

**159^{ème} VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE
17 NOVEMBRE 2019**



EN 2019, LES HOSPICES DE BEAUNE SOUTIENNENT

L'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière parrainé par

Tony Parker, joueur international de basket-ball

L'association Autour des Williams soutenue par

Ophélie Meunier, journaliste et animatrice télé

François Xavier Demaison, acteur, humoriste et producteur

SOMMAIRE

DISCOURS D'OUVERTURE	P3
<i>Mr Poher, Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune</i>	
LE MILLÉSIME 2019 DES HOSPICES DE BEAUNE	P4-9
<i>La climatologie et le cycle végétatif</i>	
LES PRÉSIDENTS ET LES ASSOCIATIONS EN 2019	P10-15
<i>L'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière parrainé par Albéric Bichot L'association Autour des Williams</i>	
LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE	P16-20
<i>1443-2019</i>	
LES HOSPICES DE BEAUNE	P21-22
<i>Hôtel Dieu et Centre Hospitalier</i>	
CHRISTIE'S	P23
<i>Première maison de vente aux enchères au monde</i>	
LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE	P24-25
<i>En 2019, innovations en cuverie</i>	
LES 589 PIÈCES LA VENTE DES VINS	P26-27
<i>Réparties en 50 cuvées</i>	
LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2005 à 2018	P28-30
<i>Résultats comparatifs</i>	
LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS	P31-32
<i>De 2005 à 2018</i>	
CONTACTS PRESSE	P33
<i>Hospices de Beaune et Christie's</i>	

DISCOURS D'OUVERTURE DE LA 159ÈME VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Monsieur Poher - Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune

Les Hospices de Beaune : une œuvre hospitalière

« Voilà 576 ans que les hospitaliers proposent à la population de Beaune et de ses environs des soins modernes de qualité avec humanité et sécurité.

L'œuvre originale de Nicolas Rolin et Guigone de Salins vit toujours et encore au service de tous sans distinction d'origine et de conditions.

La vente de 2018 a permis d'engager la dernière étape de la reconstruction du centre hospitalier afin d'offrir un confort hôtelier de premier plan pour tous.

Celle de 2019 permettra de poursuivre ces travaux et d'acquérir un matériel de dernière génération pour notre bloc opératoire.

Enchérir et acquérir une pièce du millésime 2019 à la 159^{ème} vente des Hospices de Beaune c'est s'inscrire dans une histoire et participer à une œuvre.

Enchérir et acquérir la pièce de charité c'est participer à une grande cause médicale au service de tous. » Monsieur Poher.

LE MILLESIME 2019 DES HOSPICES DE BEAUNE

Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune

2019 Soleil et Bourgogne : ils se sont dit Oui Ode à la Vigne !

La Climatologie

Le ciel d'après vendanges 2018 reprend difficilement ses droits à l'automne-hiver. En effet, à l'inverse de l'an dernier, le déficit de pluviométrie se fait ressentir dès les mois de décembre et janvier. Déjà, l'hétérogénéité selon les secteurs se dessine : si Vosne-Romanée n'est qu'à 6mm de la normale, Chassagne-Montrachet est en déficit de 100mm à fin mars. Il manque entre 50 et 70% d'eau en janvier et février, soit près de 280mm au lieu de 360mm.

Cette situation hydrique inhabituelle se cumule à une extrême douceur : l'automne-hiver se situe presque à 3°C au-dessus de la normale ; ce sera le plus élevé de ces 25 dernières années. Il faudra attendre janvier pour ressentir la pique de quelques journées de gel (une dizaine), mais elles ne sont pas consécutives et guère en dessous de -5°C.

La taille de la vigne va donc se dérouler sous un excédent d'ensoleillement de plus de 140h par rapport à la normale de saison.

Encore cette année avec très peu de jours à température négative ; il n'y a pas vraiment eu d'hiver. A fin mars, la végétation aura bénéficié d'une telle luminosité que l'on pressent d'ores et déjà un démarrage rapide de la vigne.

Le froid de début avril va remettre les pendules à l'heure et fera ralentir considérablement le développement de la vigne. Nous ne dormons que d'un œil la nuit du 5 avril ... le gel menace ...

-3°C dès minuit et pendant plus de 6h avec une hygrométrie élevée... ce que l'on va longtemps prendre pour une gelée printanière est en fait une gelée noire et les dégâts sont très hétérogènes selon les stades. Couplez à cela des hétérogénéités hydrique (selon les parcelles), et de pousse (sur un même rameau), vous comprendrez alors le mal à identifier dès ce stade les dégâts sur la future récolte. Un autre épisode de gelée annoncé, le 14 avril, va mobiliser les troupes comme jamais : sur toute la côte, de Chablis à Macon, les bougies flambent, les ventilateurs sont en route et les écrans de fumée par les bottes de pailles sont tolérées (arrêté ministériel) ... Le contexte hydrique étant plus faible que précédemment, les dégâts occasionnés sont peu importants.

Côté précipitations, elles sont assez largement supérieures à la normale alors que l'ensoleillement, et même, paradoxalement, les températures, restent proches des moyennes de saison. Il faut tout de même attendre la dernière décade d'avril pour que de belles journées printanières réchauffent l'atmosphère et que la pousse reprenne.

Changement de cap, 2019 s'inscrit parmi les millésimes les plus tardifs car, avec tous ces aléas, la pousse a considérablement été freinée.

En mai, la végétation a du mal à pousser : à peine 1 feuille tous les 6 jours durant les premières semaines. Les températures sont anormalement fraîches et il faudra attendre le milieu du mois pour avoisiner les 15°C de température moyenne. Les degrés manquent, mais la pluie aussi ! Mai affiche lui aussi une pluviométrie déficitaire avec seulement 40 mm de pluie au lieu des 90mm de moyenne. Si l'ensoleillement n'a pas fait défaut en terme de luminosité, c'est bien la fraîcheur qui prévaut. La tendance tardive du millésime se confirme avec environ 20 jours de retard sur 2011 (millésime le plus précoce de la décennie).

Juin sera le mois des contrastes ! Les premiers jours sont très chauds et sans pluie. Il est même relevé plus de 30°C en Côte de Beaune dimanche 2 juin. Malgré la faible disponibilité en eau des sols, l'été s'installe. Les pluies sont de nouveau très irrégulières d'un secteur à l'autre. La végétation reverdit et les premiers effluves de fleurs se font sentir le premier week-end de juin.

Comme précisé par la chambre d'agriculture au 12 juin : « La floraison est déjà bien engagée ». Malgré quelques matins frileux (9°C dans les Hautes Cotes), le mois finira nettement plus lumineux que la moyenne (+53h).

A mi-juin, une fois encore, c'est la pluviométrie qui va faire parler d'elle : si au cumul elle est dans la norme ce mois-ci, elle est tombée parfois en de fortes averses apportant, comme à Savigny, parfois 25mm en 1 heure. Difficile de gérer les labours et les passages d'enjambeurs. La fleur se finira tant bien que mal autour du 18 juin en moyenne dans la côte. Elle s'est tellement étalée du fait d'une météo changeante, qu'au 25 juin, il n'est pas rare d'observer des baies déjà nouées à côté de fleurs à peine passées sur ... un même pied !!! Casse-tête assuré pour la date de récolte ? trop tôt pour le dire, mais c'est dans un petit coin de nos têtes !

Les deux dernières semaines de juin sont très chaudes, voire caniculaires du 26 au 1^{er} juillet : 39°C sous abris et une moyenne de 28°C sur 7 jours consécutifs. Les faibles pluies autour du 21-23 juin auront suffi à engendrer une pousse active de la vigne ; elle semble armée et résiste incroyablement bien à cette vague de chaleur. Si besoin était d'illustrer les grands-écarts de températures sur le mois de juin, notez qu'il ne finit que légèrement plus chaud que la normale !

Le mois de juillet sera chaud, de presque 2°C supérieur à la normale. La chaleur a opéré par vague ; si au début elle était plutôt bien supportée par la vigne, qui a bien continué de pousser, les premiers symptômes de sécheresse sont visibles sur les jeunes vignes autour du 16 juillet. Il fait chaud (plus de 80h d'ensoleillement supplémentaire), certes, mais sec aussi. Les « points pluviométrie » se succèdent dans nos bulletins de la chambre d'agriculture, indiquant un déficit hydrique de plus de 110mm depuis janvier et 140mm depuis octobre... Il est d'environ 45% par rapport à la normale depuis avril. Le peu de pluie tombe sous forme d'orages, parfois violents et nous connaissons 2 épisodes de grêle : le 7 juillet sur Savigny et Chorey, et le 14 juillet sur la colline de Corton. Plus de peur que de mal, mais c'est encore entre 10% et 15% de la récolte qui s'envole. Les cumuls restent variables, les fortes pluies des 27 et 28 juillet sont tout de même salvatrices. Enfin la véraison s'enclenche significativement. D'ores et déjà, nous avons le sentiment que le millésime ne sera peut-être pas si tardif : les fruits des vignes du

Domaines des Hospices de Beaune pourraient bien être prêts à récolter autour du 10-12 septembre au lieu des 15-20 envisagés en fin de floraison... A suivre !

Pendant la première décade d'août, le temps est plus de saison, avec enfin des températures supportables (18-26 °C). Entre le 5 et le 19 août, les pluies font leur apparition et les baies peuvent enfin grossir un peu ! Au 20 août, les grappes sont désormais teintées de rouge pour le Pinot Noir et se parent tranquillement de doré en Chardonnay. Le vent aura été notre allié car il sèche bien les feuilles entre chaque épisode pluvieux. Avec les températures redevenues estivales autour du 25 août, la maturité progresse à grands pas : le « retard » n'est plus que de 10-12 jours par rapport à 2018. Au demeurant l'hétérogénéité de l'avancée des stades que l'on constate depuis la floraison se confirme, et se maintiendra d'ailleurs jusqu'à la semaine avant récolte ! L'état sanitaire est excellent sur l'ensemble de nos parcelles. Pas de choix que d'attendre et surveiller les contrôles de maturité commencent.

L'ensoleillement de début septembre bat des records et les pluies sont de nouveau aux abonnés absentes. Au 4-5 septembre, nous en sommes désormais certains, 2019 ne sera pas si tardif et nous sommes prêts à partir vendanger car les raisins mûrissent par à-coups de 1 à 2 % (v/v) par semaine. Même si la vigne se protège, les premiers signes de stress hydrique commencent (seulement !) à se manifester : quelques baies flétrissent, et quelques feuilles jaunissent. Pour autant, la vigne garde ses forces et les fruits sont de plus en plus savoureux.

Résumer les épisodes climatiques n'aura jamais été aussi difficile qu'en 2019 ! C'est en « listant » la longue série d'événements climatiques que la vigne a eu à supporter en un an, que nous prenons encore plus conscience à quel point cette plante a été incroyablement résistante. Fort à parier qu'elle aura besoin d'un bon hiver pour s'en remettre.

Le cycle végétatif

Les premiers signes de reprise d'activité s'observent dès la fin février et jusqu'à mi-mars. Après une grande douceur sur cette période, au 25 mars, le stade de gonflement du bourgeon dans le coton est atteint. Nous trouvons même quelques pointes vertes ci et là dans des jeunes vignes ou dans des zones précoces (clos, etc...).

Au 1^{er} avril, il n'est pas rare de compter déjà 10 à 12 jours d'avance par rapport à la date moyenne de débourrement, mais la fraîcheur revient et ralentit fortement ce rythme. Les nuits des 5 et 14 avril nous font trembler ... -3°C sur de jeunes feuilles Et ce, sur une durée nocturne bien plus longue qu'une gelée printanière « classique ». La vigne prend un coup. Elle est au ralenti et la croissance est considérablement freinée. Rien ne pousse du 6 au 17 avril environ, comme si la plante s'était endormi.

Il faut attendre les douces températures des 20 / 25 avril pour commencer de voir des signes de reprise avec 2-3 premières feuilles qui s'étalent. Nous constatons d'ores et déjà une grande disparité de stades non seulement au sein d'une même parcelle, mais aussi sur un même cep !

Début mai, le feuillage devient plus dense ; enfin la Côte change de visage et verdit. Les Chardonnay ont 4-5 feuilles étalées et les Pinot Noir seulement 3-4. C'est également la période où nous commençons de suivre de près le mildiou car, jusqu'à ce stade, il ne s'est pas encore montré.

À partir du 15 mai, l'ensoleillement permet une reprise régulière de la pousse et nous pouvons enfin commencer nos travaux en vert :

- Les petites branches naissantes aux pieds sont enlevées,
- Ainsi que les doubles bourgeons, afin de favoriser une densité de feuillage homogène par la suite,
- L'ébourgeonnage cette année est, quant à lui, modéré.

Ces décisions du régisseur auprès de l'équipe émanent d'observations attentives de chaque parcelle : dès la sortie des inflorescences, nous devinons une récolte moyennement abondante à ce stade : la régulation de charge par l'ébourgeonnage doit donc se faire prudemment et au cas par cas. À noter également qu'à cette date, les vignes n'ont pas encore une grande vigueur et sont d'un vert encore bien pâle pour la saison.

C'est début juin que la vigueur et la pousse vont enfin se développer et les premières fleurs sont visibles autour des 2 / 3 juin dans les zones les plus précoces (Volnay 1^{er} cru Les Caillerets), ou encore dans les parcelles du domaine les plus homogènes en terme de stade végétatif (Pommard 1^{er} cru Les Épenots).

Les fortes chaleurs de début du mois accélèrent l'allongement des rameaux, pas la taille des grappes ! À la fin de la première décennie de juin, la floraison est bien avancée. Nous comptons alors 13 feuilles étalées à ce stade et les fleurs des parcelles de Chardonnay embaument nos visites de vignes.

À la même période, nous procédons aux premiers relevages des branches, afin de préparer l'accollage et garantir, pour la suite, une parfaite organisation des rameaux, des fruits et du feuillage. Les pluies, souvent sous forme de grosses averses, ont engendré une pousse accrue des entre-cœurs qui envahissent le palissage.

Commence alors un long et méticuleux travail d'effeuillage dès mi-juin : les raisins auront ainsi le temps de s'habituer au soleil le cas échéant. La consigne est claire : nous enlevons les entre-cœurs afin d'aérer la végétation plus un peu de feuilles si besoin. Il s'agit toutefois de laisser le couvert végétal suffisant pour bénéficier de son effet « bouclier » et/ou « parasol ».

De plus, les traitements, tous en BIO depuis 2016 sur l'intégralité du domaine, n'en seront que plus efficaces car mieux ciblés sur la zone des fruits. Cette approche prophylactique sera d'un grand soutien à la lutte contre l'oïdium vraisemblablement décidé à prendre ses quartiers sur le feuillage cette année.

Nous voilà mi-juin, la floraison touche à sa fin : avec elle son lot d'hétérogénéité de stades : au 20 juin, les Volnay 1^{er} Cru sont déjà au stade « grains de plomb » quand les Beaune 1^{er} Cru Bressandes ne sont qu'à la chute des capuchons. La coulure est considérée comme plutôt importante, quel que soit le secteur. Nous craignons pour nos rendements car la météo chaotique sur la fin de floraison a quelque peu « bousculé » la mise en fruit.

Fin juin - début juillet prend une toute autre tournure : l'épisode de canicule, dans une hygrométrie néanmoins favorable, permet une vitesse de pousse explosive. Le vent est bien présent cette année, il fragilise les branches : il faut agraffer solidement. Le rognage est raisonné fin d'éviter l'échaudage. Malgré la chaleur écrasante et le temps sec, les baies grossissent à vue d'œil et il n'est pas rare d'observer des grappes fermées au 5 - 8 juillet.

Jour après jour, nous avons le sentiment que les écarts de stades se « gomment » et que l'homogénéité intra-parcellaire gagne du terrain. Toutefois, il n'est pas rare d'observer de nombreuses baies mal formées et du millerandage ... gage de rendements modestes. La pluie de l'été sera déterminante, nous scrutons le ciel.

Les dégâts de la grêle du 7 juillet sur Savigny et du 14 juillet sur Corton, sont heureusement limités. Les feuilles ne sont pas arrachées et les baies modérément touchées ... de toute façon, il n'y a rien à faire ... seuls le vent et le soleil qui ont suivis aideront les baies à sécher et cicatriser.

A la mi-juillet, les grappes sont fermées mais il fait chaud et sec : les premières feuilles jaunies s'observent dans les très jeunes vignes, mais le reste résiste plutôt bien et les feuilles restent d'un vert foncé et chatoyant. La pousse, si elle a ralenti, n'empêche pas la bonne activité du couvert végétal et les premières baies vérées apparaissent autour du 22 - 25 juillet. Nous commençons de revoir sérieusement le caractère tardif du millésime une avancée de la date de récolte se profile.

La semaine du 20 / 25 juillet est brûlante, 2^{ième} canicule en vue. Nous limitons les rognages et les labours afin d'éviter le phénomène d'échaudage ; nous accueillons les pluies de fin juillet comme une bénédiction ! Elles auront le double avantage de déclencher concrètement et intensément la véraison qui n'attendait que cela dans ses « starting-blocks ».

Au fur et à mesure de l'avancée de la véraison (du 5 au 22 août environ), la pression sanitaire recule et avec elle la réceptivité de la plante à la maladie. Si le mildiou a été quasiment absent cette année (manque d'eau), l'oïdium aura été l'objet de toute notre attention. La conduite en BIO est un succès : les vignes du Domaine des Hospices de Beaune sont saines et belles. Les fruits se gorgent tranquillement de couleurs et de sucres et les feuilles, bien vertes, favorisent une photosynthèse efficace. Le soleil et le vent contribuent à concentrer les sucres, mais aussi les acides ; cela nous rassure, il n'y a plus qu'à patienter.

À partir du 27 août, nous commençons nos contrôles de maturité qui confirment l'immense hétérogénéité de ce millésime. Plus que jamais, décortiquer chaque parcelle sera décisif pour prendre la bonne décision de date de récolte. Et voilà Pommard plus en avance que Beaune !? Volnay reste fidèle à lui-même avec une précocité vérifiée. Le clou s'enfonce avec la Côte de Nuits qui mûrit plus vite que

Corton !!! Cette fois c'est sûr, la décision de date de vendanges sera un casse-tête et un exercice nécessitant de gérer son sang froid!

Nous décidons donc :

- 1 - de ne rien nous interdire : après tout, si Corton doit attendre !
- 2 - déguster tous les fruits : les peaux de Pinot Noir sont fameuses
- 3 - analyser les jus : les acidités se tiennent, bonne nouvelle !
- 4 - décider : et c'est parti !

Nous vendangerons donc plus tôt que prévu : le 6 septembre à Chaintré pour les Pouilly Fuissé ; puis à partir du 9 septembre pour les Chardonnay de Côte d'Or qui ont progressé encore plus vite que les Pinot Noir sur la fin du cycle. Les rouges feront leur entrée en cuverie le 12 septembre : Volnay et Pomard ouvrent le bal !

Les raisins rouges sont dans un état sanitaire quasi parfait, ils sont délicieux avec des peaux craquantes des saveurs intenses. En Pinot, seuls des grains séchés font l'objet d'un tri minutieux et en 12 jours, les 60 hectares sont vendangés. Les extractions de la couleur et des tanins des peaux sont optimisés et plutôt facilités par une belle maturité des peaux. D'intenses odeurs de fruits embaument la cuverie au moment des fermentations et jusqu'aux décuvages.

Le Chardonnay est fruité et très sucré, presque sirupeux, mais tout en étant sur une acidité incroyable ! Le millésime parfait là aussi !

Pour l'heure les vins 2019 prennent leurs quartiers en futs, dans nos caves. Tous ont fermenté sans encombre, aussi bien les blancs que les rouges, et ce, malgré les degrés alcooliques parfois un peu élevés qui n'ont absolument pas été un frein à la cinétique fermentaire.

Cette acidité conservée (malgré les fortes teneurs en sucres) semble être la trame commune à ce millésime, superbe dans les deux couleurs. C'est en cela que nous avons le sentiment heureux d'avoir un « millésime très bourguignon » malgré son côté aussi très « solaire ».

Voilà un mariage plus que réussi entre le Soleil et la Bourgogne !

Ludivine Griveau-Gemma

LES PRESIDENTS ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2019

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

La **Pièce des Présidents de la récolte 2019** est issue de l'appellation **Corton Grand Cru - Les Bressandes**. L'ensemble des parcelles d'appellation Corton « Les Bressandes » de la Cuvée Charlotte Dumay a été regroupé afin de vinifier leurs magnifiques raisins à part.

C'est donc au moment du décuvage que cette pièce a été constituée pour ensuite, destiner le reste du vin à l'élaboration de la traditionnelle Cuvée Charlotte Dumay. Il s'agit ainsi de la **seule pièce au monde de Corton Grand Cru - Les Bressandes Hospices de Beaune 2019.**



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-sélectionné » 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 2019 sera logée dans un fût d'exception qui possède des qualités remarquables pour un vieillissement digne d'un **Corton Grand Cru - Les Bressandes.**

En 2019, les Hospices de Beaune ont choisi de reverser les bénéfices de la pièce de charité à L'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière et à l'association Autour des Williams.

L'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière a été parrainé par Albéric Bichot, président de la maison Albert Bichot basée à Beaune et premier acheteur de la vente des vins des Hospices de Beaune depuis 20 ans. Le Professeur Saillant qui dirige depuis 2010 l'ICM travaillait aux côtés d'un proche membre de la famille décédé en 2016 à l'issue d'un accident cérébral. Touché par cet événement tragique, le Professeur Saillant se montre attentif et bienveillant envers la famille qui décide tout naturellement d'apporter son soutien aux travaux de recherches de l'ICM.

Après plusieurs rencontres et échanges sur les valeurs portées par la vente le Professeur Saillant sensible à l'esprit de charité inscrit dans l'histoire des Hospices de Beaune depuis sa fondation par Nicolas Rolin et Guigone de Salins en 1443 accepte de présenter la candidature de l'ICM pour l'édition 2019.

« Nous avons à cœur avec mon épouse Constance d'accompagner les travaux dirigés par le Professeur Saillant, homme exceptionnel et grand scientifique et de rendre hommage à un membre de notre famille ayant œuvré plusieurs années au sein de l'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière. Nous espérons que les enchères sur la Pièce des Présidents contribueront au succès et au rayonnement international de cet Institut unique au monde. » Albéric Bichot.



l'Institut du Cerveau et la Moelle épinière

Créé en 2010, L'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière (ICM) est un centre de recherche de dimension internationale, sans équivalent dans le monde, innovant dans sa conception comme dans son organisation. En réunissant en un même lieu malades, médecins et chercheurs, l'objectif est de permettre la mise au point rapide de traitements pour les lésions du sys-

tème nerveux afin de les appliquer aux patients dans les meilleurs délais.

Venus de tous les horizons et de tous les pays, les meilleurs scientifiques y développent les recherches les plus à la pointe dans ce domaine.

Principes et valeurs de l'ICM

- Excellence scientifique : les meilleurs chercheurs sont impliqués, l'objectif est de trouver.
- « Au service des patients » : réunir les malades, les médecins et les chercheurs.
- Flexibilité : pour permettre à la créativité scientifique de s'exprimer.
- Ouverture : créer un foyer d'échanges, favoriser le dialogue avec la société civile et les partenaires industriels.
- Transmission des savoirs : à l'échelle nationale et internationale

Ambitieux :

Traiter et un jour guérir les affections du cerveau et de la moelle épinière nécessitent l'existence de grands centres de recherche capables de travailler en réseau. L'ICM est l'un d'entre eux :

- > 22 000 m² de laboratoires
- > 1 200 m² dédiés à la recherche clinique
- > 1 000 m² destinés à l'incubation de start-up
- > 67 millions d'investissement immobilier
- > et surtout 700 chercheurs, ingénieurs et techniciens, recrutés selon un cahier des charges très rigoureux, travaillant en permanence sur le site.

L'ICM est un pôle d'excellence pour le système nerveux central, implanté au coeur du plus grand hôpital, la Pitié-Salpêtrière à Paris.

International

Pour constituer et développer ses équipes de recherche, l'ICM a mis en place un Comité Scientifique International chargé de repérer et recruter des talents de haut niveau. Cette sélection rigoureuse constitue l'une des principales garanties de son excellence scientifique.

Unique

Réunir malades, médecins et chercheurs sur un même lieu permet de développer à la fois la recherche fondamentale et clinique. L'intérêt est de raccourcir le délai entre la recherche et la thérapeutique, pour le plus grand bénéfice des patients.

Original

L'ICM est une fondation privée reconnue d'utilité publique (décret du 13 septembre 2006), implantée sur un domaine public, l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière. Soutenu financièrement par des partenaires institutionnels, l'ICM bénéficie également de fonds privés.

Multidisciplinaire:

Jusqu'à maintenant, les approches dans les différents domaines de la recherche (biologie moléculaire et cellulaire, neurophysiologie, sciences de la cognition, thérapeutique) ont été menées de façon trop cloisonnée. La recherche faite à l'ICM est multidisciplinaire, c'est une innovation indispensable. La table des matières est vide car aucun style de paragraphe défini n'est utilisé.

Source de valorisation :

La valorisation est aujourd'hui au cœur de la recherche scientifique. Les partenariats établis avec l'industrie, notamment pharmaceutique, permettent une véritable accélération de la recherche.

Les missions de l'ICM

Comprendre et traiter les maladies et les traumatismes du système nerveux constituent un enjeu majeur à l'échelle mondiale pour le XXI^e siècle. Aujourd'hui, la médecine soulage... Demain, il faut prévenir, guérir et réparer.

L'Institut du Cerveau et la Moelle épinière sera représenté dimanche 17 novembre 2019 par le joueur de Basket-Ball Tony Parker.



L'association Autour des Williams

Association française créée il y a 15 ans regroupant des familles d'enfants atteints du syndrome de Williams et Beuren. Maladie d'origine génétique rare qui s'observe dans toutes les populations et touche aussi bien les filles que les garçons. À l'heure actuelle aucun traitement ne permet la guérison du Syndrome de Williams.

Le Syndrome de Williams et Beuren, c'est quoi ?

Le syndrome de Williams et Beuren est d'origine génétique et résulte de la perte de 28 gènes sur l'un des deux chromosomes 7.

Cette maladie génétique porte le nom du cardiologue néo-zélandais Dr Williams qui le premier l'identifia en 1961. Cette maladie réunissant une malformation cardiaque, une déficience intellectuelle et des traits faciaux « elfiques » caractéristiques, et du pédiatre allemand Beuren qui décrit cette association de symptômes en 1962.

À l'heure actuelle aucun traitement ne permet la guérison du syndrome de Williams.

Autour des Williams

La naissance il y a 15 ans de l'association Autour des Williams est venue naturellement en réaction à l'absence d'informations précises et structurées sur le syndrome et pour faire face à un grand vide auquel se confrontent les parents lorsqu'ils apprennent le diagnostic.

L'un de nos principaux objectifs est d'accompagner les familles afin de rendre le quotidien plus facile

Les Priorités : information et partage

Promouvoir l'information sur le syndrome de Williams et Beuren pour faire reculer la méconnaissance et changer le regard sur la différence.

Soutenir la recherche scientifique et médicale sur le syndrome de Williams, encourager la coopération scientifique au niveau européen, notamment à travers l'organisation du premier colloque scientifique en avril 2008.

Notre engagement pour la recherche

Depuis sa création et avec l'aide de son Conseil médical et scientifique, Autour des Williams a contribué à 29 programmes de recherche.

Désireuse de faire progresser les connaissances autour de la maladie dans toutes ses dimensions, l'association soutient des projets en génétique, en recherche clinique et thérapeutique et en psychologie développementale.

Dimanche 17 novembre prochain, l'association Autour des Williams sera soutenue par **Ophélie Meunier**, journaliste et animatrice télé.

« Marraine de cette association pleine d'énergie positive et de valeurs, je suis fière de la soutenir dans ses initiatives et ses actions afin d'améliorer la connaissance sur le syndrome de Williams et la recherche médicale » Ophélie Meunier.

François Xavier Demaison, acteur, humoriste et producteur soutien de l'association autour des Williams sera présent aux côtés d'Ophélie Meunier.

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.

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.



Et en 2019, la maternité passe au niveau 2A

Un véritable « plus » pour le territoire du Sud-Côte d'Or

Ce passage de la maternité de niveau 1 au niveau 2A représente un véritable atout pour la ville de Beaune et ses alentours. Les parents pourront choisir la proximité, un accompagnement personnalisé selon leur projet de naissance et la sécurité d'une prise en charge plus précoce si nécessaire.

Ce passage au niveau 2A s'accompagne de l'ouverture d'une unité de néonatalogie de 6 places dans le service de pédiatrie.

Cette unité permettra la prise en charge des bébés prématurés ou demandant plus de soins à la naissance et proposera également de transférer au plus proche de chez eux des enfants qui seraient nés encore plus prématurément et dont l'état se sera stabilisé.

Un Hôpital au coeur de la ville de Beaune, qui se restructure, se modernise et apporte à la population et ses environs des soins modernes de qualité tout en s'inscrivant dans la continuité et le respect de l'oeuvre originale de Nicolas Rolin et Guigone de Salins.

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

Le nom Christie's est synonyme d'oeuvres d'art exceptionnelles, de services incomparables et de prestige international. La maison 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 des oeuvres vendues s'échelonnent entre \$200 et plus de \$100 millions. Christie's rencontre également un grand succès dans l'organisation de ventes de gré à gré dans toutes les catégories notamment en art impressionniste, moderne et contemporain, tableaux anciens et bijoux.

La Maison est présente dans 46 pays et dispose de 10 salles de ventes dans le monde à Londres, New York, Paris, Genève, Milan, Amsterdam, Dubaï, Zurich, Hong Kong et Shanghai. Elle organise également des ventes en ligne.

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.

Christie's est la première maison de ventes aux enchères dans le monde, ses ventes aux enchères ont totalisé £2.2 milliards / \$2.8 milliards au premier semestre 2019.

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.

En 2019, de nombreuses innovations ont été entreprises à la cuverie des Hospices de Beaune.

La première innovation majeure concerne la mise en place d'un logiciel de supervision. Ce logiciel a été personnalisé pour la cuverie des Hospices de Beaune en étroite collaboration avec le régisseur. Il offre une représentation graphique en plan des locaux et des cuves permettant de contrôler en un coup d'oeil l'état général de la cuverie.

Ce logiciel permet le pilotage des cuves et notamment la programmation, le contrôle et le suivi de la température, sur place ou à distance.

« Cette première année de lancement permettra d'affiner les besoins et de faire évoluer les fonctionnalités vers les exigences des Hospices de Beaune. » conclut Ludivine.

Les innovations concernent également l'acquisition de 4 cuves thermo régulées qui répondent au travail parcellaire mis en oeuvre depuis l'arrivée de Ludivine Griveau aux Hospices de Beaune en 2015.

Enfin, l'équipe a entrepris un test sur le fonctionnement de deux égrappoirs en tant que domaine pilote en vue d'accompagner les entreprises viti-vinicoles dans la mise en oeuvre de leurs appareils.

LES 50 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte 2019 permettra aux Hospices de proposer à la vente 589 pièces, dont 118 pièces de vin blanc et 471 pièces de vin rouge. Ces 589 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
ECHEZEAUX 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 2018
Résultats comparatifs ⁽¹⁾

	Prix moyen de la pièce ⁽²⁾ <i>(Rouges et Blancs)</i>	Pièces <i>(vins et alcools)</i>	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€
2018	16 849€	843	16 969 750€

(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€
2018	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 496 000€

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€
2018	Corton Grand Cru Clos du Roi Meursault Premier Cru - Les Genevrières	2 pièces de 228L 230.000€

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*.

- 2018** **Nathalie Baye et Erik Orsenna** : Institut Pasteur
Alice Taglioni et Pascal Elbé : Association Asmae, Soeur Emmanuelle
Emmanuelle Béart : Association BAB
- 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