

**158^{ème} VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE
18 NOVEMBRE 2018**



EN 2018, LES HOSPICES DE BEAUNE SOUTIENNENT

L'Institut Pasteur représenté par

Nathalie Baye et

le romancier et membre de l'Académie française Erik Orsenna

L'Association Asmae soutenue par

Alice Taglioni et Pascal Elbé

L'Association BAB parrainée par

Emmanuelle Béart

DISCOURS D'OUVERTURE DE LA 158ÈME VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Monsieur Poher - Directeur des Hospices Civils de Beaune

"En septembre et octobre 2018, les Hospices Civils de Beaune ont inauguré le nouvel hôpital Saint-Laurent à Nuits-Saint-Georges et les nouveaux locaux du centre hospitalier Philippe Le Bon à Beaune, qui accueille désormais entre autres les consultations de spécialité, un service de chirurgie ambulatoire et les nouvelles salles de naissance dont une dédiée à l'accompagnement physiologique.

Diriger les Hospices de Beaune c'est avant tout poursuivre et améliorer l'œuvre originale de Nicolas Rolin et Guigone de Salins, associant un domaine viticole aussi original que prestigieux à un des monuments aujourd'hui les plus visités en France, tout en étant fidèle aux principes qui ont fondé l'Hôtel-Dieu en 1443 en proposant à la population locale une prise en charge de qualité dans des établissements de santé modernes, adaptés, sûrs et humains.

Acquérir une ou plusieurs pièces du millésime 2018 lors de la vente des vins, c'est s'associer à cette Histoire et à la promesse de partager de grands vins en famille ou entre amis au service d'une grande cause."

LE MILLESIME 2018 DES HOSPICES DE BEAUNE

Vu par Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune

Millésime 2018 : Tardivement précoce

La Climatologie

Après l'arrière-saison très agréable de fin septembre et octobre, le début de l'automne sera marqué par une pluviométrie record. Les températures sont rapidement moins douces et l'hiver vient s'installer en novembre et décembre. A contrario, janvier est très doux avec presque 4°C de plus que les normales de saison (6.9°C de température moyenne). Il faut attendre février pour connaître enfin quelques jours consécutifs de températures négatives et un peu de neige qui hydrate lentement nos terres. La pluviométrie, entre octobre et mars, atteint le 2ème plus gros cumul des 25 dernières années avec presque 500 mm sur la côte de Beaune. La luminosité est faible avec un ensoleillement déficitaire tout au long de l'hiver. Au final, il n'y a pas vraiment eu d'hiver puisqu'on relève seulement 8 jours à température négative. En mars, la végétation reste dans son état de repos, on s'attend à un démarrage tardif de la vigne.

Autour de mi-avril, et durant une bonne partie du mois, de belles journées printanières réchauffent l'atmosphère. La végétation n'attendait que ça pour pousser car, au 10 avril, les réserves d'eau sont là : il est déjà tombé plus de 40% du cumul annuel sur Beaune par exemple ! La semaine du 17 avril dépasse même de 10°C les normales saisonnières. Cette année encore, la fin du mois est plus chaotique, tout le monde scrute les prévisions météorologiques qui annoncent des risques

modérés de gelées d'autant plus que la pousse des rameaux ayant été très active et au vue des conditions d'humidité annoncées, ils ne résistent qu'à $-0.5/-1^{\circ}$... Au final, les dégâts sont très faibles et le soleil revient : 12% d'ensoleillement en plus sur avril.

Dès le mois de mai, plus question de parler de millésime tardif ! Au 7 mai, les températures affichent entre 26 et 28°C. Grâce à la disponibilité en eau des sols, tous les paramètres sont donc réunis pour placer 2018 dans le peloton des années les plus précoces telles que 2015 ou encore 2011. L'été s'installe parfois avant l'heure engendrant de fortes températures qui ont mené au 1^{er} épisode de grêle (léger) sur Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin... Les pluies de mai sont parfois faibles, et surtout très irrégulières d'un secteur à l'autre : 1 mm à Beaune quand Meursault affiche 24 mm dans le pluviomètre ! La végétation galope, les fleurs embaument déjà l'air de leur délicat parfum au 29 mai.

En juin, revirement total de situation tel que le décrit la chambre d'agriculture au 5 juin : « le pluvio déborde ! » Les pluies sont incessantes, et leur caractère orageux rend les situations très hétérogènes : les épisodes des 3 et 4 juin ont marqué tous les vigneron, avec ces orages où la pluie du mois est tombée en 2 jours ! La nouaison s'enclenchait à peine que, déjà, quelques impacts de grêle sur Pommard sont visibles. Comme sous les tropiques, les températures restent clémentes et la vigne n'en finit plus de pousser ! Elle parfois pris presque 1 m de rameau en 1 semaine ! Il faut attendre le 12 juin pour que le front d'orage quitte enfin le vignoble. On respire : enfin 1 jour sans pluie depuis les 18-21 derniers jours écoulés. Au 26 juin, on note même 15 jours sans pluie, avec des températures estivales sur la dernière quinzaine. L'ensoleillement finit même par être excédentaire (+43h)! A y perdre son latin !

Début juillet génère des cumuls variables, la côte de Nuits n'est pas épargnée : 85 mm en 2 jours alors que le sud de la côte de Beaune est très peu arrosé. La grêle frappe Premeaux-Prissey, Corgoloin et Nuits-Saint-Georges, parfois durement (50%). La précocité du millésime est proche de 2015. Les premières grumes se colorent autour du 17 juillet, ce qui est vraiment précoce. Le 23 juillet, un 3^{ème} épisode de grêle en 3 semaines frappe de nouveau la côte de Nuits mais aussi Pommard et Beaune, parfois significativement. Entre chaque pluie, les températures restent au-dessus des normales de saison : juillet compte 22 jours sur 31 où les températures ont dépassé les 28°. C'est +2° de plus que la normale !

Un temps caniculaire s'installe sur la Bourgogne lors de la première décade d'août où la maturité avance à grand pas. Les cumuls d'eau étant très hétérogènes, certaines vignes ont déjà atteint plus de 50% de véraison alors que d'autres aimeraient bien avoir un peu d'eau. L'ensoleillement bat des records au 2 août avec un excédent de 86h par rapport à la normale.

Le cycle végétatif

Suite au printemps frais en mars, la vigne est au ralenti et la reprise de l'activité est lente et progressive. Au 4 avril, les bourgeons sont à peine gonflés dans leur coton et les fortes pluies, mêlées à beaucoup de grisaille, freinent le départ de la végétation. Tous ont le sentiment de partir sur une année tardive ... Les belles journées autour du 10-15 avril ont apporté le déclic nécessaire et les pointes vertes ne se font pas attendre ; à croire que les vignes étaient dans les starting-blocks ! Le débourrement s'officialise autour du 20 avril, replaçant le millésime dans un niveau moyen de précocité...

Dès lors, la course poursuite commence ! En seulement quelques jours, les feuilles se déploient les unes après les autres à une vitesse record : en une semaine, le bourgeon est devenu un rameau à 4/5 feuilles. Du jamais vu ! Le qualificatif « tardif » est d'ores et déjà rayé de notre vocabulaire ! Jusqu'à fin avril, tout s'accélère encore et la pousse est fulgurante : les travaux d'ébourgeonnage chevauchent pratiquement le premier relevage tellement la végétation pousse. Le rythme est intense : au sein de l'équipe du domaine, les efforts sont décuplés pour se tenir à jour entre tous les travaux en vert qui s'enchainent. Les labours vont bon train pour ne pas se laisser déborder et nous pouvons vraiment parler d'une mobilisation accrue des équipes. **Il est décidé de mener un travail précis d'ébourgeonnage et de dédoublage au sein de toutes les parcelles du domaine afin de maîtriser les rendements et donc d'optimiser la qualité des fruits à venir.**

Mi-mai semble apporter une petite accalmie de la pousse car les températures sont très fluctuantes. Les fortes quantités d'eau disponibles dans les sols contribuent à un développement explosif et 2018 s'encre petit à petit dans les années les plus précoces ! Qui l'eût cru ? Les vignes sont d'un vert étincelant. Les belles inflorescences nous confirment que la sortie est généreuse et que nous avons bien fait de miser sur une maîtrise anticipée des rendements. Les premières fleurs éclatent autour du 19 mai pour le Pinot et le Chardonnay : les deux cépages sont au coude à coude ! Très vite, les effluves délicats de fleurs de vignes se perçoivent dans toute la côte. C'est 10 jours plus tôt que 2017 ! Cette année encore, nous choisissons de limiter les risques de coulure en attendant 50 à 75% de floraison avant d'écimer. Parfois les branches sont longues mais il faut favoriser les afflux de sèves vers les fruits plutôt que vers les apex des rameaux. En parallèle, le climat est tropical et les pluies fréquentes. En juin, les maladies exercent une forte pression. Il faut tenir les cadences car les produits de contact que nous avons fait le choix d'utiliser (BIO) sont vite lessivés par les pluies.

La réactivité que permet l'organisation aux Hospices de Beaune est mise à bon escient : chacune des 117 parcelles est ainsi surveillée 2 fois par semaine par une même équipe, ce qui permet de prendre des décisions adaptées à chaque situation, voire par secteur.

Les baies de certaines parcelles de Chardonnay ont déjà atteint 2 à 3 mm au 5 juin. L'année 2018 entre donc parmi les trois millésimes les plus précoces de ces 10 dernières années. Ce rythme restera soutenu durant tout le mois de juin avec un développement rapide en Pinot Noir et une pression phytosanitaire assez accrue sur l'ensemble des secteurs. Nous décelons toutefois des phénomènes de coulure sur les Chardonnay, parfois assez conséquents (débouremments rapides + averses importantes + fortes chaleurs). Au 25 juin, on atteint les premiers stades de fermeture de grappes et l'arrivée de l'anticyclone est notre meilleur allié pour calmer les ardentes attaques de mildiou. Nous n'observons aucune attaque de mildiou sur grappes au sein du Domaine ; le feuillage exprime quelques tâches mais pas de quoi mettre en péril le rôle primordial de photosynthèse des feuilles pour la maturité à venir. Les effeuillages sont quasi systématiques et sont raisonnés plus ou moins « sévèrement » selon les secteurs et la vigueur de la vigne. Là encore, le cas par cas est de rigueur. Le choix d'une conduite BIO est en effet à mettre en parallèle avec une prophylaxie importante et l'effeuillage est un très bon allié.

Autour du 3 juillet, les grappes ont parfois atteint le stade de fermeture. On reparle de 2007 et 2011 en termes de comparaison de précocité et déjà la date de fin août / début septembre se dessine pour la date de récolte. Un épisode de grêle en côte de Nuits le 5 juillet nous fera encore frémir et cela ne sera pas la dernière grosse alerte climatique de l'année puisque nous connaissons deux autres épisodes de grêle d'intensité variable les 15 et 20 juillet. La côte de Nuits est principalement touchée : Pommard et Beaune ont, par endroits, des pertes de feuillage notables. Ces pluies d'orages sont parfois à l'origine de cumuls importants, très hétérogènes : le sud de Nuits-Saint-Georges reçoit 112 mm quand Meoisy n'en reçoit que 8 !

Le 15 -17 juillet, les premières grappes se teintent en rouge car la fermeture de grappe ne s'est pas fait attendre. L'avance se confirme, nous débutons alors la préparation de la cuverie et du matériel de réception de la vendange.

Début août, toutes les vignes font l'objet d'une visite parcellaire afin de :

- préciser le niveau de véraison, et donc d'entamer une réflexion de date de récolte,
- d'estimer avec plus de précision la quantité de récolte,
- et de faire un bilan de l'état sanitaire.

Au 3 août, la véraison est débutée sur 100% des pieds tant en Chardonnay qu'en Pinot Noir. Le stade moyen sur chaque pied oscille entre 40 et 70 % ! Et Volnay bat les records ! Il fait extrêmement chaud depuis plus de 3 semaines et la maturité continue de galoper.

Tout l'été, le temps sec et chaud continue, le comble pourrait être de manquer d'eau ! Nous redoutons alors un « blocage » de la maturité, et attendons les quelques gouttes de pluie annoncées avec impatience ! Cependant, la vigne est vraiment une plante « magique » ! En effet, même si quelques zones, dans seulement quelques vignes du Domaine, montrent de légers signes de stress hydrique au bas des ceps (quelques feuilles jaunies), le feuillage est sain et efficace donc la maturité se poursuit régulièrement et les écarts se serrent entre les différents secteurs de la Côte.

Au 20 août, l'état sanitaire est excellent et nous avons le sentiment qu'il faudra plus gérer le tri de raisins hétérogènes en maturité que le tri de raisins abîmés par du botrytis, absent à ce stade. Le Pinot Noir se gorge de sucres et le chardonnay tourne de plus en plus vers sa belle couleur dorée. Une fois encore, les contrôles de maturité et la dégustation des baies sont indispensables. Nous avons fait le choix de les mener de nouveau sur l'intégralité du domaine, 117 parcelles : ils ont débuté le 6 août en Mâconnais (Cuvée de Pouilly Fuissé), puis à partir du 20 août en Côte-d'Or.

Les Pinot Noir semblent un peu en avance sur le Chardonnay : rien à voir avec ce que nous avions prévu en avril ! Puis tout s'accélère et nous voilà déjà sécateurs à la main le 27 août à Chaintré, puis le 30 août sur Beaune. Les Chardonnay murissent par à-coups et se retrouvent au planning de récolte alors que nous pensions devoir les attendre... La météo annoncée est plus que clémente, nous prenons le temps de récolter des raisins à parfaite maturité et sous un soleil radieux tout au long des 15 jours de vendanges.

À l'heure où ces lignes s'écrivent, tous les vins sont en fûts. Les blancs y ont mené leur fermentation alcoolique et les rouges y sont logés après une macération d'environ 3 semaines en cuve. Le challenge aura été de récolter à parfaite maturité, sans arômes de sur-maturité. Pari gagné !

Les blancs se goûtent déjà avec une belle profondeur et de la densité, sans lourdeur. Le travail des lies commence à se raisonner au cas par cas, chaque cuvée étant unique.

Les rouges ont des robes soutenues, des arômes solaires mais frais, et la ligne commune au Pinot dans ce millésime semble porter sur une très belle matière, des structures avec du fond, mais des tanins à la texture douce et suave.

Les choix culturels tout au long de la campagne, y compris la maîtrise précoce des rendements, que les Hospices de Beaune ont choisi de mener, semblent ainsi avoir été probant afin de garantir cette riche complexité à nos vins et s'inscrivent dans notre quête permanente de vins d'exception.

LES PRESIDENTS ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2018

Depuis le 18 novembre 1945, les ventes des vins sont présidées par un président d'honneur et depuis 1978, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la Pièce du Président.

Pour la 158^{ème} Vente, la Pièce du Président sera composée d'une pièce de 228 litres : **Cuvée des Présidents**.

La Pièce des Présidents de la récolte 2018 est issue de l'appellation **Corton Grand Cru Clos du Roi**

Le Clos du Roi est l'un des plus majestueux Climats des Grands Crus de la magnifique colline de Corton. Depuis le XVI^{ème} siècle, ce vin est présent à la Cour, et devient l'une des propriétés royales qui lui confère son nom actuel. Enlacé par les Renardes, Bressandes et Perrières, Le Corton Clos du Roi regarde vers l'Est et repose en haut de coteau, sur un sol à la roche mère calcaire. Les Hospices de Beaune possèdent environ 0.85ha de ce Climat, avec des parcelles âgées de 20 à 45 ans environ. Elles constituent la cuvée Baronne Du Bay.

Les parcelles de ce Corton Clos du Roi ont été récolées début septembre par un temps superbe et lumineux. Les grappes ont une charpente plutôt moyenne à petite et les baies sont aérées. Elles sont gorgées de sucre, sans être sur-mûries et leur peau renferme des tanins prometteurs à la dégustation. Ces fruits ont ainsi été mis en cuve le jour même et la macération aura duré presque 3 semaines. Cela aura été le temps nécessaire pour extraire des arômes fruités et épicés ainsi que des tanins déjà ronds (car très mûrs) et puissants à la fois. Ce millésime 2018 semble révéler un socle de vins de Pinot Noir puissants et riches.

C'est pourquoi les Hospices de Beaune ont sélectionné une pièce de 228L de **Corton Grand Cru Clos du Roi** qui sera mise en vente aux profits des associations retenues pour la 158^{ème} Vente des Vins des Hospices de Beaune, le 18 novembre prochain.

Une pièce d'exception

Dans le prolongement du positionnement prestigieux de la Tonnellerie Ermitage et au regard de la qualité des fûts de chêne qu'elle produit, Sylvain Charlois crée la Manufacture tonnelière La Grange en 2016 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 la possibilité de travailler avec une matière première exceptionnelle. La Grange fabrique une quantité très limitée de fûts de chêne lui permettant de « sur-sélectionner » le merrain nécessaire.

Pour cette pièce des Présidents, le meilleur du merrain a été sélectionné parmi la provenance Saint-Palais, élevé 26 mois à l'air libre, avec un empilage spécifique « en cheminée », favorisant une maturation du bois encore plus homogène.

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.

La Pièce des Présidents 2018 sera logée dans un fût d'exception qui possède des qualités remarquables pour un vieillissement digne d'un **Corton Grand Cru Clos du Roi**.



En 2018, **les Hospices de Beaune** ont choisi de reverser les bénéfices de la pièce de charité à trois associations : **L'Institut Pasteur, Asmae, Association Soeur Emmanuelle et la BAB.**

130 ans

Institut Pasteur



Fondation à but non lucratif reconnue d'utilité publique, créée en 1887 par Louis Pasteur et inaugurée en 1888, l'Institut Pasteur est un centre de recherche biomédicale de renommée internationale, au cœur d'un réseau international regroupant 33 instituts présents sur les cinq continents.

l'Institut Pasteur pour la santé de tous partout dans le monde

L'Institut Pasteur réunit en un même lieu un capital humain, technologique et scientifique du plus haut niveau. Son approche ouverte, collaborative et innovante se fonde sur une organisation unique et la recherche de l'excellence.

Maladies infectieuses, virus émergents, résistance aux antibiotiques, système immunitaire et flore microbienne, cellules souches, maladies du cerveau, cancers...

Dans tous ces domaines, les chercheurs de l'Institut Pasteur consacrent chaque jour de leur vie à améliorer nos connaissances, à développer de nouveaux moyens de prévention ou à mettre au point des vaccins et des stratégies thérapeutiques novatrices.

L'Institut Pasteur agit pour la santé de tous partout dans le monde et sera représenté dimanche 18 novembre 2018 par **l'actrice Nathalie Baye et le romancier et membre de l'Académie française Erik Orsenna.**

Toujours désireux de soutenir l'éducation et la protection des enfants, **les Hospices de Beaune** ont également retenu l'association **Asmae, Association sœur Emmanuelle, qui commémore en 2018 les 10 ans du décès de Soeur Emmanuelle.**



Fondée par sœur Emmanuelle en 1980, Asmae est une ONG de solidarité internationale laïque et apolitique engagée en faveur de l'éducation et la protection des enfants les plus vulnérables à travers le monde.

Aujourd'hui, plus que jamais, l'association prolonge le combat de Sœur Emmanuelle dans le respect

des valeurs humanistes héritées de sa fondatrice, pour permettre aux enfants de devenir des femmes et des hommes libres.

Le 18 novembre 2018, L'association **Asmae** sera représentée par **l'actrice Alice Taglioni.**

Association la BAB

La **BAB** est une association de Loi 1901 fondée en 2007 par quelques amis autour de l'Art de Vivre et de l'Hédonisme.

A sa création, il était alors évident que cette association d'amis fidèles et heureux de vivre, aurait à moyen terme l'objectif de véhiculer un message tout droit sorti du cœur.



C'est pourquoi, ses fondateurs ont unanimement décidé d'aider les enfants atteints de cette terrible maladie qu'est la leucémie.

En collaboration avec le Professeur Guy Leverger, chef du service d'Hématologie Oncologie Pédiatrique à l'Hôpital Trousseau, **l'association met en œuvre des actions permettant d'améliorer la qualité de vie des enfants malades ainsi que celle de leurs proches.**

Leur but est donc de réaliser des travaux d'amélioration et d'équipement des espaces d'accueil et de vie. Leurs actions reposent sur la générosité du public et l'engagement de ses membres.

Cette cause sera soutenue **le 18 novembre 2018** par leur fascinante marraine, **Emmanuelle Béart**.

Grâce aux bénéfices de la Pièce des Présidents 2018, la BAB pourra déployer davantage d'actions et notamment la rénovation de 7 chambres stériles.

Une magnifique chance pour la BAB et l'Hôpital Trousseau !

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE

1443

Dans un contexte de misère et de famine, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, et son épouse Guigone de Salins fondent l'Hôtel-Dieu de Beaune pour venir en aide aux «pauvres malades». Depuis sa création, cet hôpital est financé par des donations en espèces, en terres, en immeubles et, tout naturellement en Bourgogne, en vignes.

1457

Guillotte Le Verrier fait le premier don aux Hospices pour environ six ouvrées, assises au finage de Beaune au lieu-dit en Beaumont-le-Franc. En 1459, viennent s'ajouter six ouvrées en Monderonde sur le finage de Beaune par les donateurs, Jehan Plainpays alors boulanger attiré de l'Hôtel-Dieu et son épouse malade et soignée dans l'établissement. Ces premiers dons seront suivis de bien d'autres au fil des siècles. Dès lors, les fonds récoltés grâce à la vente du produit des vignes léguées sont destinés au financement des œuvres de charité des Hospices.

1859

Les procédures de mise en vente ne sont jamais restées figées avec les siècles. Jusqu'à la Révolution Française, la vente à l'amiable est restée en vigueur. Puis, les vins sont vendus par soumission. Depuis 1859, la vente aux enchères s'est définitivement imposée comme procédure de mise en vente des vins des Hospices.

1924

La date de la vente est fixée au troisième dimanche de novembre pour succéder dans le calendrier à la Foire Gastronomique de Dijon. Aujourd'hui, la Vente des Vins des Hospices est le deuxième événement des *Trois Glorieuses*, le premier étant le Chapitre du Château du Clos de Vougeot, le troisième la Paulée de Meursault.

2005

Désireux d'allier tradition et modernité, Les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la 145ème Vente des Vins. La vente est plus largement ouverte aux particuliers qui peuvent, seuls ou entre amis, enchérir directement pendant la vacation pour acquérir une ou plusieurs pièces de vin des Hospices de Beaune. Cette pièce sera ensuite confiée à un éleveur bourguignon qui en prendra soin jusqu'à la mise en bouteille du vin.

2006

Les trois présidentes de la Vente, SAR la Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant, venues soutenir la *Fondation Princesse Margarita de Roumanie*, et Alice Taglioni, marraine de la *Fédération Enfants et Santé*, font monter les enchères à un niveau jamais vu : la pièce des Présidents, un Beaune Premier Cru Dames Hospitalières atteint 200 000 euros – un record dans l'histoire des Hospices de Beaune !

2007

Christie's remporte à nouveau la consultation publique pour l'organisation de la Vente des Vins des Hospices de Beaune. Après avoir organisé les 145^{ème} et 146^{ème} ventes en 2005 et 2006, la direction des Hospices a décidé de confier à la grande maison française l'organisation des ventes futures. Christie's Live™ permet pour la première fois aux acheteurs d'assister à la vente en direct par internet et d'enchérir depuis leurs ordinateurs personnels partout dans le monde.

2008

En 2008, la nouveauté à remarquer fut la nouvelle cuvée, le Pommard-Epenots 1er Cru Cuvée Dom Goblet qui a été reçue avec enthousiasme, atteignant le prix moyen le plus élevé pour un Pommard dans la vente avec 5.750 euros.

Rappelons qu'en 2007, une nouvelle cuvée, le Corton Clos du Roi Grand Cru Cuvée Baronne du Baÿ, suscita le même intérêt et a aujourd'hui pleinement trouvé sa place dans la prestigieuse gamme des vins des Hospices de Beaune.

2009

Très grand millésime en Bourgogne aussi bien pour les blancs que pour les rouges. La production était généreuse ce qui a permis aux Hospices de mettre en vente la plus grande quantité de pièces (799 pièces) depuis 1973. La qualité des vins et la demande internationale ont permis une augmentation moyenne du prix de la pièce de plus de vingt pourcent. Le résultat de la vente de cinq millions d'euros frôle le record absolu du millésime de l'an 2000.

De plus, les Hospices de Beaune ont pu mettre pour la première fois en vente une nouvelle cuvée de Blanc, Saint Romain Cuvée Joseph Menault.

2010

Pour son 150^{ème} anniversaire, la récolte peu abondante mise en vente (643 pièces) atteindra un montant total de près de 5 millions d'euros avec un record de 400.000 euros pour la Pièce du Président, un tonneau de 500 litres de Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin, spécialement conçu pour l'occasion et adjugé avec brio par Fabrice Luchini. Alors que le Santenay – Cuvée Christine Friedberg vient augmenter le nombre de cuvées des Hospices proposées à la vente, une autre change de nom : le Corton Grand Cru Charlemagne Cuvée Charlotte Dumay devient pour la première fois la Cuvée du Roi Soleil.

Cette 150^{ème} vente fut également l'occasion d'organiser pour la première fois une série d'événements en Chine, afin de faire découvrir les Cuvées des Hospices aux amateurs de Pékin, Shanghai et Hong Kong.

2011

Les Halles de Beaune accueillent, dimanche 20 novembre, la 151^{ème} Vente des Vins des Hospices, considérée comme la plus ancienne et la plus célèbre vente de charité vinicole au monde. Le produit de la vente sera, cette année encore, consacré à l'amélioration des équipements de soins, à la modernisation des infrastructures et à la conservation des monuments historiques dont l'Hôtel-Dieu et ses trésors.

Célébrant cette année les 40 ans de son Centre Hospitalier Philippe Le Bon, les Hospices Civils de Beaune vont s'appuyer plus que jamais sur les fonds récoltés lors de la vente afin de financer les travaux les plus importants depuis la création de cet hôpital pilote. En effet, un projet ambitieux de modernisation avec extension est en cours d'élaboration, redessinant entièrement l'hôpital de l'intérieur comme de l'extérieur. Les études techniques de conception sont sur le point de se terminer et les travaux devraient démarrer fin 2012 avec un délai prévisionnel d'exécution de six ans, période pendant laquelle l'activité hospitalière, sera bien sûr maintenue. Le montant de cette opération de travaux est alors estimé à 40 millions d'euros toutes dépenses confondues.

2012 à 2017

Les revenus de la vente aux enchères, comme ceux de l'exploitation du monument historique de l'Hôtel-Dieu, apportent à l'institution hospitalière des recettes particulièrement appréciables, pour financer la modernisation de ses bâtiments et de ses installations techniques. En effet, le renouvellement des équipements diagnostiques et thérapeutiques, indispensable pour garantir la mise en œuvre des progrès médicaux, ainsi que la mise en œuvre de toutes les normes destinées à assurer la sécurité des patients, représentent des dépenses d'investissement très élevées.

En 2012, les Hospices de Beaune ont décidé d'entreprendre deux opérations architecturales de grande ampleur :

- l'extension et la modernisation d'un bâtiment accueillant des personnes âgées dépendantes, pour un budget de 18 millions d'euros : cette opération débutée en 2010, s'est terminée en novembre 2013.

- l'extension et la modernisation complète de leur hôpital de court séjour, pour un budget de 48 millions d'euros dont les travaux dureront six ans, dans le cadre d'une opération rendue complexe par la nécessité de maintenir en permanence l'accueil et le traitement des malades.

Les revenus du patrimoine des Hospices ont très largement facilité la programmation de ces deux chantiers.

Les travaux de modernisation et d'extension de l'hôpital de court séjour ont débuté en février 2014. Une première phase s'est achevée début 2015 et a permis le transfert du service de radiologie dans des locaux mieux adaptés, avec l'installation d'un nouvel équipement d'Imagerie par Résonance Magnétique (IRM). Cette nouvelle installation est gérée par un Groupement d'Intérêt Economique (G.I.E) regroupant l'hôpital et des praticiens radiologues libéraux.

Au cours de l'année 2016, les travaux de déconstruction d'une partie du rez-de-chaussée ont commencé et c'est sur cette zone qu'a été édifié un bâtiment de 4 niveaux correspondant à la phase d'extension de l'hôpital, programmée jusqu'en 2018.

Et en 2018 l'inauguration d'un nouveau bâtiment

Un projet architectural ambitieux

Les nouveaux locaux du centre hospitalier Philippe Le Bon ont couvert officiellement leurs portes le 30 juillet 2018, une étape importante dans le projet architectural d'extension et de modernisation du centre hospitalier entrepris depuis quelques années. Un des principaux enjeux de ce projet architectural était de travailler autour d'un objectif commun à tous les acteurs de l'établissement : améliorer la qualité de prise en charge des patients par un environnement architectural et technique modernisé.



LES HOSPICES DE BEAUNE

L'Hôtel-Dieu – « Un Palais pour les pôvres »

A la fin de la Guerre de Cent Ans, ému par la misère qui touche désormais bon nombre de Bourguignons, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décide de créer un hôpital pour les plus démunis. C'était pour lui probablement aussi une occasion d'envisager la fin de sa vie plus sereinement. Dans la charte de fondation de l'Hôtel-Dieu, Nicolas Rolin déclare : « Moi, Nicolas Rolin (...) dès maintenant et pour toujours, je fonde et dote irrévocablement, dans la ville de Beaune, un hôpital pour les pauvres malades avec une chapelle (...). »

Les Hospices de Beaune étaient nés. Plus qu'un simple hôpital, Nicolas Rolin voulait créer un véritable « Palais des pôvres » et en 1452 l'Hôtel-Dieu, avec ses façades gothiques, ses toits vernissés, tapissés de figures géométriques aux couleurs flamboyantes, accueille son premier patient. Dès lors et jusqu'au XX^e siècle, les sœurs hospitalières prendront soin des malades, personnes âgées, infirmes, orphelins et indigents. Le dernier patient quitte l'Hôtel Dieu en 1983. Aujourd'hui, l'Hôtel-Dieu, l'un des plus beaux exemples de l'architecture gothique, est devenu musée et un lieu touristique parmi les plus visités de France. Il continue ainsi à symboliser Beaune et la Bourgogne et d'attirer des visiteurs dans cette belle région.

Le Centre Hospitalier Philippe Le Bon – L'hôpital pilote

A l'occasion de la vente des vins en 1966, le directeur des Hôpitaux propose à l'administration des Hospices d'installer à Beaune un « hôpital industrialisé » de trois cents lits. C'est ainsi que le Centre Hospitalier Philippe Le Bon voit le jour en devenant par ailleurs une expérience pilote pour le Ministère de la Santé qui par la suite fit construire huit hôpitaux de ce type.

Depuis le transfert des patients de l'Hôtel-Dieu à la périphérie de la ville de Beaune le 21 avril 1971, cet hôpital moderne a, dans un souci de toujours mieux répondre aux besoins des patients, su s'adapter aux évolutions de la médecine et de la chirurgie.

Les Hospices Civils de Beaune

Les Hospices Civils de Beaune poursuivent leur évolution, s'inscrivant pleinement au cœur de leur territoire et de leur époque.

Depuis 2015, les Hospices Civils de Beaune ont fusionné avec les Centres Hospitaliers d'Arnay-le-Duc, de Seurre et plus récemment de Nuits-St-Georges. Cette nouvelle entité regroupe aujourd'hui 982 lits toutes activités confondues.

Le Centre Nicolas Rolin : Etablissement pour personnes âgées dépendantes

Des travaux de restructuration et d'extension de ce bâtiment mis en service en 1983, ont porté sa capacité à 180 lits en novembre 2013.

La Maison de retraite de l'Hôtel-Dieu et la Maison de retraite de la Charité

Situées au centre-ville, et dans l'enceinte prestigieuse de l'Hôtel-Dieu, ces maisons de retraite offrent à leurs résidents 120 lits.

L'Institut de Formation en Soins Infirmiers et l'Institut de Formation des Aides-Soignants

Construit en 1980 à proximité du Centre Hospitalier, l'Institut forme chaque année plus de 130 étudiants, infirmiers et 30 aides-soignantes, et complète ainsi le dispositif des Hospices Civils de Beaune.

CHRISTIE'S

Première maison de vente aux enchères au monde

Christie's est la première maison de ventes aux enchères dans le monde, avec des ventes aux enchères, de gré à gré et digitales qui ont totalisé £2,97 milliards / \$4.04 milliards au premier semestre 2018. Christie's est synonyme d'œuvres d'art exceptionnelles, de services incomparables et de prestige international. Christie's organise en moyenne 350 ventes par an dans plus de 80 catégories différentes, dont les tableaux, le mobilier, la joaillerie, la photographie et les vins. Les prix s'échelonnent entre \$200 et \$100 millions. Christie's rencontre également un grand succès dans l'organisation de ventes de gré à gré pour ses clients internationaux, dans toutes catégories confondues en particulier en art d'Après-guerre et Contemporain, Impressionniste et Moderne, Tableaux Anciens et Bijoux.

Outre ses ventes sur internet, Christie's est présent dans 46 pays avec 10 salles de ventes dans le monde entier, notamment à Londres, New York, Paris, Genève, Milan, Amsterdam, Dubaï, Zürich, Hong Kong, Shanghai.

C'est en 2005 que les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la vente des vins. La grande maison de vente aux enchères remportera les consultations publiques successives de 2007, 2012 et 2017 pour l'organisation des ventes futures.

Afin de promouvoir internationalement cette vente aux enchères, Christie's organise chaque année des dégustations, en s'appuyant sur son réseau international. Cette année, des dégustations des vins des Hospices ont été organisées dans plusieurs capitales et grandes villes : Londres, Los Angeles, Beijing, Shanghai, Hong Kong, Tokyo, et Singapour sans oublier Paris et Beaune.

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES

Reflet de la générosité bourguignonne et de la multitude des terroirs

Depuis le XV^e siècle, des hommes et des femmes lèguent leurs biens aux Hospices de Beaune. Tout naturellement en Bourgogne, ces donations se font aussi en vignes, nul autre bien n'y étant plus précieux que celles-ci. Le domaine des Hospices s'est donc construit comme un reflet de la générosité des Bourguignons et de la multitude des plus grands terroirs de Bourgogne.

Par respect pour ses donateurs, le domaine est conduit avec une exigeante volonté de qualité. Cette volonté se traduit par des méthodes rigoureuses, toujours à la recherche de la plus grande diversité des terres de Bourgogne.

Les vins, vendus aux enchères chaque troisième dimanche de novembre, permettent aujourd'hui à des acheteurs Bourguignons et venus des quatre coins du monde de poursuivre cette action de générosité vieille d'un demi-millénaire.

La surface en production exploitée par le domaine avoisine les 60 hectares, dont 50 sont consacrés au Pinot Noir, le reste au Chardonnay. Les cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices de Beaune.

85% des vignes du domaine sont constituées de Premiers et Grands Crus, ce qui représente un pourcentage exceptionnellement élevé. Elles sont essentiellement axées autour de Beaune (Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthélie, Pommard, Pernand-Vergelesses, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Saint Romain et maintenant Santenay) en raison du lieu historique de l'hôpital, et portent des noms prestigieux comme Beaune Clos des Avaux Premier Cru, Corton Grand Cru et autres. Mais les Hospices sont également propriétaires de vignes en Côte de Nuits, avec les Grands Crus Mazis-Chambertin et Clos de la Roche, et en Mâconnais avec des parcelles de Pouilly-Fuissé. L'âge des vignes est en moyenne d'environ 35 ans.

L'exploitation du domaine viticole est confiée à 23 vignerons, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Ludivine Griveau, Régisseur du Domaine viticole depuis janvier 2015. Chacun des vignerons est responsable d'un « vigneronnage » d'environ 2 hectares et demi. Ils respectent l'environnement et maîtrisent les rendements de leurs vignes pour exprimer au mieux leurs terroirs.

Depuis 1995, la culture raisonnée est pratiquée : les herbicides ne sont pas utilisés, des labours sont effectués été comme hiver et les traitements choisis en fonction de leur capacité de conserver l'équilibre biologique naturel. Depuis 2008, la quasi-totalité des raisins composant les cuvées des Hospices de Beaune a été produite sans l'utilisation de produits de synthèse, selon des méthodes de viticulture biologique.

Les vendanges se font manuellement, les raisins étant transportés dans des caisses ajourées à la nouvelle cuverie où se fait, depuis 1994, la vinification.

En 2012, d'importants travaux ont été entrepris dans cette cuverie : tables de tri modernisées, système de contrôle de température des cuves de fermentation. Et depuis 2013 tous les raisins sont acheminés par gravité dans les cuves, permettant au raisin d'être acheminé avec moins de manipulations, ce qui améliore ses caractéristiques organoleptiques et son potentiel de garde.

LES 50 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte **2018** permettra aux Hospices de proposer à la vente **828** pièces, dont **197** pièces de vin blanc et **631** pièces de vin rouge. Ces **828** pièces sont réparties en **50 Cuvées**, **33** de vin rouge et **17** de vin blanc, soigneusement élaborées par les Hospices.

Ces Cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices de Beaune. Chaque Cuvée porte le nom d'un bienfaiteur des Hospices ou du donateur historique de la vigne.

33 CUVÉES DE VIN ROUGE

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU-LES DURESSES - CUVÉE BOILLOT
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE BRUNET
BEAUNE PREMIER CRU CLOS DES AVAUX
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE CYROT CHAUDRON
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE DAME HOSPITALIERES
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE GUIGONE DE SALINS
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE HUGUES ET LOUIS BETAULT
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE MAURICE DROUHIN
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE NICOLAS ROLIN
BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE ROUSSEAU DESLANDES
BEAUNE PREMIER CRU-LES GREVES - CUVÉE PIERRE FLOQUET
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU - CUVÉE CYROT CHAUDRON / GEORGES KRITTER
CORTON GRAND CRU - CUVÉE CHARLOTTE DUMAY
CORTON GRAND CRU-CLOS DU ROI - CUVÉE BARONNE DU BAY
CORTON GRAND CRU - CUVÉE DOCTEUR PESTE
ECHZEAX GRAND CRU - CUVÉE JEAN-LUC BISSEY
MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU - CUVÉE MADELEINE COLLIGNON
MONTHÉLIE PREMIER CRU-LES DURESSES - CUVÉE LEBELIN
PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU-LES VERGELESSES - CUVÉE RAMEAU LAMAROSSE
POMMARD - CUVÉE BILLARDET
POMMARD PREMIER CRU - CUVÉE DAMES DE LA CHARITÉ
POMMARD - CUVÉE RAYMOND CYROT
POMMARD - CUVÉE SUZANNE CHAUDRON
POMMARD PREMIER CRU-LES EPENOTS - CUVÉE DOM GOBELET
SANTENAY - CUVÉE CHRISTINE FRIEDBERG
SAVIGNY-LES BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE A.GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU-LES VERGELESSES - CUVÉE FORNERET
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU - CUVÉE FOUQUERAND
VOLNAY PREMIER CRU - CUVÉE BLONDEAU
VOLNAY PREMIER CRU - CUVÉE GENERAL MUTEAU
VOLNAY PREMIER CRU-LES SANTENOTS - CUVÉE GAUVAIN
VOLNAY PREMIER CRU-LES SANTENOTS - CUVÉE JEHAN DE MASSOL

17 CUVÉES DE VIN BLANC

BATARD-MONTRACHET GRAND CRU - CUVÉE DAMES DE FLANDRES
BEAUNE BLANC PREMIER CRU-LES MONTREVENOTS - CUVÉE SUZANNE ET RAYMOND
CHABLIS PREMIER CRU COTE DE LECHET - CUVÉE JEAN-MARC BROCARD
CORTON GRAND CRU – CUVÉE DOCTEUR PESTE
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - CUVÉE FRANCOIS DE SALINS
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - CUVÉE DU ROI SOLEIL
CORTON-VERGENNES GRAND CRU - CUVÉE PAUL CHANSON
MEURSAULT PREMIER CRU - LES CHARMES - CUVÉE ALBERT GRIVEAU
MEURSAULT PREMIER CRU - LES CHARMES - CUVÉE DE BAHEZRE DE LANLAY
MEURSAULT PREMIER CRU - LES GENEVRIERES - CUVÉE BAUDOT
MEURSAULT PREMIER CRU - LES GENEVRIERES - CUVÉE PHILIPPE LE BON
MEURSAULT PREMIER CRU - LES PORUZOTS - CUVÉE JEHAN HUMBLLOT
MEURSAULT - CUVÉE LOPPIN
MEURSAULT - CUVÉE GOUREAU
POUILLY-FUISSÉ - CUVÉE FRANCOISE POISARD
PULIGNY-MONTRACHET - LES REUCHAUX - CUVÉE BERNARD CLERC
SAINT-ROMAIN BLANC - CUVÉE JOSEPH MENAULT

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2005 à 2017
Résultats comparatifs ⁽¹⁾

	Prix moyen de la pièce⁽²⁾ (Rouges et Blancs)	Pièces	Produit total
2005	4 803 €	789	3 789 800 €
2006	5 560 €	680	3 780 800 €
2007	7 042 €	607	4 286 550 €
2008	5 196 €	544	2 826 800 €
2009	6 250 €	799	4 993 900 €
2010	6 911 €	638	4 409 700 €
2011	6 494 €	761	4 941 800 €
2012	10 238 €	509	5 210 900 €
2013	13 031 €	438	5 707 700 €
2014	13 775 €	532	7 328 500 €
2015	17 645€	575	10 145 700€
2016	13 041€	585 et 2 feuilletes	7 677 686 €
2017	14 161€	787	11 164 964€

(1) Prix marteau

(2) Une pièce de vin comprend 228 litres, soit environ 288 bouteilles de 75cl.

Cuvée vendue le plus cher (une cuvée compte plusieurs pièces)

2005	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	536 000€
2006	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	459 000€
2007	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	568 000€
2008	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	209 000€
2009	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	671 000€

2010	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	552 000€
2011	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	583 000€
2012	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	801 000€
2013	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	875 300€
2014	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 166 500€
2015	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 223 000€
2016	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 147 500€
2017	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 281 000€

Les adjudications de la Pièce des Présidents

2005	Beaune Premier Cru-Guigone de Salins	1 pièce de 228 L / 61.000€
2006	Beaune Premier Cru-Dames Hospitalières	1 pièce de 228L / 200 000€
2007	Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin	1 pièce de 288L / 65 000€
2008	Pommard Premier Cru-Dames de la charité	1 pièce de 228 L / 50 000€
2009	Meursault Premier Cru-Les Charmes Corton Grand Cru Charlotte Dumay	2 pièces/ 81 000€
2010	Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin	tonneau de 500 L / 400.000€
2011	Corton Grand Cru Clos du Roi	tonneau de 460 L / 110 000€
2012	Corton Grand Cru-Charlotte Dumay	tonneau de 350 L / 270 000€
2013	Meursault Premier Cru - Les Genevrières	tonneau de 456 L / 131 000€
2014	Corton Bressandes Grand-Cru	1 pièce de 228 L / 220 000€
2015	Corton Renardes Grand-Cru	1 pièce de 228 L / 480 000€
2016	Corton Bressandes Grand-Cru	1 pièce de 228L / 200 000€
2017	Corton Grand Cru Clos du Roi	2 pièces de 228L /410.000€

LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES ET LEURS PRESIDENTS

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la *pièce du président*.

- 2017** **Agnès B et Julie Depardieu** : Fondation Tara Expéditions
Charles Aznavour : Fondation pour la recherche sur Alzheimer
Marc Olivier Fogiel : Fédération pour la recherche sur le cerveau
- 2016** **Virgine Ledoyen et Khatia Buniatishvili** : Fondation Cœur et Recherche
Valérie Bonneton et Claude Lelouch : Fondation ARC
- 2015** **Claire Chazal** : Institut Curie
Christophe Lambert : Fondation pour la recherche sur les AVC
- 2014** **Adriana Karembeu et Teddy Riner** : Fondation Imagine
Michel Drucker et Tina Kieffer : Toutes à l'école
- 2013** **Clotilde Courau, Princesse de Savoie** :
Associations Petits Princes et Papillons Blancs
- 2012** **Carla Bruni Sarkozy** : Fondation Carla Bruni Sarkozy
Guy Roux : Fondation Idée
- 2011** **Ines de La Fressange** : Mécénat Chirurgie Cardiaque *Enfants du Monde*
Christian Clavier : France Alzheimer
- 2010** **Fabrice Luchini** : Association pour la Vie et l'Espoir contre le Cancer (A.V.E.C) et
Climats du vignoble de Bourgogne (pour La Croix Rouge)
- 2009** **Andrea Casiraghi** : La Fondation Motrice
Patrick Bruel : Les Restos du Cœur
Sœur Marie-Emmanuelle Minot : Communauté des Sœurs de Ste-Marthe
- 2008** **Jean-Pierre Marielle** : Comité de Côte d'Or de la Ligue contre le Cancer
Michel Blanc : Enfants d'Asie
- 2007** **Maréva Georges, Linda Hardy et Sonia Rolland** : ELA
Richard Berry : FRANCE ADOT et Fédération Française pour le Don de Sang
Bénévole
- 2006** **SAR Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant** : Fondation Princesse
Margarita de Roumanie
Alice Taglioni : Enfants et Santé
- 2005** **Catherine Jacob** : IRIS
Sonia Rykiel : Action contre la Faim

CONTACTS PRESSE

Hospices de Beaune

Estelle Bidault

Attachée de presse

estelle.bidault@ch-beaune.fr

07 77 72 03 99

Christie's

Beverly Bueninck

Communications Manager

bbueninck@christies.com

01 40 76 84 08