. Si vous êtes mandaté par une autre personne physique pour enchérir, vous devez nous le notifier, au moment de vous enregistrer, en nous communiquant un mandat écrit de cette personne, accompagné de tous les justificatifs pertinents concernant l'identité et l'adresse du mandant. Si vous enchérissez au nom d'une personne morale, vous devez nous communiquer tous justificatifs pertinents concernant cette dernière et concernant votre habilitation à agir pour son compte. Dans tous les cas, vous demeurerez solidairement responsable du paiement du prix d'adjudication avec la personne, physique ou morale, que vous représentez. En cas de contestation de la part de la personne représentée, Sotheby's pourra tenir le mandataire seul responsable de l'enchère qu'il a portée.

Enchères par téléphone : Si vous ne pouvez être présent dans la salle lors de la vente aux enchères, vous pouvez enchérir par téléphone. Des membres du personnel

de Sotheby's parlant plusieurs langues sont à votre disposition pour recueillir les enchères par téléphone. Ce service est fourni à titre gratuit. Le nombre de lignes téléphoniques disponibles à cet effet étant limité, il est nécessaire, si vous souhaitez bénéficier de ce service, de vous signaler au moins 24 heures avant la vente. Sotheby's n'est tenue qu'à une obligation de moyen dans la fourniture du service et ne sera pas responsable s'il n'est pas possible de vous joindre, si la qualité de la communication n'est pas suffisante ou si des problèmes techniques affectent ou interrompent la liaison. C'est pourquoi, **nous vous recommandons de nous transmettre également, par sécurité, un ordre d'achat écrit** que nous pourrions exécuter en votre nom au cas où la liaison téléphonique ne pourrait être établie ou serait interrompue.

Les enchères par téléphone font l'objet d'un enregistrement. Le contenu de cet enregistrement n'est exploité qu'en cas de contestation concernant les enchères portées et leur traitement.

Enchères en ligne : Si vous ne pouvez être présent dans la salle lors de la vente aux enchères, vous pouvez également enchérir en ligne. Pour tout renseignement concernant les enchères en ligne, veuillez consulter notre site internet sothebys.com. Nous attirons votre attention sur le fait qu'en fonction des contingences techniques, la prise en compte des enchères portées en ligne par nos systèmes informatiques et leur affichage sur l'écran de contrôle de la personne dirigeant la vente peuvent nécessiter un petit délai.

Ordres d'achat : Si vous ne pouvez pas vous rendre personnellement disponible pour prendre part à la vente aux enchères, nous pourrions exécuter vos ordres d'achat écrits. Ce service est gratuit et confidentiel. Vous trouverez un formulaire d'ordre d'achat à la fin de ce catalogue. Tout ordre doit indiquer le prix d'adjudication (« prix marteau ») à ne pas dépasser. Les ordres ne fixant pas de limite maximale ou « ordres d'achat à tout prix » ne seront pas exécutés. Si nous recevons plusieurs ordres d'achat d'un montant égal pour un même lot, nous exécuterons l'ordre que nous aurons reçu en premier.

Les ordres d'achat peuvent être :

-par courriel : hospicesdebeaune@sothebys.com

-adressés par la poste à Sotheby's à Paris,

-remis directement dans les locaux de Sotheby's à Paris.

Dans tous les cas, vos ordres d'achat écrits devront avoir été reçus **au moins 24 heures avant la vente**. Nous ne garantissons pas l'exécution des ordres que nous aurons reçus passé ce délai.

Eu égard à la faculté de multiplication existant dans la vente aux enchères des Hospices civils de Beaune (voir ci-dessus), vos ordres d'achat seront réputés porter sur la première pièce de la première série de la cuvée que vous aurez mentionnée. Si la première pièce de la première série ne vous est

pas adjudgée, Sotheby’s exécutera automatiquement votre ordre sur la pièce suivante de la même cuvée qui sera mise aux enchères, et ainsi de suite jusqu’à ce qu’une pièce de cette cuvée vous ait été adjudgée ou que la mise aux enchères des pièce de la cuvée soit achevée. Vous devrez par ailleurs préciser dans votre ordre si vous entendez bénéficier de la faculté de multiplication dans le cas où une pièce vous serait adjudgée, et dans quelle limite. Sans indication sur ce point dans l’ordre d’achat, celui-ci ne sera exécuté que pour une seule pièce.

La Pièce de Charité : Les personnalités parrainant la vente assisteront le commissaire-priseur lors de l’adjudication de la Pièce de Charité. Eu égard à la destination caritative des fonds provenant de la vente de la Pièce de Charité, le paiement de son prix par l’adjudicataire sera décomposé en deux fractions : (i) Sotheby’s facturera à l’adjudicataire un prix marchand correspondant au prix moyen d’adjudication (prix marteau) des pièces issues de la même cuvée ayant été adjudgées lors de la vente et (ii) la différence entre le prix marchand facturé par Sotheby’s et le prix d’adjudication de la Pièce de Charité sera versée directement par l’adjudicataire aux œuvres caritatives bénéficiaires à titre de don, susceptible d’ouvrir droit à une déduction fiscale pour l’adjudicataire selon sa situation. Un reçu fiscal sera délivré en contrepartie du versement de la somme mentionnée au (ii), étant précisé qu’il appartiendra à l’adjudicataire de s’assurer qu’il est éligible à une déduction fiscale. Le paiement de la totalité des sommes mentionnées au (i) et au (ii) devra être effectué au plus tard le 31 décembre 2025.

Enchères à la bougie : La Pièce de Charité sera présentée aux enchères selon la méthode traditionnelle de vente « à la bougie ». L’adjudication sera alors prononcée par le commissaire-priseur habilité après l’extinction du feu, si aucune nouvelle enchère n’est survenue pendant sa durée.

Tableau Convertisseur : Pour assister les enchérisseurs, un tableau d’affichage pourra être installé dans la salle de vente, sur lequel seront indiqués le numéro du lot mis aux enchères, le montant en euros de la dernière enchère portée et les montants correspondants en diverses devises étrangères. Il vous est expressément indiqué que les montants affichés en devises sont des approximations fondées sur les taux de conversion dont Sotheby’s a connaissance à la date de la vente. Sotheby’s ne garantit nullement que les montants en devises étrangères que les adjudicataires devront convertir pour procéder aux paiements en euros des lots qu’ils auront achetés correspondront aux montants ainsi affichés.

3. LA VENTE

Conditions Générales de Vente : La vente aux enchères est régie par les Conditions Générales de Vente figurant dans ce catalogue et disponibles sur le site internet de Sotheby’s. Quiconque a l’intention d’enchérir doit lire attentivement les Conditions Générales de Vente. Celles-ci peuvent être, le cas échéant, complétées ou modifiées

avant la vente par affichage dans la salle des ventes ou par des annonces faites au début de la vente par la personne habilitée à diriger celle-ci et par affichage sur le site internet de Sotheby’s.

Déroulement de la vente : La personne habilitée à diriger la vente fixe la mise à prix des lots au niveau qu’elle juge approprié. Elle peut porter des enchères, pour le compte du vendeur, jusqu’à atteindre le prix de réserve.

4. APRÈS LA VENTE

Les adjudicataires recevront une facture détaillant leurs achats et indiquant les modalités de paiement.

Résultats de la vente : Si vous souhaitez obtenir des renseignements sur l’exécution de vos ordres d’achat, veuillez téléphoner à Sotheby’s au : 34 53 05 53 1(0) 33+.

Paiement des lots adjudgés : Le paiement doit être effectué immédiatement après la vente. Il peut être fait :

- par virement bancaire en euros ;
- par chèque de banque en euros ;
- par chèque en euros ;
- par carte de crédit (Visa, Mastercard, American Express, CUP), veuillez cependant noter que le montant maximum de paiement autorisé par carte de crédit est 40.000 € ;

Sotheby’s demande à tout nouveau client et à tout acheteur de fournir une preuve d’identité (sous forme d’une pièce d’identité comportant une photographie, telle que passeport, carte d’identité ou permis de conduire), ainsi qu’un justificatif de domicile. Sotheby’s pourra refuser tout paiement fait par une personne autre que l’enchérisseur enregistré lors de la vente. Dans tous les cas, Sotheby’s se réserve le droit de vérifier la provenance des fonds reçus.

Les chèques seront libellés à l’ordre de Sotheby’s. Aucun lot ne sera délivré avant que Sotheby’s ait procédé à l’encaissement du chèque reçu en paiement, ce qui peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour les chèques tirés sur une banque étrangère.

Les virements bancaires seront effectués à l’ordre de :

HSBC Continental Europe
38, avenue Kléber
75116 Paris
Nom de compte : Sotheby’s (France) S.A.S.
Numéro de compte : 30056 00050 00502497340 26
IBAN : FR 76 30056 00050 00502497340 26
SWIFT : CCFRFRPP

Veuillez indiquer dans les instructions de paiement à votre banque votre nom, votre numéro de compte chez Sotheby’s et le numéro de la facture.

Aucun frais ne sera prélevé sur les paiements par Mastercard et Visa.

Enlèvement des achats : Les achats ne peuvent être enlevés qu’après leur complet

paiement et après que l’acheteur a remis à Sotheby’s tout justificatif pertinent concernant son identité et, le cas échéant, la provenance des fonds. Les biens adjugés qui, pour quelque cause que ce soit, n’auront pas été enlevés par leur acquéreur dans les délais fixés par les Conditions Générales de Vente, seront entreposés, aux frais, risques et périls de l’acquéreur, selon ce qui est indiqué dans les Conditions Générales de Vente. Les lots qui n’auront pas été enlevés dans les six mois suivant la date limite fixée par les Conditions Générales de Vente verront leur vente annulée.

Assurance : Sotheby’s et le Vendeur ne seront pas responsables des pertes et dommages que les lots adjugés pourraient subir à compter de leur complet paiement. Il appartient aux acheteurs de souscrire une assurance pour perte ou dommage survenant à compter du règlement de leurs achats.

Étiquetage : L’étiquette frontale pourra être laissée vierge des mentions obligatoires imposées par la réglementation française applicable en matière d’étiquetage de vin. Le cas échéant, ces éléments devront impérativement figurer sur une contre-étiquette à la charge de l’acheteur (degré d’alcool, certification, mention des sulfites, logo femme enceinte, etc.). Par ailleurs, l’étiquette frontale ne pourra pas comporter de QR Code, ni aucune revendication optionnelle du label « AB » (Agriculture Biologique). Ainsi, le QR Code (en application de la réglementation imposant de mentionner la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l’étiquetage), et le logo AB (le cas échéant, si l’acheteur/éleveur souhaite revendiquer la certification), devront figurer exclusivement sur la contre-étiquette.

En matière de contre-étiquette, deux options s’offrent à l’acheteur :

- *Utilisation d’une contre-étiquette existante* : l’acheteur peut apposer une contre-étiquette qu’il détient déjà, intégrant toutes les mentions légales nécessaires. La contre-étiquette devra toutefois être préalablement communiquée à et approuvée par les Hospices Civils de Beaune.
- *Utilisation d’une contre-étiquette fournie par les Hospices Civils de Beaune* : l’acheteur ne possède pas de contre-étiquette et devra alors utiliser celle établie par les Hospices Civils de Beaune. Elle n’existera qu’en format adhésif et ses dimensions seront fixes au format 50 mm (hauteur) x 50 mm (large). Elle sera à la charge de l’acheteur.

Exportation : L’exportation de tout bien hors de France et l’importation dans le pays de destination peuvent être soumises à l’obtention d’une ou plusieurs autorisation(s) d’exporter ou d’importer. Il est de la responsabilité de l’acheteur d’obtenir ces autorisations. Le fait qu’une autorisation d’exportation ou d’importation d’un bien soit refusée ou que son obtention prenne du temps ne peut en aucun cas justifier l’annulation de la vente ni un retard dans le paiement de son prix.

Sales Tax et Use Tax (taxes applicables dans

certains Etats aux Etats-Unis d’Amérique)

Les acheteurs sont informés que des taxes locales de vente *Sale Tax* ou de consommation *Use Tax* sont susceptibles de s’appliquer lors de l’importation de biens dans certains pays suite à leur achat en France (à titre d’exemple, une *Use tax* est susceptible d’être due lorsque des biens sont importés dans certains États américains). Les acheteurs sont tenus de se renseigner par leurs propres moyens sur ces taxes locales.

Dans le cas où Sotheby’s procède, pour le compte d’un acheteur dans une de ses ventes, à la livraison d’un bien à destination d’un état dans lequel Sotheby’s est enregistrée aux fins de collecter des *Sales Taxes*, Sotheby’s est tenue de collecter et de remettre à l’état concerné la *Sales Tax/Use Tax* applicable sur le prix d’achat total de ces biens (y compris le prix d’adjudication, la commission d’achat, la commission de frais généraux, tous les frais de transport et d’assurance applicables et tous autres frais à la charge de l’acheteur, le cas échéant), quels que soient le pays de résidence ou la nationalité de l’acheteur. Lorsque l’acheteur a fourni à Sotheby’s, avant la remise du bien, un certificat d’exonération valable pour les biens destinés à la revente (*Resale Exemption Certificate*), la *Sale Tax/Use Tax* ne sera pas prélevée.

Nous recommandons aux clients qui souhaitent fournir des documents relatifs à la revente ou à l’exonération de taxe de leurs achats et/ou aux clients qui souhaitent que les lots qu’ils ont achetés soient expédiés aux Etats-Unis d’Amérique par Sotheby’s, de contacter le Post Sale Services.

Les clients souhaitant que l’expédition de leur lot aux Etats-Unis soit organisée par Sotheby’s doivent contacter le responsable du Post Sale Service mentionné dans ce catalogue avant d’organiser l’expédition du lot.

Sanctions économiques : Les Etats-Unis, le Royaume-Uni et l’Union européenne imposent des sanctions économiques et commerciales à certains pays, groupes ou organisations. Il peut exister des restrictions à l’importation aux Etats-Unis, au Royaume-Uni et dans l’Union européenne de certains biens provenant de pays sanctionnés. Le fait que l’acquéreur d’un bien ne puisse l’importer dans ces pays ou dans un autre pays en raison de mesures de sanctions n’est pas une cause d’annulation de la vente ni ne justifie un retard de paiement. Merci de prendre contact avec Sotheby’s si vous avez des doutes concernant l’application à un lot de mesures restreignant les importations ou les exportations.

TVA : Les lots seront mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total, au taux de 20%. Cette TVA sera due sur le prix d’adjudication ainsi que sur les frais à la charge de l’acheteur. Sous certaines conditions, les lots pourront être réglés en suspension de TVA, et, dans certains cas spécifiques, la TVA pourra être remboursée à l’acheteur au plus tard le 31 mai 2026. Il est précisé que la facturation est réalisée par lot et que la TVA ne peut donc pas être traitée par fraction de lot. Pour de plus amples informations,

merci de contacter : hospicesdebeaune@sothebys.com.

INFORMATION TO BUYERS

All property is being offered subject to French Law, to the Conditions of Sale applicable to the 165th Sale of Hospices Civils de Beaune Wines, printed in this catalogue and which are available on Sotheby’s website.

The following are intended to give you useful information on how to participate in an auction. Our staff will be happy to assist you. Please refer to the Sales Enquiries and Information section of this catalogue. It is important that you read the following information carefully. Prospective bidders should also consult www.sothebys.com for the most up to date cataloguing of the property in this catalogue.

Please note that French auction houses are subject to rules of professional conduct. These rules are specified in a code approved by a ministerial order of 30 March 2022. This document is available (in French) on the website of the regulatory body www.conseilmaisonsdevente.fr. A commissioner at the Conseil des maisons de vente (regulatory body) can be contacted in writing for any issue and will assist, if necessary, in finding an amicable solution.

1. BEFORE THE AUCTION

Pre-sale Estimates: The pre-sale estimates are intended purely as a guide for prospective buyers. It is always advisable to consult us nearer the time of sale as estimates can be subject to revision. The estimates do not include the buyer’s premium, the overhead premium, any applicable VAT or other fees and taxes.

Condition of the lots: Detailed tasting notes are available on Sotheby’s website. These are subjective opinions and do not engage the responsibility of Sotheby’s. All lots are sold in the condition in which they are found at the time of the sale. No claim can be accepted in this regard. It is the responsibility of the prospective bidders to actively inquire about the lots before the sale. Prospective buyers may contact the auction’s experts for this purpose.

2. BIDDING IN THE SALE

The auctions will be conducted in Euros. A currency converter will be operated in the salesroom solely for Information purposes, only the Euro price is accurate.

Option to Buy Parcels: The barrels of wine and spirits sold by the Hospices Civils de Beaune are auctioned by cuvées. All the barrels from the same cuvée are identical (same wine, same quantity) and each barrel constitutes a lot. Each cuvée offered for sale is subdivided into series of several barrels, designated by a letter (“Série A”, “Série B”, etc.). The first barrel of each series will be offered for sale with the opportunity of buying a further barrel, or barrels, at the same hammer price. This means that the successful bidder of the first barrel in a

series has the option of acquiring all or part of the other barrels in this series, at the same price as the one just awarded to him/her. If the successful bidder uses this option, he/she will pay a total price corresponding to the purchase price of the barrel awarded to him/her (including commissions and costs) multiplied by the number of barrels he/she has indicated. If the buyer of the first barrel does not use this multiplication option or only partially uses it, the auctioneer will auction the first barrel of the same series, which was not acquired by the first buyer. The buyer of this second auctioned barrel will in turn be able to use the multiplication option on the barrel of the series remaining for sale, and so on within the same series.

Bidding in Person at the live auction: To bid in person at the auction, you will need to register for and collect a numbered paddle, 30 minutes before the auction begins. Proof of identity and bank references will be required. If you are a first-time bidder, you will also be asked for your address, phone number, email address and signature to create your account.

The paddle is used to indicate your bids to the auctioneer during the auction. If you wish to bid on a lot please ensure that the auctioneer can see your paddle and that it is your number that is called out. Should there be any doubts as to price or buyer, please draw the auctioneer’s attention to it immediately.

Sotheby’s will invoice all property sold to the name and address in which the paddle has been registered and invoices cannot be transferred to other names and addresses.

In the event of loss of your paddle, please inform the salesclerk immediately. At the end of the sale, please return your paddle to the registration desk.

Bidding as Principal: If you make a bid at auction, you do so as principal and Sotheby’s may hold you personally and solely liable for that bid unless it has been previously agreed that you are bidding on behalf of an identified and acceptable third party and you have produced a valid written power of attorney acceptable to us. If you bid on behalf of a legal person, you must provide us with all the supporting documents relating to the latter and your authorization to act on its behalf. In all cases, you remain jointly and severally liable for the payment of the hammer price with the person, natural or legal person, that you represent. In the event of a dispute on the part of the person represented, Sotheby’s may hold the agent solely responsible for the bid that he has made.

Bidding by Telephone: If you cannot attend the live auction, it is possible to bid on the telephone. Multi-lingual staff are available to execute bids for you. This service is provided free of charge. As the number of telephone lines is limited, it is necessary to make arrangements for this service 24 hours before the sale. Telephone bids are accepted only at the caller’s risk. Sotheby’s will not accept any liability for failure to place such bids, in particular if such failure is due

to technical problems or any breakdown affecting a telephone line. **We also suggest that you leave a covering bid which we can execute on your behalf in the event we are unable to reach you by telephone.**

Telephone bidding will be recorded, in the conditions provided by law, to avoid any misunderstanding regarding bidding during the auctions.

Live Online Bidding: If you cannot attend the live auction, it is possible to bid live online. For information about registering to bid, please refer to www.sothebys.com. We draw your attention to the fact that depending on technical contingencies, taking into account bids made online by our computer systems and their display on the control screen of the person directing the sale may require a short delay.

Absentee bids: If you cannot make yourself personally available to participate in the auction, we may execute your written absentee bids. This service is free and confidential. You will find an absentee bid form at the end of this catalogue. All absentee bids must indicate the auction price ("hammer price") not to be exceeded. Absentee bids that do not set a maximum limit or "buy at any price" absentee bids will not be executed. If we receive multiple absentee bids of the same amount for the same lot, we will execute the absentee bid that we receive first.

Purchase orders can be:

- by email: hospicesdebeaune@sothebys.com,
- sent by post to Sotheby's in Paris,
- delivered directly to the premises of Sotheby's in Paris.

In all cases, your written absentee bids must have been received **at least 24 hours before the sale**. We do not guarantee the execution of any absentee bids we receive after this time.

Since the option to buy parcels is available at the Hospices Civils de Beaune auction (see above), your absentee bids will be deemed to relate to the first barrel of the first series of the cuvée you have mentioned. If the first barrel of the first series is not awarded to you, Sotheby's will automatically execute your absentee bid on the next barrel from the same cuvée which will be auctioned, and so on until a barrel from this cuvée has been awarded to you or that the auction of the barrels of the cuvée is completed. You must also specify in your absentee bid form if you intend to benefit from the multiplication option in the event that a barrel is awarded to you, and within what limit. Without any indication on this point in the absentee bid form, it will only be executed for one barrel.

The Charity's Barrel: The personalities sponsoring the sale will assist the auctioneer during the auction of the Charity's Barrel. In light of the charitable purpose of the funds from the sale of the Charity's Barrel, the payment of its price by the successful bidder will be broken down into two fractions: (i) Sotheby's will manufacture for the successful bidder a market price

corresponding to the average price of adjudication (hammer price) of barrels from the same cuvée that were sold during the sale and (ii) the difference between the market price invoiced by Sotheby's and the hammer price of the Charity's Piece will be presented directly by the successful bidder to the to the beneficiary charities as a donation, likely to entitle the successful bidder to a tax deduction depending on his situation. A tax receipt will be issued in return for the payment of the sum mentioned in (ii), it being specified that it will be up to the successful bidder to ensure that he is entitled to a tax deduction. Payment of all the sums indicated in (i) and (ii) must be made no later than on 31 December 2025.

Auction « à la bougie » (after the extinction of candles): During the auction, the Charity's Barrel will be auctioned according to the traditional method of sale "à la bougie". The auction will then be pronounced by the auctioneer after the fire has been extinguished, if no new auction occurred during its duration.

Currency Board: As a courtesy to bidders, a currency board may be operated in the salesroom, on which will be displayed the lot number and current bid in both Euros and foreign currencies. Exchange rates are approximations based on recent exchange rate information and should not be relied upon as a precise invoice amount. Sotheby's assumes no responsibility for any error or omission in the currency amounts shown.

3. AT THE AUCTION

Conditions of Sale: The auction is governed by the Conditions of Sale printed in this catalogue and which are published on Sotheby's website. Anyone considering bidding in the auction should read the Conditions of Sale carefully. They may be amended by way of notices posted in the salesroom or by way of announcement made by the auctioneer and by display on Sotheby's website.

Auctioning The auctioneer may commence and advance the bidding at levels he considers appropriate and is entitled to place consecutive and responsive bids on behalf of the seller until the reserve price is achieved.

4. AFTER THE AUCTION

Successful bidders will receive an invoice detailing their purchases and giving instructions for payment.

Results: If you would like to know the result of any absentee bids which you may have instructed us to execute on your behalf, please telephone Sotheby's on: 34 53 05 53 1(0) 33+.

Payment: Payment is due immediately after the sale and may be made by the following methods:

- Bank wire transfer in Euros
- Euro cheque
- Credit cards (Visa, Mastercard, American Express, CUP); Please note that 40,000 EUR is the maximum payment that can be

accepted by credit card.

It is Sotheby's policy to require any new clients or buyers to provide proof of identity (by providing some form of government issued identification containing a photograph, such as a passport, identity card or driver's licence) and confirmation of permanent address. Sotheby's may refuse any payment made by anyone other than the registered bidder at the time of the sale. In all cases, Sotheby's reserves the right to seek identification of the source of funds received.

Cheques should be made payable to Sotheby's. Although personal and company cheques drawn up in Euro by a French bank or foreign bank are accepted, you are advised that property will not be released before the final clearing of the cheque, which can take several days, or even several weeks in the case of foreign cheque (credit after clearing).

Bank transfers should be made to:

HSBC Continental Europe
38, avenue Kléber
75116 Paris
Name: Sotheby's (France) S.A.S.
Account Number: 00050 30056
26 00502497340
IBAN: FR 00050 30056 76
26 00502497340
Swift Code: CCCRFRPP

Please include your name, Sotheby's account number and invoice number with your instructions to your bank.

No administrative fee is charged for payment by Mastercard and Visa.

Collection of Purchases: Purchases can only be collected after payment in full in cleared funds has been made, appropriate identification has been provided and, if necessary, the source of funds have been provided.

Should lots sold at auction not be collected by the buyer within the time limits set by the Conditions of Sale, those lots will, be stored at the buyer's risk and expense and then transferred to a storage facility designated by Sotheby's at the buyer's risk and expense, as set out in the Conditions of Sale. The sale of lots that have not been collected within six months of the deadline set by the Conditions of Sale will be cancelled.

Insurance: Sotheby's and the seller will not be liable for any loss or damage that the lots may suffer after payment by the buyer. It is the buyers' responsibility to take out insurance for loss or damage occurring after the payment of their purchases.

Labeling: The front label may be left blank of the mandatory mentions required by French wine labelling regulations. In such case, these elements must appear on a back label at the buyer's expense (alcohol content, bottle volume, declaration of sulphites, pregnancy warning logo, etc.). Besides, the front label may not include any QR Code, nor any optional reference to the "AB" (*Agriculture Biologique* / Organic Farming) certification. Accordingly, the QR Code (as

required by regulation for the disclosure of the list of ingredients and nutritional declaration) and the AB logo (where applicable, if the buyer/wine-maturer wishes to claim the organic certification) must appear exclusively on the back label.

As regards the back label, two options are available to the buyer:

- *Use of an existing back label:* the buyer may affix a back label already in their possession, incorporating all required legal mentions. However, the back label must first be submitted to and approved by the Hospices Civils de Beaune.
- *Use of a back label provided by the Hospices Civils de Beaune:* if the buyer does not have an existing back label, they shall be required to use the one provided by the Hospices Civils de Beaune. This back label will only be available in adhesive format, with fixed dimensions of 50 mm (height) x 50 mm (width). The cost will be borne by the buyer.

Export: The export of any property from France or import into any other country may be subject to one or more export or import licences being granted. It is the buyer's responsibility to obtain any relevant export or import licence. The denial of any export or import licence required or any delay in obtaining such licence cannot justify the cancellation of the sale or any delay in making payment of the total amount due.

Sales and Use Taxes:

Buyers should note that local sales taxes or use taxes may become payable upon import of items following purchase (for example, use tax may be due when purchased items are imported into certain states in the US). Buyers should obtain their own advice in this regard.

In the event that Sotheby's ships items for a purchaser in this sale to a destination within a US state in which Sotheby's is registered to collect sales tax, Sotheby's is obliged to collect and remit the respective state's sales / use tax in effect on the total purchase price (including hammer price, buyer's premium, overhead premium and any requested shipping services including insurance, and any other fees to be paid by the buyer as applicable) of such items, regardless of the country in which the purchaser resides or is a citizen. Where the purchaser has provided Sotheby's with a valid Resale Exemption Certificate prior to the release of the property, sales / use tax will not be charged. Clients who wish to provide resale or exemption documentation for their purchases should contact Post Sale Services.

Clients who wish to have their purchased lots shipped to the US by Sotheby's are advised to contact the Post Sale Manager listed in the front of this catalogue before arranging shipping.

Economic Sanctions: The United States, the United Kingdom and the European Union maintain economic and trade sanctions against targeted foreign countries, groups and organisations. There may be

restrictions on the import into the United States, the United Kingdom and the European Union of certain items originating in sanctioned countries. The purchaser's inability to import any item into these countries or any other country as a result of these or other restrictions shall not justify cancellation or rescission of the sale or any delay in payment. Please check with Sotheby's if you are uncertain as to whether a lot is subject to these import restrictions, or any other restrictions on importation or exportation.

VAT: The lots will be offered for sale under the VAT regime on the full price, at the rate of %20. This VAT will be due on the hammer price as well as on the premiums and other fees to be paid by the buyer. Under certain conditions, the lots may be paid with suspension of VAT, and, in certain specific cases, VAT may be refunded to the buyer at the latest on 31 May 2026. It is specified that invoicing is carried out by lot and that VAT cannot therefore be processed by fraction of lot. For further information, please contact: hospicesdebeaune@sothebys.com.



Photo : Micha Patault