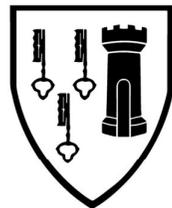
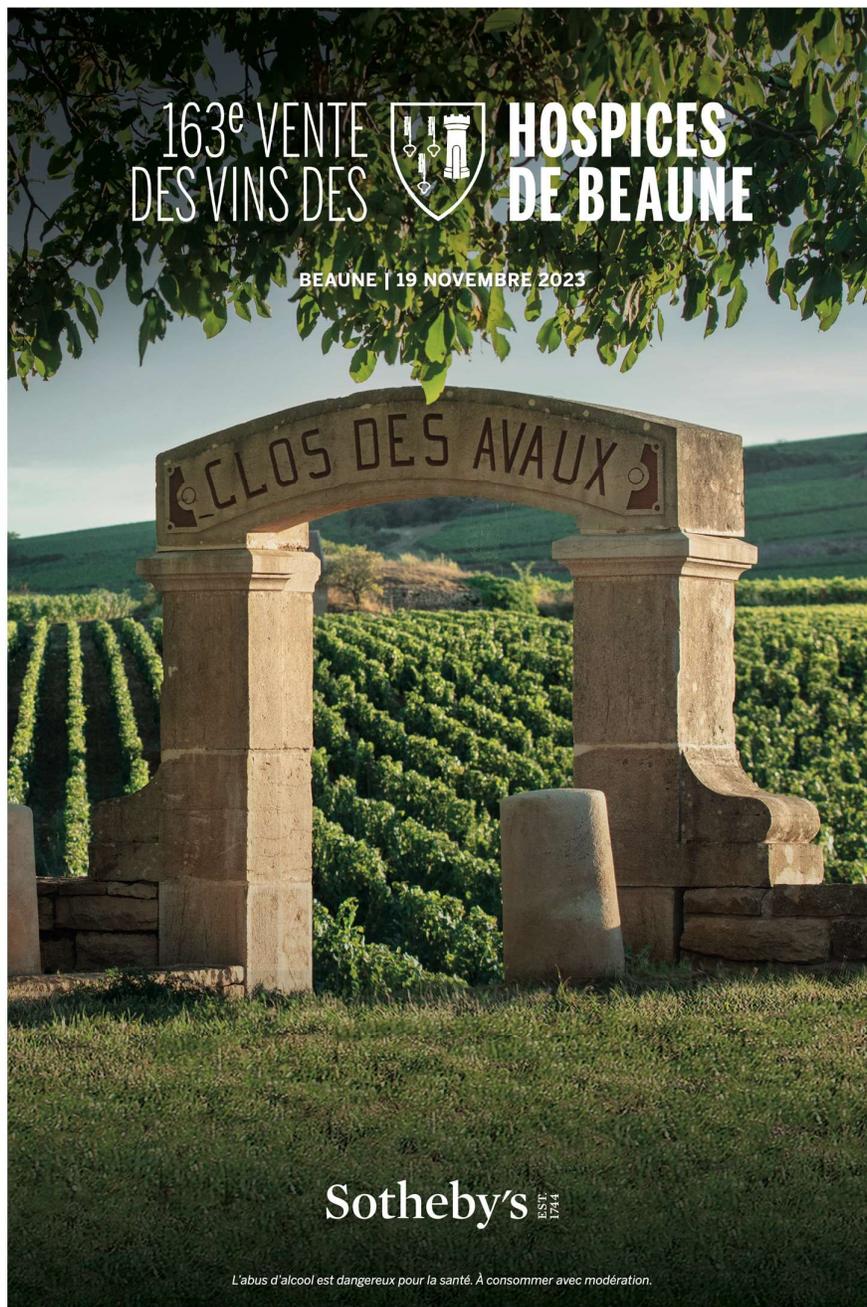


163^e VENTE
DES VINS DES



**HOSPICES
DE BEAUNE**



DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

[#HospicesdeBeaune](https://twitter.com/HospicesdeBeaune)

SOMMAIRE

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE	P3
LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE	P4-5
DISCOURS D'OUVERTURE <i>Mr Koch, Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune</i>	P6-8
LE MILLÉSIME 2023 DES HOSPICES DE BEAUNE « HETEROGENE ET SURPRENANT ! » <i>Ludovine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune</i>	P9-13
LES PIÈCES DE LA VENTE 2023 <i>Réparties en 753 pièces (hors pièce de charité)</i>	P14-16
LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE DE 2005 à 2022 <i>Résultats comparatifs</i>	P17
SOTHEBY'S WINE <i>Opérateur de la vente aux enchères des Hospices de Beaune</i>	P18
LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS 2023	P19-20
LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES EN 2023	P21-25
LES ADJUDICATIONS DE LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS DEPUIS 2005	P26
LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS <i>De 2005 à 2022</i>	P27-28
CONTACTS PRESSE & COMMUNICATION <i>Hospices de Beaune et Sotheby's</i>	P29

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE

L'histoire des Hospices Civils de Beaune a commencé en 1443 par la volonté de Nicolas Rolin et Guigone de Salins de construire un hôpital : l'Hôtel-Dieu. Les fondateurs ont fait œuvre de charité et acte de mécénat, instituant ainsi une tradition qui a permis aux Hospices de Beaune de traverser l'histoire dans des conditions exceptionnelles. Aujourd'hui, les Hospices Civils de Beaune regroupent les centres hospitaliers de Beaune, Arnay-le-Duc, Seurre et Nuits-St-Georges. Le centre hospitalier Philippe Le Bon à Beaune est l'établissement support du Groupement Hospitalier de Territoire du Sud Côte-d'Or.

L'originalité de cette institution hospitalière se situe dans l'importance et la nature de son patrimoine constitué d'une part d'un monument historique, l'Hôtel-Dieu du XVe siècle, qui n'accueille plus de patients ni de résidents âgés depuis le début des années 1980 ; d'autre part d'un prestigieux domaine viticole à Beaune de 60 hectares des meilleures appellations de Bourgogne. Toutes ces vignes proviennent de legs et de donations, et leur production est commercialisée chaque année aux enchères le 3ème dimanche de novembre, dans le cadre de la vente de charité la plus célèbre du monde. Ainsi par son patrimoine, cette institution hospitalière joue un rôle de premier plan dans les deux activités majeures de Beaune et sa région : le tourisme et le vin.

La vente aux enchères, qui peut comporter plusieurs lots, est la plus célèbre et la plus ancienne vente de charité viticole au monde (1859). Fidèles à ses valeurs fondatrices, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs associations caritatives en leur versant les profits de la vente d'une pièce de vin, dite « Pièce de charité ». Le produit de la vente, quant à lui, est réservé à l'entretien du patrimoine ainsi qu'à la modernisation des équipements et bâtiments hospitaliers.

Service des urgences, nouveaux locaux d'accueil inaugurés en mai 2023

La modernisation de l'établissement et l'amélioration des conditions d'accueil et de travail, s'applique notamment au service des Urgences, qui après 4 mois de travaux, a connu une réorganisation complète.

Cette restructuration du service a répondu à deux objectifs :

- La modification du poste d'accueil avec comme priorité le confort des patients. Ceci se concrétise par une salle d'attente moderne et plus vaste et un accueil qui permet désormais d'organiser l'arrivée des patients aux urgences, grâce un infirmier d'orientation et d'accueil.
- La qualité de vie au travail du personnel et une meilleure gestion des flux

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES



Refllet 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 refllet 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.

La relation entre santé et environnement est au coeur du fonctionnement de l'Institution hospitalière. Ainsi, le vignoble du domaine est travaillé sans produits chimiques de synthèse.

Dernière année sur le chemin de la conversion bio

*"Étant donné les difficultés et l'adversité de ce millésime 2023,
si nous réussissons cette année en bio je suis certaine que nous pourrons en faire un certain nombre !"*

Ludivine Griveau, Régisseur du domaine viticole

"La démarche de conversion globale du domaine en bio (50 hectares en rouges et 11 en blancs) est entamée depuis trois ans et c'est incontestablement une période nécessaire qui nous permet de faire évoluer notre outillage. Nos équipes qui étaient déjà extrêmement impliquées continuent de se mobiliser et en font un axe de travail prioritaire. Nous arrivons dans cette troisième année à avoir une homogénéité culturelle dans le raisonnement et dans l'approche et cette adhésion de l'humain est fondamentale dans la conduite d'un domaine de 60 hectares. Quand cette unité devient une force et une dynamique très positive, c'est très puissant pour avancer.

La conduite du vignoble s'adapte au climat, aux attentes des consommateurs, aux enjeux de demain et pour cela nous avons besoin de nos partenaires historiques que sont la chambre d'agriculture de Côte d'or et le groupe Bio Bourgogne.

Le millésime 2023 est sans doute le millésime avec lequel il est bon de terminer une conversion bio.

Le domaine viticole est donc maintenant dans sa dernière année de conversion bio pour l'obtention du label bio des vins des Hospices de Beaune, en sortie de chais, en 2024." précise Ludivine.

DISCOURS D'OUVERTURE

DE LA 163^{ème} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE



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

« La création des Hospices Civils de Beaune remonte à 1443 par Nicolas Rolin et Guigone de Salin. Il s'agit de l'un des plus anciens établissements de santé de France dont la fondation était déjà à l'époque basée sur le principe d'Humanité et de Charité, qui sont d'ailleurs les thèmes des programmes culturels de l'Hôtel-Dieu respectivement en 2023 et 2024. Mais à l'époque, ce ne sont pas des vignes qui ont été données par les fondateurs mais des droits sur des salines dont les revenus étaient jugés plus sûrs. Heureusement, très rapidement, eurent lieu les premières donations de vignes plutôt pour la consommation des patients d'ailleurs que pour tirer des revenus. Ces dons sont allés en s'accroissant. Malgré les péripéties de l'histoire en particulier à partir de la « nationalisation » des hôpitaux lors de la révolution et la crise des financements avec la fin des privilèges qui ont failli amener l'hôpital à vendre ses vignes, ces donations ont permis d'avoir aujourd'hui un vignoble de 60 hectares produisant 51 cuvées de très grande qualité.

Les Hospices de Beaune c'est encore plus que cela. Ils sont constitués de l'hôpital de Beaune, bien entendu son Hôtel-Dieu (classé monument historique depuis 1862 et 1^{er} site touristique payant de Bourgogne Franche Comté), mais c'est aussi depuis les fusions de 2015 et 2016 l'hôpital de Nuits Saint Georges et son vignoble de 12 hectares, l'hôpital d'Arnay le Duc et enfin l'hôpital de Seurre le long de la Saône.

Cet ensemble représente presque 1000 lits et places de médecine, chirurgie, obstétrique et d'EHPAD. Il ne faut pas non plus oublier l'Institut de Formation des métiers de la santé. De nombreuses activités à la fois de proximité et de recours sont effectuées par les 1500 employés pour la prise en charge d'une population d'environ 110-115 000 habitants et des millions de touristes de passage. Pour continuer le panorama rapide je pourrais également citer les 20 000 passages aux urgences et les 800 sorties SMUR, les 700 à 800 naissances, les 14 000 hospitalisations ou encore les 92 000 consultations par an. Les Hospices Civils de Beaune sont

également l'établissement support du Groupement Hospitalier de Territoire Sud Côte d'Or qui regroupe plusieurs EHPAD et qui travaille en collaboration étroite avec le CHU Dijon Bourgogne.

Nos établissements sont à un moment charnière de leur existence car comme la grande majorité des hôpitaux publics français, nous sommes confrontés à de nombreux défis dont la presse se fait régulièrement le relai : manque de personnels médicaux et soignants (et même administratifs dans certains cas), vétusté des équipements et des bâtiments en sont les exemples les plus flagrants. Les précédentes ventes, dont le très beau succès de la vente 2022, ont déjà permis de moderniser l'établissement et d'améliorer les conditions d'accueil et de travail, de prévoir des investissements majeurs sur lesquels je vais revenir et de favoriser les formations internes.

Les nouveaux projets sont majeurs et structurels :

- Construction, avec une ouverture prévue dans 4 ans, d'un nouveau bâtiment hospitalier de plus de 15 000m² pour remplacer le 1^{er} immeuble de l'ère moderne des Hospices qui date de 1971 et qui n'est plus adapté. Celui-ci accueillera les services de médecine, de gériatrie, de chirurgie dont l'ambulatoire en pleine expansion, la maternité, la pédiatrie, les soins intensifs, la rééducation cardiaque, l'HAD, la pharmacie et des services logistiques tout ceci dans une démarche HQE. Nous en profiterons également pour améliorer le service des urgences. Le budget frôle les 90M d'euros.
- La reconstruction de l'hôpital de proximité de Seurre pour renforcer son rôle sur son territoire. Il faudra là encore consacrer plusieurs dizaines de millions d'euros.
- La rénovation du patrimoine immobilier des Hospices afin de faciliter l'installation de nouveaux professionnels de santé qui sont échaudés par les prix élevés de l'immobilier sur notre territoire
- La modernisation de la cuverie
- La modernisation en profondeur des systèmes d'information
- Le renouvellement d'équipements avec le souhait d'être à la pointe de la technologie
- L'accompagnement au projet du « nouvel » Hôtel-Dieu.

Les projets ne manquent pas pour se réinventer après 600 ans d'existence.

De plus, comme tous les ans, les Hospices de Beaune mettent en avant une cause. Cette année il s'agit du bien vieillir. En effet, des établissements comme les nôtres font face à un vieillissement de la population et des prises en charge de plus en plus lourdes de personnes âgées. L'ensemble de notre communauté hospitalière est donc bien attentif et concerné par ce vrai sujet de société. Nous avons souhaité aborder notre accompagnement sous l'angle de l'aide à la recherche sur cette thématique. En effet, les Hospices Civils de Beaune

n'ont pas la taille des CHU en tête de la recherche médicales même si nous participons bien entendu à certaines études. Par ce soutien, nous apportons notre pierre à l'édifice de la recherche.

Nous avons choisi avec le Conseil de Surveillance d'accompagner 2 structures :

- La Fondation pour la Recherche Médicale, qui existe depuis 1947 et finance un grand nombre de projets
- L'Association Initiative pour la Recherche sur la Longévité en Bonne Santé, structure plus récente que nous souhaitons aider à se lancer.

Vous aurez compris que nous avons plus que jamais besoin de la générosité jamais démentie de nos bienfaiteurs pour faire progresser la prise en charge des populations par un meilleur accueil, par un personnel plus nombreux et plus épanoui et par la recherche fondamentale. »



LE MILLÉSIME 2023 DU DOMAINE DES HOSPICES DE BEAUNE : « HÉTÉROGÈNE ET SURPRENANT ! »



Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune. ©JD.Camus

2023 – L’embellie

Tels les enfants d’une même fratrie, les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas toujours. 2023 vient de nous prouver qu’il est un millésime unique, qu’il existera par lui-même et qu’il n’aura à souffrir d’aucune comparaison possible avec son aîné, ni aucun autre d’ailleurs. Il a tout pour tracer son propre chemin, au combien prometteur, mais a été conditionné à des choix culturels et techniques stratégiques, ambitieux et parfois drastiques donc audacieux ! Dès lors que la qualité aura primé sur la quantité dans chacune des décisions à la vigne, 2023 tracera incontestablement sa voie vers la lumière. Né sous l’ombre de son aîné: direction L’embellie.



Notre vignoble traverse un hiver doux avec une très faible pluviométrie. En effet, la dernière décade de décembre est particulièrement chaude et les nappes phréatiques affichent un niveau bas durant tout l’hiver. Février s’achève alors avec un déficit hydrique pouvant atteindre 50 à 71 mm et avec un indice de sécheresse

« modéré à sévère selon les zones » d'après les données de la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or. Il nous faudra donc patienter avant de pouvoir effectuer les travaux de reprise des sols et se contenter, lors d'un premier passage, d'un travail superficiel avec des outils adaptés afin de ne pas les assécher.

En parallèle, février est le 13^{ème} mois consécutif aux températures supérieures à la normale et l'hiver affiche 2°C de plus en cumul. Dès lors, les facteurs environnementaux (notamment les températures de l'eau et du sol) ne sont pas réunis pour envoyer de signaux forts de repos à la vigne et nous craignons une reprise d'activité des racines et des bourgeons latents trop précoce.

En date du 17 mars, 2023 présenterait une précocité identique à 2022 et les projections basées sur les prévisions météo annoncent un débourrement 1^{ère} semaine d'avril. Ça bouge dans le coton : les bourgeons entament leur cycle végétatif. Nous en profitons pour effectuer nos apports d'engrais (minéraux et organominéraux) afin d'essayer de viser leur minéralisation (mise à disposition pour les racines) au plus proche du débourrement. Mais la pluviométrie largement excédentaire de fin mars et les températures anormalement fraîches d'avril vont bousculer les prévisions et freiner le déclenchement du débourrement. C'est d'ailleurs la pluviométrie excédentaire de mars qui parviendra à limiter le déficit hydrique de début de campagne. Il est à noter déjà une très forte hétérogénéité entre et au sein des parcelles. Mi- avril, 2023 présente 6 à 8 jours de retard par rapport à 2022 avec à peine une feuille étalée. Le point positif à cette situation, c'est que nous passons les risques de gelées de printemps avec moins d'anxiété car la végétation n'a que trop peu poussé pour subir de gros dégâts s'il venait à faire très froid. Il continue de faire si frais jusqu'au 26 avril, que 2023 finit par rejoindre les millésimes les plus tardifs de cette dernière décennie : 2013 et 2016. Il manquera tout de même 43h d'ensoleillement en avril !

Dans le même temps, nos yeux se tournent vers la pression mildiou qui, dans les conditions de températures excédentaires de l'automne/hiver et la forte pluviométrie de mars, affiche un pouvoir germinatif élevé (Chambre d'Agriculture de Côte d'Or). Etant dans notre 3^{ème} année de conversion BIO, la vigilance est de mise au domaine : nous préparons nos tracteurs et contrôlons/vérifions nos systèmes de pulvérisations.



Avec le début du mois de mai, cette fois, c'est bien parti : en quelques jours seulement, 5 à 6 feuilles voient le jour. Nous positionnons notre premier traitement les 8 et 9 mai car l'humidité ambiante a accentué le risque sanitaire lié au mildiou. Le volume foliaire s'étoffe généreusement et les rameaux poussent vite. Dès ce stade, nous observons une sortie de grappe importante et elles semblent assez grandes, étoffées et allongées. Déjà les mots de « récolte généreuse » raisonnent dans les discussions de contours de vignes ! A peine le dédoublage entamé, nous décidons alors de le compléter avec un ébourgeonnage sévère au point de ne laisser que 6 à 7 raisins par pieds. Mais la sortie reste impressionnante ! Les rameaux à 3 raisins sont monnaie courante et même les branches du courson sont « anormalement » fructifères : en général, elles ne comportent que 1 ou 2 grappes de petite taille, mais cette année, il y en a souvent 2, avec de belles charpentés.

Mi-mai bascule vers des journées peu lumineuses, des températures fraîches et des pluies d'orages fréquentes. L'oïdium entre dans la danse et avec lui le niveau de pression augmente significativement. Les pluies viennent parfois lessiver nos produits de contact BIO, et nous obligent à une cadence serrée de passages pour traiter. Les doses n'ont pas besoin d'être élevées. Elles sont optimisées à chaque traitement car nous sommes soucieux de limiter les intrants, certes, mais aussi de protéger notre récolte et le fruit de notre travail. A mes yeux, plus que jamais, les 3 piliers : DOSE ADAPTEE - NIVEAU DE PRESSION - CONDITIONS DE PASSAGE prennent tout leur sens et restent la clé d'une politique de conduite BIO réussie. Les sols sont travaillés autant que possible car les herbes concurrentielles s'en donnent à cœur joie alors que les conditions de passage pour labourer ne sont pas optimales. Il est rare de voir le paysage de Bourgogne aussi couvert d'adventices au sol à cette date ! Ce n'est qu'une question de patience, les charrues vont bien finir par s'activer, mais le timing est serré pour passer dans de bonnes conditions : sols ressuyés et terre à la structure grumeleuse. L'équipe est mobilisée, nos vignes parviennent à être mise au propre tout début juin. Notons que si la Côte de Nuits est normalement arrosée, Volnay et Meursault affichent un déficit hydrique de 45% par rapport à la normale en mai. Puis très vite, il faut passer de l'ébourgeonnage au relevage. Début juin marque une sorte de renouveau avec une bonne disponibilité en eau dans nos sols, un fort ensoleillement et des températures élevées. La pousse explose et nos vignes de chardonnay embaument la fleur dès le 2-3 juin. Elles seront suivies de peu par nos pinots noirs en fleur au 7-8 juin en moyenne. 2023 recolle donc peu à peu avec sa précocité de début de saison. C'est également le moment de toutes les attentions sur la gestion des sols car la concurrence hydrique et azotée de l'herbe dans les rangs pourrait nuire à la bonne fertilisation des fleurs. L'équipe est sur tous les fronts et s'organise au niveau des travaux en vert pour suivre le rythme. Les contrastes se confirment et la pousse varie énormément entre les parcelles où la vigueur est belle et celles aux sols plus superficiels et drainants. Les réserves en eau y sont totalement différentes en ce mois de juin sec et chaud donc les écarts de stade végétatif se creusent, au gré du vent, élément non négligeable dans l'équation.

La taille des grappes et leur structure commencent à nous faire réaliser le potentiel de récolte... Côté ciel, les épisodes pluvio-orageux s'enchaînent et entraînent avec eux une augmentation du niveau de pression sanitaire, l'oïdium et le mildiou se passent le relais pour piloter nos interventions. Ce sont au total 11 traitements qu'il faudra engager pour venir à bout de la campagne et protéger notre production. Les pluies des 11 et 19 juin sont abondantes mais sont accueillies avec bonheur. Elles contribuent à parachever le grossissement des

baies avec 12 mm de plus que la normale. Avec 37h de soleil en plus en mai et 82h en juin, le stade de fermeture de grappe est rapidement atteint autour du 20-25 juin. Il a fait chaud, +3°C que la normale. En 6 semaines seulement, la vigne est passée de 5-6 feuilles à fermeture de grappe (Chambre d'Agriculture de Côte d'Or). 2023 s'inscrit donc de nouveau en millésime précoce.

Le 11 juillet au soir est marqué par un épisode de grêle, heureusement contenu et, au sein du domaine, limité aux seuls secteurs des Meursault Genévrières et Porusots avec peu de dégâts. Il fait suite à un important pic de chaleur où les 36°C ont été dépassés. Quelques traces d'échaudage commencent à se voir dans nos parcelles de pinot noir, mais les dégâts sont, là encore, très limités. Malgré tout, la vigne résiste bien et le manque d'eau n'est que peu visible (jeunes plants, sols superficiels, etc...). Ce sont probablement ces pluies qui assureront une bonne alimentation en eau jusqu'aux vendanges si le temps chaud, sec et venté perdure.

La difficulté du millésime se dessine : enlever des raisins pour privilégier leur concentration ou tous les laisser pour anticiper une hypothétique perte de récolte liée au climat ? Et s'il grêlait de nouveau ? et si ? et si ? et si ... je suivais mon instinct/intuition ? Il nous semble en effet peu probable que le millésime, dans sa configuration météo assez chaotique (même solaire), arrive à mener à terme tous les raisins encore présents sur les ceps malgré tous nos efforts d'ébourgeonnage. En effet les grappes sont grosses et quasiment toutes avec des épaules (grappes secondaires) qui font la taille de grappes « normales » ! Le nombre de raisins est bien de 6 à 8 mais ils comptent double parfois !

La cinétique du cycle de la vigne nous conforte dans ce ressenti car la véraison tarde à s'enclencher : au 25 juillet, et malgré assez de pluie, elle n'est pas du tout avancée comme nous le pensions... c'est un signe, la vigne « patine », elle a une charge en fruits qui est parfois trop importante. De plus, les premiers foyers de Botrytis en vert se font de moins en moins rares, prudence...

La décision est prise, nous allons devoir alléger la charge dans bon nombre de parcelles, nous ferons des vendanges vertes fin juillet. Ce ne sont pas moins de 9 hectares de pinot noir qui seront concernés par une régulation de charge drastique. C'est le prix à payer pour une vendange de qualité et mûre. Les premières baies se teintent de rouge dans la première décade d'août du fait d'un début de mois maussade (seulement 30% de véraison au 1er août). C'est autour du 12 août, avec des températures plus chaudes, que tout s'accélère et que les raisins entament (enfin) leur maturité de façon significative. 2023 confirme son caractère hétérogène et rebascule vers un millésime moins précoce que 2022 (1 semaine d'écart environ en date du 20 août).

L'état sanitaire de nos vignes est un succès, le feuillage est efficace pour faire mûrir les raisins car très sain, et la charge est régulée : nous pouvons donc laisser les vignes tranquilles au moins jusqu'à début septembre. Ce millésime aura été un très bon exercice pour notre 3^{ème} et dernière année de conversion en BIO.

Nos premiers contrôles de maturité sont faits le 28 août, puis le 4 septembre et montrent que rien n'est vraiment prêt : ni pinot noir ni chardonnay. Nous constatons que les blancs semblent avoir un peu mieux supporté le caractère généreux du millésime et sont plus avancés que les rouges. Dans le contexte imparti, la météo annonce beau temps pendant quelques jours, nous décidons de bénéficier de ce « petit plus » pour parfaire les maturités aromatiques et phénoliques.



Mais là encore, 2023 n'en avait pas terminé avec nos nerfs ; et au lieu de quelques jours de beau, ce sont 12 jours de canicule qui se profilent ! Nous décidons alors d'avancer notre date de récolte des chardonnay au 6 septembre à Chaintré (Pouilly Fuissé) qui ouvrira le bal de nos vendanges ; puis l'intégralité des chardonnay de la côte de Beaune seront récoltés du 8 au 10 septembre. Les 50 ha de rouges seront récoltés en 9 jours seulement, avec des consignes de tri drastique aux vignes et sur les 3 tables de tri à la cuverie.

Ce sont très certainement : ces efforts de tri « ultra sévère » menés à toutes les étapes, -cette « lecture » un peu audacieuse du millésime, et l'engagement humain qui y a été adossé qui auront permis de faire de 2023 un grand millésime au domaine des Hospices de Beaune. Produire moins mais meilleur, un choix assumé et au combien nécessaire en 2023 pour produire de grands vins dédiés à une grande cause. Un grand merci à toutes mes équipes, pour leur confiance, de leur engagement, de leur patience.



Nous sommes extrêmement fiers des 753 pièces (179 en blancs et 574 en rouges) qui seront proposées aux enchères le 19 novembre 2023 pour notre 163ème Vente des Vins du Domaine des Hospices de Beaune.



LES 51 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte 2023 permettra aux Hospices de proposer à la vente 753 pièces de vins dont 574 pièces de vin rouge et 179 pièces de vin blanc. Ces 753 pièces sont réparties en 51 cuvées, 33 de vin rouge et 18 de vin blanc.

N° ordre	Cuvées	Total Lots
1	Beaune 1er Cru Dames Hospitalières	30
2	Pommard 1er Cru Dames de la Charité	25
3	Volnay 1er Cru Général Muteau	21
4	Beaune 1er Cru Guigone de Salins	29
5	Clos de la Roche Grand Cru Cyril Chaudron	4
6	Corton Grand Cru Bressandes Charlotte Dumay	25
7	Beaune 1er Cru Les Grèves Pierre Floquet	16
8	Pommard 1er Cru Les Epenots Dom Gobelet	16
9	Volnay 1er Cru Blondeau	20
10	Corton Grand Cru Clos du Roi Baronne du Baÿ	10
11	Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon	25
12	<i>Pièce des Charité Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	
13	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Arthur Girard	23
14	Volnay 1er cru Les Santenots Jéhan de Massol	18
15	Pommard Billardet	11
28	Echezeaux Grand Cru Jean-Luc Bissey	7
29	Beaune 1er Cru Nicolas Rolin	30
30	Corton Grand Cru Chaumes Docteur Peste	11
31	Clos de la Roche Grand Cru Georges Ritter	4
32	Corton Grand Cru Les Renardes	14

N° ordre	Cuvées	Total Lots
33	Beaune 1er Cru Clos des Avaux	21
34	Pommard Raymond Cyrot	20
35	Volnay 1er Cru Les Santenots Gauvain	19
42	Beaune 1er Cru Rousseau-Deslandes	21
43	Monthelie les Duresses Lebelin	15
44	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Vergelesses Fornet	23
45	Beaune 1er Cru Maurice Drouhin	23
46	Beaune 1er Cru Brunet	13
47	Pommard Suzanne Chaudron	20
48	Auxey-Duresses 1er Cru Les Duresses Boillot	7
49	Beaune 1er Cru Hugues et Louis Bétault	14
50	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Fouquerand	24
51	Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Vergelesses Rameau-Lamarosse	5
52	Beaune 1er Cru les Montrevenots Cyrot Chaudron	10

TOTAL DES VINS ROUGES = 574 PIÈCES

N° ordre	Cuvées	Total Lots
16	Meursault 1er Cru Les Genevrières Philippe Le Bon	11
17	Puligny-Montrachet Bernard Clerc	1
18	Corton-Charlemagne Grand Cru François de Salins	9
19	Meursault 1er Cru Les Charmes Albert Grivault	11
20	Pouilly-Fuissé Françoise Poisard	28
21	Beaune blanc 1er Cru Clos des Mouches Hugues et Louis Bétault	6
22	Bâtard-Montrachet Grand Cru Dames de Flandres	5
23	Corton-Vergennes Grand Cru Paul Chanson	4
24	Meursault 1er Cru Les Charmes De Bahèze de Lanlay	13
25	Meursault Goureau	8
26	Corton Blanc Grand Cru Docteur Peste	7
27	Corton-Charlemagne Grand Cru Roi Soleil	6
36	Beaune Blanc 1er Cru Les Montrevenots Suzanne et Raymond	14
37	Chablis 1er Cru Côte de Léchet Jean-Marc Brocard	4
38	Saint-Romain Joseph Menault	15
39	Meursault 1er Cru Les Poruzots Jéhan Humblot	8
40	Meursault 1er Cru Les Genevrières Baudot	18
41	Meursault Loppin	11

TOTAL DES VINS BLANCS = 179 PIÈCES

TOTAL DES VINS = 753 PIÈCES

MARC DE BOURGOGNE 12

Série A = 4 pièces de 228L

Série B = 4 pièces de 228L

Série C = 4 pièces de 228L

FINE DE BOURGOGNE 4

Série A = 2 pièces de 228L

Série B = 2 pièces de 228L

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2005 à 2022

Résultats comparatifs ⁽¹⁾

	Prix moyen de la pièce ⁽²⁾ (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	20 409€	596	12 009 750€
2020	20 271€	637 et 1 feuillette	12 765 700€
2021	33 223€	356 et 5 feuilletes	11 724 700€
2022	35 980€	817 pièces	28 911 500€

(1) Prix marteau

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

La cuvée vendue le plus cher depuis 2005 est le Mazis-Chambertin Grand Cru cuvée Madeleine Collignon*.

* (Voir catalogue des résultats remis avec de dossier presse)

SOTHEBY'S WINE

Opérateur de la vente aux enchères des Hospices de Beaune depuis 2021 et leader mondial de la vente aux enchères de vins



Aurélie Vandevoorde lors de la dernière édition

Fondée en 1744, Sotheby's est la référence mondiale en matière d'art et de luxe. Sotheby's promeut l'expertise et la préservation des œuvres d'art et des objets rares par le biais de ventes aux enchères et achats immédiats tels que les ventes privées, une boutique en ligne et retail. Notre marché mondial est soutenu par une plateforme technologique de pointe et un réseau de spécialistes de confiance déployés dans 40 pays et 70 catégories, notamment l'art contemporain, l'art moderne, l'impressionnisme, les tableaux anciens, l'art chinois, la joaillerie, l'horlogerie, les vins et spiritueux et le design ainsi que les voitures de collection et des biens immobiliers. Sotheby's croit au pouvoir transformateur de l'art et de la culture et s'engage à rendre notre activité plus inclusive, durable et collaborative.

Les ventes aux enchères mondiales de Sotheby's Wine ont atteint le montant exceptionnel de 158 millions de dollars en 2022, une augmentation de 20% par rapport à 2021. Sotheby's Wine détient actuellement les records mondiaux pour une collection de whisky jamais vendue aux enchères, une collection privée de vin jamais mise en vente publique, une bouteille de vin et une bouteille de spiritueux jamais vendues aux enchères.

Parallèlement aux ventes aux enchères, Sotheby's Wine a lancé une activité de vente au détail en 2010. Avec un magasin situé au siège de Sotheby's à New York et une boutique en ligne sur www.sothebyswine.com, Sotheby's Wine propose une sélection soignée de vins provenant des producteurs les plus prestigieux et des régions viticoles les plus importantes au monde. Composée avec expertise par nos éminents spécialistes, cette sélection s'appuie sur les relations durables qu'ils ont établies avec des vignerons du monde entier. Elle propose des bouteilles pour consommation immédiate, mais aussi des millésimes très recherchés par les investisseurs. Un deuxième magasin a ouvert ses portes dans les galeries Sotheby's de Hong Kong en 2014.

LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS 2023

Un Mazis-Chambertin Grand Cru 2023



Un écrin unique qui incarne le savoir-faire de trois acteurs de la filière bois pour ce
Mazis-Chambertin Grand Cru 2023

Une pièce de charité unique au monde, un Mazis-Chambertin Grand Cru, dont le fût a été élaboré à partir du bois d'un chêne bicentenaire qui a servi à la restauration de la flèche de Notre Dame à Paris.

Le Domaine des Hospices de Beaune a sélectionné un Grand Cru de la Côte de Nuits, puis l'a logé dans une pièce unique fabriquée à partir d'un chêne bicentenaire exceptionnel.

Le fût de la **Pièce de Charité 2023**, dite "**Pièce des Présidents**" aura son pendant dans la flèche de Notre Dame. Une occasion historique et unique pour rassembler toute une filière passionnée et heureuse de partager son savoir-faire lié au monde viticole, et pour célébrer sa contribution à l'élevage d'un grand vin par ce don si extraordinaire.

Après l'émotion de l'incendie de Notre Dame la nuit du 15 au 16 avril 2019, la famille d'Harcourt fait le don de 10 arbres prestigieux pour la restauration de la nef et de la flèche de la cathédrale. Parmi ces arbres de 220

ans de la forêt de Vibraye, l'un d'eux mesurait 19 mètres alors que les bâtisseurs n'avaient besoin que de 15,5 mètres. Philippe d'Harcourt (cofondateur de Prosylva France) et son fils Bernard décident de faire don de ce volume restant pour la Pièce de Charité des Hospices de Beaune.

Dans les mains de la même famille depuis 1510, **la forêt privée de Vibraye** (Sarthe) a toujours été une forêt ouverte au public avec la volonté de préserver une grande multifonctionnalité du lieu. La famille d'Harcourt assure la pérennité de cet espace unique avec la pratique d'une sylviculture mélangée à couvert continu. Cette pratique vise à laisser du volume sur pied pour gérer la lumière afin de préserver les réserves en eau des sols et ainsi limiter les stress au sol pour l'arbre. En parallèle, la préservation de la biodiversité est au cœur du projet avec le maintien de la diversité des essences ainsi que des bois morts. Une partie de cette forêt est classée en Zone Natura 2000.

La fente de chêne bicentenaire a été confiée à la **merranderie Barraud**, artisan spécialisé dans la transformation du bois et implanté en Charente depuis 40 ans.

La confection du fût a été réalisée au cœur de la Bourgogne par la **Tonnellerie Cadus**. La Tonnellerie Cadus qui défend un savoir-faire traditionnel français a eu la chance de travailler ces merrains uniques, une matière vivante qui s'apprivoise avec précision et expertise. L'exigence et la patience liées au métier ainsi que le savoir-faire de toute la filière bois sont réunis dans l'élaboration de cette pièce de Charité au caractère unique et exceptionnel pour ce millésime 2023.



LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES DE LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS

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

À l'occasion de cette 163^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune, cette Pièce de Charité, dite « Pièce des Présidents » sera vendue au profit de la Fondation pour la Recherche Médicale, parrainée par Thierry Lhermitte, qui œuvre en faveur des maladies neurodégénératives et de l'Association Initiative pour la Recherche sur la Longévité en Bonne Santé, parrainée par Michel Cymes, dont la mission est de soutenir des programmes de recherche pour l'amélioration de la longévité humaine et notamment le développement d'une « horloge du vieillissement ».



©Thomas Leaud

Thierry Lhermitte

Acteur

Parrain de la Fondation pour la recherche médicale



©France TV

Michel Cymes

Médecin et animateur de télévision

Parrain de l'association Initiative de Recherche pour une Longévité en Bonne santé



Innover pour sauver

La Fondation pour la Recherche Médicale (FRM) contribue à améliorer l'espérance de vie en bonne santé.

Créée en 1947 par les grands noms de la médecine (Jean Hamburger, le Prix Nobel Jean Dausset...), la Fondation pour la Recherche Médicale est aujourd'hui le 1^{er} financeur caritatif de la recherche biomédicale française. Elle finance les projets de recherche les plus prometteurs sur toutes les maladies : les cancers, les maladies cardiovasculaires, les maladies neurologiques et psychiatriques, les maladies infectieuses, etc. Organisme indépendant, la FRM agit uniquement grâce à la générosité de ses donateurs, testateurs et partenaires.

La FRM soutient activement la recherche en faveur du bien vieillir

Avec le vieillissement de la population et l'augmentation de l'espérance de vie, vieillir en bonne santé est un défi majeur de notre époque. En soutenant la recherche sur toutes les pathologies, en se positionnant sur des projets visant à préserver la santé de chacun, à mieux prévenir les maladies et à améliorer le diagnostic et la prise en charge de celles qui n'auront pu être évitées, la FRM contribue ainsi au bien vieillir de tous. De plus, en parallèle de son programme généraliste, la FRM s'engage depuis 2019 sur des domaines de recherche jugés prioritaires pour répondre aux enjeux actuels de la recherche : la FRM veut lutter contre les maladies neurodégénératives, prévenir les effets de l'environnement sur la santé, réparer le corps humain et accélérer la recherche sur les virus émergents.

L'appel à projets soutenu par la vente de la Pièce de Charité

Avec une population vieillissante, certaines maladies neurodégénératives comme Alzheimer ou Parkinson sont en passe de devenir un problème de santé majeur. Ce défi a été identifié très tôt par la FRM car malgré des avancées récentes, il n'existe pas de traitements curatifs pour lutter contre ces maladies.

« Après 2 appels à projets en 2019 puis 2020, nous relançons un 3e appel à projets en 2023 dédié à l'ensemble des maladies neurodégénératives.



En effet, pour identifier de nouvelles pistes, au-delà de celles suivies jusqu'ici, il nous a semblé indispensable de consolider une recherche amont destinée à comprendre les mécanismes fondamentaux d'apparition et d'évolution de ces maladies.

Notre ambition est forte et demande donc des investissements à sa hauteur. Les fonds récoltés lors de la 163e Vente des vins des Hospices Civils de Beaune contribueront à financer ce nouvel appel à projets ambitieux. » Benjamin Pruvost, Président du Directoire de la FRM.



« En tant que parrain de la FRM, j'ai eu l'occasion à de nombreuses reprises de rencontrer des chercheurs et des médecins qui m'ont confié à quel point les maladies neurodégénératives constituent un des plus grands défis médicaux actuels. En soutenant cette cause, la 163e Vente des vins des Hospices Civils de Beaune a le potentiel de compléter cet appel à projets de manière décisive. Et investir dans la vie, qu'y a-t-il de plus précieux ? » Thierry Lhermitte, parrain de la FRM.

L'appel à projets maladies neurodégénératives 2023 – Le comité de sélection a retenu 9 projets de recherche interdisciplinaires pour un montant total d'environ 5 millions d'euros. De plus, un projet de très grande qualité est actuellement sur liste d'attente. Les financements attribués peuvent atteindre 600 000 euros par projet, pour une durée de 3 ans. Voici deux exemples représentatifs de l'ensemble de cette sélection.

- **Maria-Cecilia Angulo-Jaramillo, directrice de recherche à l'Institut de psychiatrie et neurosciences de Paris.**

Avec ses collaborateurs, elle explore l'intérêt de l'activité physique, en tant que stratégie thérapeutique dans les maladies neurodégénératives.

Plusieurs de ces pathologies, comme la sclérose en plaques ou encore la maladie de Parkinson, se caractérisent par un dysfonctionnement de cellules qui forment la myéline, une sorte de gaine qui entoure et protège les neurones. La diminution de la myéline est en partie responsable de la destruction neuronale. Il est aujourd'hui établi que l'activité physique stimule la régénération de la myéline. Maria-Cecilia Angulo-Jaramillo et ses collaborateurs souhaitent comprendre quel type d'activité physique peut le mieux favoriser cette régénération. Ses travaux pourraient aboutir à de nouvelles approches thérapeutiques applicables à plusieurs maladies neurodégénératives.

- **Andrey Kajava, directeur de recherche au Centre de recherche en biologie cellulaire de Montpellier.**

Andrey Kajava et ses collaborateurs suivent une piste dont les premiers résultats ont souvent été relayés par les médias, celle du rôle de certains virus dans le développement de la maladie d'Alzheimer.

Le cerveau des patients atteints de cette pathologie est caractérisé par la présence de lésions appelées plaques amyloïdes. Elles sont la conséquence de l'agrégation de la molécule β -amyloïde. Des recherches ont montré que des microbes, comme le virus de l'herpès, peuvent contribuer au développement de la maladie en favorisant la formation de ces plaques. Mais le mécanisme en cause reste méconnu. Andrey Kajava et ses collaborateurs cherchent à mieux caractériser ce phénomène, ce qui pourrait déboucher sur la mise au point de traitements innovants ou sur l'initiation d'actions préventives contre la maladie d'Alzheimer.

Contact

Fondation pour la Recherche Médicale

Valérie Riedinger - Responsable des relations médias et des relations publiques

valerie.riedinger@frm.org - 06 88 22 98 90



L'ASSOCIATION INITIATIVE DE RECHERCHE POUR UNE LONGÉVITÉ EN BONNE SANTÉ

L'association « IRLB », parrainée par Michel Cymes, a pour vocation de soutenir des programmes de recherche qui peuvent déboucher sur une amélioration de la longévité humaine en bonne santé. Son Directeur Scientifique, Jean-Marc Lemaitre, développe depuis 2006 avec son Equipe de Recherche des projets qui ciblent cet objectif. L'association a été créée pour soutenir son ambition de mettre en place un Institut de la Longévité en bonne santé, autour de 3 piliers, l'évaluation, la prévention et le traitement du vieillissement, afin de retarder, voire supprimer les pathologies liées à l'âge.

"Un don issu de la vente de la pièce de charité des Hospices de Beaune serait un soutien fort à cette cause humaniste dont les retombées médicales, sociétales et économiques sont inestimables."

Dr Lemaitre, Directeur scientifique de l'association IRLB

Le projet qui sera soutenu par le don issu de la vente de la pièce de charité, dite "Pièce des Présidents", s'articulera autour du développement d'une « horloge du vieillissement », qui permettra à partir d'une simple prise de sang de mesurer « l'âge biologique ».

Cet âge biologique souvent différent de l'âge chronologique permettra de mesurer à quelle vitesse nous vieillissons, de détecter un état de fragilité qui s'installe chez les personnes âgées et d'évaluer le risque d'apparition de pathologies liées à l'âge, afin d'engager de façon précoce, une prise en charge et de maintenir l'autonomie de la personne âgée.

Contact :

Initiative de Recherche pour une Longévité en Bonne santé

Dr Jean-Marc Lemaitre - Directeur Scientifique de l'Association

jmlemaitre34@gmail.com - 06 88 80 28 61

LES ADJUDICATIONS DE LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS DEPUIS 2005

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	Corton Grand-Cru Bressandes	2 pièces de 228L/260.000€
2020	Clos de la Roche Grand Cru	1 pièce 660.000€
2021	Corton Grand Cru Renardes	1 pièce 800.000€
2022	Corton Grand Cru	1 pièce 810.000€

Cette pièce a été adjugée 810.000 euros au profit des associations Princesse Margot et Vision du Monde.

LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une cause représentée par une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin , la *pièce du président*.

- 2022** **Cause des enfants**
Flavie Flament et Benoit Magimel : Vision du Monde et Princesse Margot
- 2021** **Cause des Femmes**
Pio Marmai : Institut Curie
Jeanne Balibar : Fédération Nationale Solidarité Femmes
- 2020** **Les Hospitaliers de France victimes de la COVID 19**
Marc Lavoine : Fédération Hospitalière de France (FHF) et le Comité de Gestion des Œuvres Sociales des établissements hospitaliers publics (CGOS)
- 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 PARTENAIRES PIÈCE DE CHARITÉ

TONNELLERIE CADUS

Antoine de Thoury - Président Directeur Général de la tonnellerie Cadus
athoury@tonnelliericadus.com - +33 6 61 56 05 74

DOMAINE FORESTIER DE LA FORÊT DE VIBRAYE

Bernard d'Harcourt - Gérant du domaine forestier de la forêt de Vibraye
bernard.dharcourt@gbae.fr - +33 6 81 67 69 57

MERRANDERIE BARRAUD

Olivier Barraud - Directeur de la Merranderie Barraud
barraudo@wanadoo.fr - +33 6 16 90 59 18

VOTRE ÉQUIPE PRESSE & COMMUNICATION

HOSPICES CIVILS DE BEAUNE



Estelle Bidault

Attachée de presse vente des vins
Hospices Civils de Beaune
estelle.bidault@ch-beaune.fr
+33(0)6 73 91 77 79



Théo Carmona

Chargé de Communication
Hospices Civils de Beaune
theo.carmona@ch-beaune.fr
+33(0)3 80 24 45 30

SOTHEBY'S



Matthew Floris

Deputy Director, Communication
Sotheby's Londres
matthew.floris@sothebys.com
+44 20 7293 6000



Romain Monteaux-Sarmiento

Directeur de la communication 360
Sotheby's France
romain.monteaux-sarmiento@sothebys.com
+33 6 33 30 83 08