

**160<sup>ème</sup> VENTE DES VINS  
DES HOSPICES DE BEAUNE  
15 NOVEMBRE 2020**



**EN 2020, LES HOSPICES DE BEAUNE SOUTIENNENT  
LES HOSPITALIERS DE FRANCE VICTIMES DE LA COVID-19  
REPRÉSENTÉS PAR**

***La Fédération Hospitalière de France - FHF  
Le Comité de Gestion des Oeuvres Sociales - CGOS***

## SOMMAIRE

<b>DISCOURS D'OUVERTURE</b>	<b>P3</b>
<i>Mr Poher, Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune</i>	
<b>UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE HAUTEMENT SYMBOLIQUE</b>	<b>P4-5</b>
<b>LE MILLÉSIME 2020 DES HOSPICES DE BEAUNE « L'INOUBLIABLE »</b>	<b>P6-9</b>
<i>Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune</i>	
<b>LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES EN 2020</b>	<b>P10-11</b>
<i>Fédération Hospitalière de France - FHF Comité de Gestion des Oeuvres Sociales - CGOS</i>	
<b>LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE</b>	<b>P12-16</b>
<b>LES HOSPICES DE BEAUNE</b>	<b>P17-18</b>
<i>Hôtel Dieu et Centre Hospitalier</i>	
<b>CHRISTIE'S</b>	<b>P19</b>
<i>Première maison de vente aux enchères au monde</i>	
<b>LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE</b>	<b>P20-21</b>
<i>En 2020, innovations en cuverie</i>	
<b>LES 630 PIÈCES LA VENTE DES VINS</b>	<b>P22-23</b>
<i>Réparties en 50 cuvées</i>	
<b>LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2005 à 2019</b>	<b>P24-26</b>
<i>Résultats comparatifs</i>	
<b>LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS</b>	<b>P27-28</b>
<i>De 2005 à 2019</i>	
<b>CONTACTS PRESSE</b>	<b>P29</b>
<i>Hospices de Beaune et Christie's</i>	

## **DISCOURS D'OUVERTURE DE LA 160<sup>ème</sup> VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE**

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

**Les hospitaliers prennent soin de nous tous les jours, toutes les nuits, toute l'année.**

En cette période de pandémie Covid-19, cette mission prend une dimension particulière par les incertitudes et les inquiétudes qu'elle fait porter sur nos vies et celles de nos proches, mais aussi sur notre mode de vie, la capacité de travailler pour les uns, les rencontres familiales ou entre amis pour tous.

Nous avons l'impérieux devoir de respecter les consignes qui seules peuvent nous protéger.

Nous avons aussi celui d'espérer et de faire des projets. Les Hospices Civils de Beaune préparent l'ouverture en janvier de leur nouveau service pour la réadaptation des maladies cardiovasculaires.

Nous engagerons aussi en 2021 le processus de reconstruction de notre bâtiment principal d'hospitalisation.

Nous avons enfin l'envie d'accompagner vos futurs moments de convivialité que les vins de notre domaine enchanteront.

**Un jour par an, c'est vous qui prenez soin des hospitaliers et cette année c'est le dimanche 15 novembre.**

## **UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE HAUTEMENT SYMBOLIQUE**

*Alain Suguenot, Maire de Beaune et Président du Conseil de Surveillance des Hospices Civils de Beaune*  
*François Poher, Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune*

La 160<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Beaune aura bien lieu dimanche 15 novembre 2020. Cette vente aux enchères sera orchestrée par Christie's sous les Halles de Beaune à 14 heures 30 précises **dans un format raisonnable et raisonné principalement réservé aux acheteurs professionnels présents sur place tandis que les acheteurs particuliers français et du monde entier pourront également participer aux enchères par téléphone ou en ligne.**

Afin de garantir la sécurité sanitaire de chacun et le bon déroulement de la 160<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Beaune, les Hospices Civils de Beaune et Christie's s'adaptent et prient les participants présents sous les halles de s'engager à observer un protocole sanitaire strict.

Le contexte sanitaire dans lequel nous évoluons donne à cette vente anniversaire une portée symbolique sans précédent. L'engagement et le courage des agents hospitaliers mobilisés en première ligne pour faire face à l'épidémie de coronavirus permettent de répondre aux besoins de santé de la population et de traverser cette période de crise exceptionnelle dans son ampleur et sa durée. Le maintien de la vente avec la présence exclusive de professionnels est attendue par tous les hospitaliers français. Les profits de la vente de la pièce de charité 2020 serviront à financer les aides exceptionnelles non remboursables liées à la Covid-19 à destination des hospitaliers ayant été durement impactés par la crise sanitaire ainsi que par les enfants d'agents décédés.

Les maisons de vin de Bourgogne sont mobilisées depuis plusieurs mois pour cette vente exceptionnelle. Sa tenue et les enchères montreront également au monde entier que notre pays et la Bourgogne continuent à travailler et à produire.

## **Protocole à l'intention des participants présents à Beaune lors de la 160ème vente des vins des Hospices de Beaune :**

Afin de garantir la sécurité sanitaire de chacun et le bon déroulement de la 160ème vente des vins des Hospices de Beaune, les Hospices Civils de Beaune et Christie's s'adaptent et vous prient de respecter le protocole sanitaire suivant.

Ainsi, il est exigé aux participants assis sous les Halles de :

- Porter un masque en toute circonstance depuis la sortie de leur véhicule ou domicile. Le port du masque est obligatoire durant toute la durée de la vente sauf pour le commissaire-priseur. Pour des questions d'hygiène, il leur sera demandé de changer de masque après 4 heures d'utilisation (prévoir un masque de rechange);
- Se présenter à l'entrée indiquée sur votre ticket acheteur à partir de 13h45 (début de la vente à 14h30 précises);
- Se laver les mains avec de la solution hydroalcoolique à l'arrivée;
- Rejoindre sa place assise numérotées directement sans aucun contact ;
- Respecter la distanciation sociale avec les autres participants (pas de changement de place autorisé, une chaise sur deux, pas de discussion penchée vers son voisin...);
- Limiter ses déplacements au strict nécessaire (accès aux sanitaires et sortie). Seul le personnel en charge de l'organisation de la vente (nombre limité au strict nécessaire) pourra se déplacer.

D'une manière générale, le nombre de personnes présentes sera très fortement limité : l'accès au public ne sera pas autorisé.

## **LE MILLESIME 2020 DES HOSPICES DE BEAUNE « L'INOUBLIABLE »**

*Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune*

### **Préambule**

Il m'a rarement été aussi difficile de mettre par écrit la synthèse d'un millésime que celle de 2020. Parce qu'il y a tellement de choses à en dire, à tenter de retranscrire, parce que le résumer à de simples éléments climatiques et végétatifs ne suffiront pas... Le contexte prend tout son sens et sera souvent évoqué ici, parce qu'il a aussi guidé nos esprits et nos cœurs tout au long de la campagne. Je le ressens comme indissociable du reste, et ce « contexte 2020 » fait incontestablement parti de l'ADN de ce millésime aux émotions garanties.

Les raisons ne manquent pas, et la crise sanitaire mondiale est dans tous les esprits. Pourtant, tout avait bien commencé, à en croire les vœux de début d'année où chacun y allait de son jeu de mot sur le millésime « vin-vin ». Un bon présage ?

Et puis, tout comme nos bourgeons ont éclaté, la planète s'est confinée ; tout comme la vigne s'est parée de feuilles vertes, nos soignants menaient bataille... si nos gestes ont, durant toute l'année, été dédiés à être aux petits soins pour la vigne, nos esprits sont demeurés tournés vers eux, dédiés aux nôtres de « petits » soins, vers ceux aux gestes sûrs qui sauvent des vies chaque jour.

Sur fond d'humilité, l'esprit de notre équipe est plus fort que jamais : comment se plaindre ? Nous sommes au travail, dans nos vignes, et en plein air...#lavignecontinue.

Spontanément, sans avoir à se le dire, toute l'équipe s'est investie avec passion afin de tout surmonter, pour aboutir à de beaux raisins, en faire de Grands Vins, pour, encore plus cette année, notre grande cause, notre hôpital, nos soignants.

### **Climatologie et cycle végétatif**

Après un automne et un hiver des plus doux, la vigne affiche ses premiers signes de reprise dès la mi mars... alors que la planète s'arrête. C'est donc munis de laisser-passer que nous nous activons à finir de plier les baguettes car, dès le 20 mars, les bourgeons de chardonnay gonflent dans leur coton. Depuis 6 mois (oct-mars), il fait doux : au plus froid nous avons eu -5°C dans l'hiver et sur seulement une journée. La chambre d'agriculture nous précise même que seuls 7 jours sur la période ont affiché en dessous de zéro, c'est confortable, mais inquiétant.

Sans vraiment le mesurer sur l'instant (les esprits sont accaparés par ailleurs, il faut bien faire l'école aux enfants !), 2020 s'annonce comme un record de précocité, en tout point. L'automne-hiver ayant été plus arrosés que la normale (+90mm), les sols sont dans de bonnes conditions hydriques et nous permettent de faire un premier travail de labour superficiel dès la fin mars.

Cette année encore, les risques de gelée planent sur nos petites pointes vertes et nous font mal dormir. C'est presque devenu « routinier », avec très peu de mesures écran possibles ! En effet le brûlage de paille, controversé, discutable, non adapté peut-être, laisse place aux projets d'achats groupés d'éoliennes et de bougies. Les côtes viticoles s'organisent et si quelques nuits frôlent les -2°C, elles ne laisseront pas de dégâts significatifs dans nos parcelles.

Malgré un début avril frais, 2020 est le millésime dont le démarrage est le plus rapide de ces 25 dernières années. Avec 42h d'excédent d'ensoleillement, une 2<sup>ème</sup> décennie d'avril à plus de 23°C, nos vignes explosent de végétation ! Il faut se hâter d'ébourgeonner car les bourgeons auront vite laissé place aux feuilles. Quant aux dédoublages, ils se font dans le même temps. Nous sommes alors confrontés très tôt aux choix à faire en terme de quantité de récolte à laisser sur la baguette. Ainsi, nos chardonnay garderont un peu plus d'yeux sur leur baguette et les pinot noirs seront conduits avec un objectif plus mesuré dans les rendements visés. C'est un pari qui se joue chaque année à cette époque.

5<sup>ème</sup> semaine de confinement, la vigne continue, c'est sûr, à plein régime. Pour préparer ces lignes, je relis mes notes, mon agenda, ... il affiche « PN 3/4F » et « CHA 5/6F » au 14 avril ! L'état sanitaire est suivi de près et le 1<sup>er</sup> traitement n'est pas encore d'actualité. En effet le vent et le temps sec (moins de 3mm sur le mois) sont nos alliés, l'un assainit, l'autre amenuise le potentiel de sortie des maladies.

Nos visites parcellaires montrent une assez grande disparité dans les stades végétatifs d'une parcelle à l'autre, mais ils sont plutôt réguliers au sein d'une même parcelle. La précocité est désormais bien ancrée dans les esprits, la chambre d'agriculture indique que cela ne serait arrivé que 6 fois en 80 ans et 2020 compte 24 jours d'avance sur 2019 en date du 21 avril ! Malgré un déficit de pluie sur avril (-35mm), les sols conservent un bon statut hydrique.

En mai, la dynamique de pousse est intense mais régulière (environ 2 feuilles par semaine), la surface foliaire s'étend, les vignes sont denses, belles, bien vertes. La première protection à base de cuivre et soufre se positionne ainsi fin avril car nous voyons déjà les inflorescences sur les rameaux qui s'allongent à une allure inédite. Il faut protéger nos futures fleurs. A peine a-t-on fini d'ébourgeonner que le relevage doit commencer dans certains chardonnays, nos meursault 1<sup>er</sup> cru Genevrières par exemple.

Entre le 16 et le 25 mai, après enfin un peu de pluie (40 mm), la fleur est passée à une vitesse fulgurante, sous une chaleur écrasante et ce, aussi bien pinot noir qu'en chardonnay (contre les 4 à 8 juin sur la moyenne des 30 dernières années). Le 21 mai, l'air embaume le dé-confinement et la fleur de vigne, le renouveau se dessine. Au 25 mai, les capuchons sont, bien souvent, tombés, il fait chaud et le vent demeure.

À noter que le vent est désormais une composante climatique importante, non seulement de ce millésime, mais également des précédents. Depuis quelques années, il est assez « nouveau » en Bourgogne d'avoir ce vent tous les jours et quasi toute la journée. S'il est notre allié pour le maintien du parfait état sanitaire de 2020, il nous laisse cependant moins de répit, comprenez moins de « fenêtres » météo, pour l'application de nos traitements. Les données des prévisions météo sont encore plus scrutées. Le vent a aussi pour conséquence de sécher nos terres, en surface tout du moins, les rendant parfois difficiles à travailler car ils durcissent. Malgré cela, la réserve hydrique est satisfaisante à ce stade de l'année.

Début juin, malgré un temps plus perturbé, les conditions sont favorables à une nouaison fulgurante ! On voit apparaître une variation notable de stades au sein d'une parcelle, et parfois en chardonnay, le phénomène de coulure est marqué, les structures des grappes sont longues et aérées, et le millerandage n'est parfois pas négligeable. Les conditions préfloraison ayant été plus favorables au pinot noir, il a mieux passé le cap et ses baies sont de taille plus régulières. Le pinot reprend un peu d'avance sur le chardonnay précisément à ce moment-là du cycle végétatif.

Nos enfants retrouvent le chemin de l'école, de leurs vies sociales, le tout sous un ciel qui affiche un cumul de plus de 180h d'excédent d'ensoleillement en 2 mois. En moins d'une semaine, les baies atteignent 4 à 5 mm, la levée de toute contrainte est observable même aux vignes ! Nous avons désormais 24 jours d'avance sur 2019. Il en découle rapidement que les congés d'été devront se réadapter car, dans mon for intérieur, l'idée d'une date de récolte autour du 20 août fait son chemin! A voir...

Fin juin, les températures sont élevées, l'été est là ; quelques pluies, irrégulières et très localisées, contribuent à une mise à disposition des nutriments du sol dans un parfait timing. La vigne est flamboyante, verte, son feuillage est dense et reste tourné vers le soleil. Selon le déroulé de l'été, les prévisions des profils de pousse sont incertaines mais déjà fin juin, mes yeux scrutent les premières baies vérées. L'état sanitaire est excellent, aucune trace de mildiou car pas de pluies (déficit de 50mm en moyenne depuis janvier) et l'oïdium n'a pas altéré la récolte, même s'il rôde un peu sur feuilles.

Les conditions estivales de juillet accélèrent la pousse, et les entre-cœurs doivent être enlevés afin de raisonner la densité du volume foliaire. Toutefois, afin d'équilibrer le feuillage, nous faisons le choix de ne pas effeuiller la zone fructifère et ainsi de bénéficier des effets d'ombre et de fraîcheur à l'échelle du pied lui-même. Quand cela est possible, nous essayons aussi de rogner plus haut (et moins serré sur les côtés) afin de profiter de l'ombre portée des rangs voisins. Si besoin était d'illustrer, qu'à ce stade, la vigne ne manque de rien (et nous prend au mot #lavignecontinue !), il y a beaucoup de verjus en haut des rameaux principaux, et même de jeunes raisins sur les entre-cœurs, témoins d'une grande vigueur et mise en fruit du millésime.

Au 15 juillet, la chambre d'agriculture 21 indique que 2020 est le millésime le plus précoce jamais enregistré et que les prévisions météo à venir n'inverseront pas la tendance. Cela se confirme rapidement avec toutefois beaucoup de contraste dans le début de la véraison d'une parcelle à une autre. Les travaux du sol ont été arrêtés car il s'agit désormais d'y piéger l'humidité résiduelle. Les stades physiologiques observés au 21 juillet sont dignes d'un 5 août d'habitude... nous préparons activement la cuverie et les commandes de futaille sont passées plus tôt !

La récolte se profile comme plutôt généreuse et la véraison évolue très vite fin juillet. Les guêpes ont bien compris que les raisins se gorgeaient de sucre intensément car elles sont particulièrement en nombre durant l'été. Lors des visites parcellaires, la date de récolte se dessine fin août et il n'y a plus qu'à attendre, l'état sanitaire frôlant la perfection.

Le mois d'août demeure chaud et se caractérise surtout par l'absence de pluie et du vent. Ce sont ces deux paramètres qui vont certes contribuer à maintenir un état sanitaire parfait, mais la vigne commence de montrer des signes de soif. Les feuillages si verts il y a encore quelques jours, ont du mal à résister et ci et là des feuilles de la zone du bas des pieds se teintent de jaune. Sans toutefois pouvoir dégager une tendance quant à l'âge, le sol, les méthodes culturales, les secteurs etc... certaines vignes souffrent et d'autres pas. Ce sera décidément l'année de tous les mystères où force est de constater que nous sommes loin de tout comprendre.



Dès le 13 août, les contrôles de maturités doivent débiter, il ne faut plus hésiter ; les raisins sont déjà moyennement dorés en chardonnay mais vraiment noirs en pinot.

Au 17 août tout est prêt, les équipes sont plus mobilisées que jamais ... je suis donc plus à l'aise de leur annoncer « c'est décidé, on commence demain ! ». C'est ainsi que nos premiers coups de sécateurs ont débuté le mardi 18 août sur les secteurs de Chaintré, mais aussi à Meursault et Beaune où les raisins sont savoureux, les pépins bien bruns et au goût de noisette. Les peaux sont souples et taniques, la couleur et les tanins des pinot seront sans doute assez faciles à extraire. Pour la première fois de son histoire, le domaine rentrera toute sa récolte sur le mois d'août, pour s'achever le 29 sur le secteur de Saint Romain.

Les vinifications se sont parfaitement déroulées en blanc comme en rouge et les équilibres qui se dessinent dans nos vins sont extraordinaires, et, avouons-le, assez inattendus. Le côté solaire du millésime est là, mais les vins révèlent une impressionnante fraîcheur aromatique. Les acidités sont bien présentes et les densités se ressentent d'ores et déjà. Les blancs ont du fond, sans degré alcoolique trop élevé. Les tanins des rouges sont souples mais puissants. Les ingrédients d'un grand millésime, pour beaucoup de raisons, inoubliable, sont donc tous réunis.

## LES ASSOCIATIONS CARITATIVES BENEFICIAIRES DE LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2020

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 cette édition anniversaire, les Hospices civils de Beaune mettent en vente une pièce de charité unique, pièce de 228 litres : **Clos de la Roche Grand Cru**.

### *Une pièce d'exception*

**La Pièce des Présidents de la récolte 2020** est issue de l'appellation **Clos de la Roche Grand Cru - Les Froichots**. C'est dans les Grands Crus de la Côte de Nuits, vignoble remarquable en Bourgogne et secteur

de prédilection des plus grands crus en Pinot Noir, que Ludivine Griveau, régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune a rigoureusement sélectionné les meilleurs pieds du climat le Froichots dans la parcelle du domaine de **Clos de la Roche Grand Cru**.



Plantée entre 1968 et 1972, cette vieille vigne révèle un matériel végétal exceptionnel. Les fruits et la dégustation des baies ont confirmé ce choix : un excellent potentiel de garde, un équilibre parfait et une très belle matière.

### *Un contenant unique*

C'est un grand cru de chêne issu du parc forestier du Domaine de Chambord qui a été choisi pour réaliser le fût de la Pièce des Présidents. Située dans le Val de Loire, au centre de la France, la forêt de Chambord avoisine les forêts domaniales de Boulogne, Russy et Blois qui sont propices à la fabrication de fûts en chêne. Elle se trouve aussi à moins de 150 kilomètres des prestigieuses forêts de Loches, Bercé et Tronçais. Aménagé au fil des siècles, son territoire est préservé et sa forêt entièrement classée monument historique. Chambord a adhéré aux certifications de gestion durable que sont Natura 2000 et PEFC (Program for the Endorsement of Forest Certification schemes). Aujourd'hui, le Domaine national de Chambord s'associe au monde du vin en proposant une édition limitée de fûts de chêne de haute qualité. Ce projet est à la fois patrimonial, économique et durable: Chambord souhaite replacer sa forêt dans l'histoire de France, valoriser la filière bois, développer la notoriété de sa marque et s'inscrire dans une démarche intégrée d'œnotourisme. Cette exigence de qualité s'inscrit parfaitement avec l'ambition des Hospices Civils de Beaune de livrer une Pièce des Présidents d'exception.

## **Une cause hospitalière**

Les agents hospitaliers ont été mobilisés en première ligne pour faire face à l'épidémie de coronavirus. Leur engagement et leur courage permettent ainsi de répondre aux besoins de santé de la population et de traverser cette période de crise exceptionnelle dans son ampleur et sa durée.

Ils seront représentés par la Fédération Hospitalière de France (F.H.F.) association loi de 1901 qui réunit la



plupart des établissements publics de santé et des établissements publics médico-sociaux de France et le Comité de Gestion des Œuvres Sociales des établissements hospitaliers publics (C.G.O.S.) s'assurera de la distribution du don. Les profits de la vente de la pièce de charité 2020 serviront à financer les aides exceptionnelles non remboursables liées à la Covid-19.

Le C.G.O.S aura ainsi une attention toute particulière aux demandes d'aide qui pourront être formulées par les hospitaliers ayant été durement impactés par la crise sanitaire ainsi que par les enfants d'agents décédés. Les demandes sont à formuler par le biais du formulaire



d'aide exceptionnelle non remboursable, disponible sur le site du C.G.O.S (téléchargeable dans l'espace agent) et à adresser, comme habituellement, au CGOS de la région

**Le C.G.O.S**, une association loi 1901 au service de plus de 956 000 agents de la Fonction publique Hospitalière.

Depuis 1960, le C.G.O.S, association loi 1901 à but non lucratif, a pour mission de mettre en œuvre et de gérer l'action sociale en faveur des agents en activité ou retraités des établissements publics sanitaires, sociaux et médico-sociaux adhérant au C.G.O.S et, sous certaines conditions, des membres de leur famille définis par son conseil d'administration.

Le C.G.O.S est présent dans les moments heureux ou difficiles de la vie des agents pour lesquels il crée, verse et développe :

- des prestations sociales ;
- des aides remboursables (ou non) pour faire face à des contraintes ponctuelles;
- des activités culturelles, sportives et de loisirs;

et toute autre action entrant dans le champ de ses missions et pouvant présenter un caractère social.

## **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<sup>ème</sup> et 146<sup>ème</sup> 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 Josphe Menault.

## **2010**

Pour son 150<sup>ème</sup> 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 adjudgé 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

## **Et en 2020, un service de rééducation cardio-vasculaire**

### ***L'offre de soins en cardiologie se développe au profit de la population du territoire Sud Côte-d'Or***

Un service de réadaptation cardio-vasculaire ouvrira ses portes en janvier 2021 au centre hospitalier Philippe Le Bon.

En effet, l'équipe de cardiologie, pluridisciplinaire, y accueillera en hospitalisation de jour des patients atteints de différentes affections cardio-vasculaires : infarctus du myocarde, angioplastie coronaire, pontage, insuffisance cardiaque et après toute chirurgie cardiaque. Cette prise en charge spécialisée reposera sur trois axes : le réentraînement physique, l'optimisation des traitements médicamenteux et l'éducation thérapeutique afin de permettre aux patients d'adapter au mieux leur vie à leur pathologie et de devenir les acteurs responsables de l'optimisation de leur état de santé.

La réadaptation cardio-vasculaire a prouvé son efficacité en diminuant la morbi-mortalité cardio-vasculaire, en améliorant la capacité d'effort et la qualité de vie des patients, ainsi qu'en optimisant leur réinsertion socio-professionnelle



## **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 chartre 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<sup>e</sup> 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.

Christie's est la première maison de ventes aux enchères dans le monde et ses ventes ont totalisé £4,5 milliards / \$5,8 milliards en 2019.

## **LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES**

### ***Reflet de la générosité bourguignonne et de la multitude des terroirs***

Depuis le XV<sup>e</sup> 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 et 2020**, 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 **2020** permettra aux Hospices de proposer à la vente **630** pièces de vins, dont **156** pièces de vin blanc et **474** pièces de vin rouge. Ces **630** pièces sont réparties en **50 Cuvées**, **33** de vin rouge et **17** de vin blanc, soigneusement élaborées par Ludivine Griveau, régisseur du domaine viticole des Hospices Civils de Beaune.

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 Civils 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**  
**ECHÉZEAUX 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 2019

### Résultats comparatifs <sup>(1)</sup>

	Prix moyen de la pièce <sup>(2)</sup> (Rouges et Blancs)	Pièces (vins et alcools)	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	13 969 750€
2019	<b>20 409€</b>	<b>596</b>	<b>12 009 750€</b>

(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€
2019	<b>Mazis-Chambertin Madeleine Collignon</b>	<b>1 393 500€</b>

## Les adjudications de la Pièce des Présidents

2005	Beaune Premier Cru Guigone de Salins	1 pièce de 228L / 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 228L / 50 000€
2009	Meursault Premier Cru Les Charmes Corton Grand Cru Charlotte Dumay	2 pièces de 228L/ 81 000€
2010	Beaune Premier Cru-Nicolas Rolin	tonneau de 500L/400.000€
2011	Corton Grand Cru Clos du Roi	tonneau de 460L/110 000€
2012	Corton Grand-Cru Charlotte Dumay	tonneau de 350L/270 000€
2013	Meursault Premier Cru Les Genevrières	tonneau de 456L/131 000€
2014	Corton Grand-Cru Bressandes	1 pièce de 228L/220 000€
2015	Corton Grand-Cru Renardes	1 pièce de 228L/480 000€
2016	Corton Grand-Cru Bressandes	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€
2019	<b>Corton Grand-Cru Bressandes</b>	<b>2 pièces de 228L/260.000€</b>

## 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*.

- 2019**            **Tony Parker** : Institut du Cerveau et de la Moelle épinière  
**Ophélie Meunier et François-Xavier Demaison** : Association Autour des Williams
- 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 de la vente des vins

[estelle.bidault@ch-beaune.fr](mailto:estelle.bidault@ch-beaune.fr)

06 73 91 77 79

### **Christie's**

**Beverly Bueninck**

Attachée de presse

[bbueninck@christies.com](mailto:bbueninck@christies.com)

01 40 76 84 08

#HospicesdeBeaune