

164^e VENTE
DES VINS DES



**HOSPICES
DE BEAUNE**



DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024

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

SOMMAIRE

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE	P3
LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE	P4
DISCOURS D'OUVERTURE <i>Mr Koch, Directeur et Président du Directoire des Hospices Civils de Beaune</i>	P5-6
LE MILLÉSIME 2024 DES HOSPICES DE BEAUNE « ANNÉE 2024, L'EXPÉRIMENTALE » <i>Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune</i>	P7-13
LES PIÈCES A LA VENTE EN 2024 <i>Réparties en 438 pièces et 3 feuilletes de vin (hors Pièce de Charité) et 7 pièces d'alcool</i>	P14-17
LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE DE 2005 à 2023 <i>Résultats comparatifs</i>	P18
SOTHEBY'S WINE <i>Opérateur de la vente aux enchères des Hospices de Beaune</i>	P19-20
LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS 2024	P21-22
LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES EN 2024	P23-27
LES ADJUDICATIONS DE LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS DEPUIS 2005	P28
LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS <i>De 2005 à 2023</i>	P29-30
CONTACTS PRESSE & COMMUNICATION <i>Hospices de Beaune et Sotheby's</i>	P31-32

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE



Cour d'honneur - Hôtel-Dieu Hospices Civils de Beaune © Francis Vauban

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 du Président ». 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.

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES

Reflét de la générosité bourguignonne et de la multitude des terroirs

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

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

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

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

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

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

La relation entre santé et environnement est au cœur du fonctionnement de l'Institution hospitalière. Ainsi, le vignoble du domaine a obtenu le label bio en sortie de chai à l'issue de la récolte 2024.

DISCOURS D'OUVERTURE DE LA 164^{ème} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

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



"Cette année 2024, notre 1^{ère} année en BIO, a donné des sueurs froides à nos 23 vignerons et à notre équipe en cuverie. Jusqu'au bout, il a fallu s'adapter à la nature et relever les défis qu'elle nous a lancé sans perdre de vue nos engagements et notre philosophie.

Cela a abouti à la production de 438 pièces et 3 feuilletes de vins et 7 pièces d'alcool qui seront toutes mises en vente pour cette 164^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune ! Et si la quantité, comme dans toute la Bourgogne, est en baisse, la qualité est, encore une fois, au rendez vous confirmant que les bons choix ont été faits par des équipes expérimentées et impliquées.

Même si la plupart connaissent la particularité des Hospices Civils de Beaune, à la fois hôpital de référence du territoire, propriétaire de l'Hôtel Dieu (site touristique payant le plus fréquenté de Bourgogne Franche Comté avec environ 450 000 visiteurs par an) et exploitant de 60 hectares de

vignes pour le Domaine des Hospices de Beaune et 12 hectares pour le Domaine des Hospices de Nuits Saint Georges, il est important de rappeler l'intérêt vital de la vente pour notre hôpital.

En effet, les fonds récoltés permettent aux Hospices Civils de Beaune d'investir dans de nouveaux bâtiments et équipements. En particulier, l'année 2024 a vu le lancement des travaux préparatoires de construction d'un nouveau bâtiment qui va « remplacer » le 1^{er} immeuble de l'ère moderne des Hospices qui date de 1971 et qui n'est aujourd'hui plus adapté à la bonne prise en charge des patients et aux conditions de travail souhaitées par les soignants et médecins. Cela permettra également de repenser l'organisation du site, en particulier des flux de patients pour une plus grande simplicité et logique. Donc en quelques chiffres :

- 195 lits et places
- 1675 m2 démolis (nous venons d'achever le déménagement provisoire des Soins Intensifs)
- 14000 m2 construits
- 670 m2 restructurés

Les travaux débuteront à la fin du 1^{er} trimestre 2025 pour une fin des opérations au début de l'année 2028. Pour un budget Toutes Dépenses Confondues de 86M d'euros. Sans la générosité des acheteurs de la vente des vins, il serait impossible pour un établissement de notre taille de lancer une telle opération.

Nous n'oublions pas non plus les autres sites qui composent les Hospices Civils de Beaune : Arnay le Duc, Nuits Saint Georges et Seurre. D'ailleurs, nous venons de recevoir les études de faisabilité pour reconstruire ce site avec un budget prévisionnel de 20-25M d'euros.

Enfin, nous souhaitons investir dans de nouveaux équipements pour être à la pointe de la technologie dans des domaines comme l'ORL ou encore l'ophtalmologie. Le meilleur exemple de cette ambition est l'achat en 2025 d'un robot chirurgical au bénéfice des patients ainsi que pour affirmer notre attractivité auprès des praticiens, la plupart formés sur cette modalité dans les CHU.

Les Hospices Civils de Beaune ont de nombreuses idées pour continuer à progresser pour améliorer la prise en santé des 110 000 personnes du Sud Côte d'Or.

La vente est aussi l'occasion pour les Hospices Civils de Beaune d'accompagner une cause représentée par différentes associations dans le cadre de la mise aux enchères de la pièce de charité. Cette année la cause retenue est ONE HEALTH ou en Français : UNE SEULE SANTE, concept qui se développe depuis quelques années au point où, l'inscription de l'hôpital dans cette démarche nous est demandée par le DG de l'Agence Régionale de Santé. Il s'agit d'une approche intégrée qui vise à préserver la santé des personnes et des écosystèmes. La santé végétale, environnementale et humaine sont intimement liées. Ainsi, l'approche One Health s'appuie sur les liens étroits et interdépendants qui existent entre ces différents domaines pour créer de nouvelles méthodes de veille et de lutte contre les maladies. Un hôpital public comme les Hospices Civils de Beaune ne peut que s'inscrire dans une telle démarche « 360 ». A fortiori vu notre spécificité de domaines viticoles au cœur de son environnement et l'année où le Domaine des Hospices de Beaune passe en bio. Dans ce cadre, très transversal, nous avons choisi 2 institutions pour bénéficier de la pièce des présidents :

- Global Gift Foundation
- Médecins Sans Frontières

Ces associations sont soutenues respectivement par Eva Longoria et Jean Reno et Zabou Breitman et Dominic West"



Ludivine Griveau - Régisseur du Domaine Viticole des Hospices de Beaune

Année 2024 : L'Expérimentale

Parce que ce millésime n'est à nul autre semblable, parce qu'il restera (très) longtemps inscrit dans nos mémoires de vignerons, et enfin, parce qu'il nous a donné l'occasion de mesurer à quel point nos connaissances, pour ne pas dire certitudes, sont fragiles, il mérite bien le terme d'expérimental. A mon sens, il nous aura enrichi d'une EXPERIENCE inédite sur laquelle nous pourrions nous appuyer à l'avenir.

Alors que le chemin de notre certification en culture biologique se traçait, ce millésime nous a imposé de suivre une trajectoire certes fluctuante mais, avec le recul, passionnante. Robustesse, ténacité et mobilisation auront bâti le socle de cette expérience hors norme ; comme dans un hôpital, il a bien fallu coexister avec la pression de la maladie. Et si 2024,

tellement vivant, nous avait ouvert une autre voie ? Je ne saurais laquelle... mais cette année nous aura incontestablement ouvert le champ des possibles : celui où difficulté n'est pas à opposer ni un frein à la réussite, encore moins à la qualité.



Suite à l'été indien de l'automne 2023, la recharge des nappes phréatiques s'initie seulement fin octobre. Elles se sont en effet vidées sur une plus longue période du fait du déficit hydrique de l'année précédente et d'une végétation encore bien active tardivement. L'hiver prend ensuite une tournure largement pluvieuse et douce puisque, pour la 3ème année consécutive, le nombre de jours de gel diminue : 30 jours seulement sur 140, contre 44 en 2022-2023. C'est également la 3ème année consécutive que les températures moyennes sont en hausse sur l'hiver : + 1.9°C. Sous un ensoleillement qualifié de « normal » d'octobre à mars, la vigne débute son cycle timidement avec un débourrement autour du 26 mars (dans la moyenne des 10 dernières années). Ce sont surtout les 50 heures d'excédent en octobre qui compensent les déficits d'octobre à février, car les pluies sont largement excédentaires sur la période et n'ont pas donné de sensation de chaleur ! Bottes et habits de pluie sont rentabilisés ! Les relevés indiquent des cumuls nettement supérieurs à la normale, avec

671 mm de pluie sur la période d'octobre à mars, contre 362 mm d'habitude. Par ailleurs, on note déjà une forte hétérogénéité entre secteurs avec 2 exemples marquants : la colline de Corton qui affiche 720 mm et Nuits avec 872 mm. Les bases humides de l'année s'installent...



C'est dans ce contexte de remplissage hydrique intense des sols, qu'il faut jongler pour tous les travaux aux vignes : la reprise des sols en labours est très compliquée et demande une artillerie d'outils et de charrues en tous genres (griffes, disques émotteurs, disques intercepts, etc...). Les fertilisations sont menées tant bien que mal, et nous avons sauté sur le seul créneau de 3 jours de sec pour nos plantations !

Côté maladie, le mildiou est dans tous les esprits, mais on se dit cependant qu'il va bien s'arrêter de pleuvoir un jour ; rien ne justifie de s'inquiéter. La vigne ne semble pas s'en plaindre et amorce sa pousse activement puisqu'au 9 avril, le millésime 2024 possède 8 jours d'avance sur 2023 !

Les chardonnays étalent leurs jeunes feuilles alors le mildiou débute son cycle suite : on parle alors de « contaminations primaires ». Cependant, comme les températures sont fraîches, la réceptivité de la vigne nous semble faible. Dans l'intervalle, les pulvérisateurs se préparent et toutes les vérifications techniques d'usage sont faites : débit, buses, pression, manomètres, etc...

Mi-avril, il fait très chaud (parfois comme en été) mais il pleut tous les 2 à 3 jours... c'est tropical ! La vigne, elle, adore ça, et la végétation atteint rapidement 3 à 4 feuilles étalées en une semaine. Il faut ainsi débiter les travaux d'ébourgeonnage : la consigne de laisser 4 branches (en plus des coursons) est donnée : il faut maîtriser les rendements pour viser l'excellence. Sur l'ensemble du domaine, la prophylaxie est toujours notre ligne de conduite car, sans présumer de la suite, nous aimons que la végétation soit bien aérée pour parfaire l'état sanitaire si la météo se compliquait... on ne pensait pas si bien dire !

Alors que la chaleur nous quitte (pas la pluie), la pousse est considérablement ralentie fin avril (à peine 1 feuille / semaine). On se dit alors que le froid permettra d'éviter les contaminations mildiou... Ce qui est rassurant, c'est qu'en théorie, la réceptivité de la vigne diminue par temps froid. Les températures glaciales font reculer l'avance qu'avait le millésime. Dans ma tête tout se chamboule : faut-il traiter dès à présent ? A priori non, pourquoi s'inquiéter alors que la vigne ne pousse pas, qu'il fait froid et qu'en théorie, le mildiou ne s'est pas encore exprimé ? Et bien parce que les pluies sont incessantes, parce que les sols se gorgent d'humidité et deviendront vite impraticables si on ne traite pas avant les cumuls importants annoncés, et enfin parce que le pouvoir germinatif du mildiou est annoncé comme fort cette année... C'est ainsi que le premier traitement est positionné le 25 avril et 1er mai selon les secteurs.

Les inflorescences sont visibles et la récolte semble généreuse, avec deux raisins par branche, c'est prometteur. Cependant, les températures de fin avril et début mai sont si froides qu'elles engendrent des dégâts dignes d'épisodes de gel. On voit alors les boutons floraux devenir rouges, arrêter leur croissance, puis finir par « filer » : c'est-à-dire se transformer en vrille et ainsi avorter, le fruit est perdu.

- C'est, à mon sens, chronologiquement, le premier épisode de la saga « perte de récolte 2024 » et qui entamera significativement le potentiel de récolte. Les travaux d'ébourgeonnage étant terminés, nous sommes presque à regretter d'avoir allégé la charge si tôt...

Les déficits de luminosité (- 56h en avril) et de chaleur accentuent la teinte jaunissante des vignes car la plante voit son métabolisme marcher au ralenti et assimile mal les apports du sol. Les pluies quotidiennes jusqu'à début mai seront les sources des premières tâches et de l'évolution graduelle du cycle du mildiou ; le risque passe de « faible » à « modéré ». Il tombe 353mm en cumul contre une normale de 206mm. A titre indicatif, fin avril, Gevrey- Chambertin a déjà reçu deux fois plus de pluie que la normale. Pour autant, les observations et comptages au vignoble sont encourageants car nous avons réussi, à cet instant précis, à protéger les vignes avec nos traitements.

- Je ne résiste pas, au travers des quelques lignes qui vont suivre, à redonner les fondements d'une démarche en BIO. Ils vous seront précieux, si besoin, pour bien mesurer l'adversité rencontrée en 2024. En BIO, le curatif n'existe pas (ou peu) : les produits de contact utilisés ne permettent que du préventif et, aussi surprenant que cela puisse paraître, il faut en quelque sorte, attendre de voir la maladie pour en connaître l'intensité et traiter pour anticiper la sortie du champignon. C'est alors le (fameux et tant controversé) cuivre qui est utilisé en préventif : il protège la vigne contre le mildiou quand il pleut car il est « activé » en conditions humides et protège ainsi des contaminations. Il peut se cumuler d'un traitement à l'autre s'il n'est pas lessivé, ou s'il n'est pas « activé » à tort par la rosée. Dans tous les cas, la méthodologie anti-mildiou en BIO consiste à passer au plus proche de la sortie des tâches (des pluies passées) **et avant** une prochaine pluie annoncée ! Pas simple, n'est-ce pas ?!

En 2024, les pluies ont été quasi quotidiennes (même faibles) ; le cuivre utile a ainsi été « grignoté » jour après jour et cela aurait pu placer la plante sans protection si nous n'étions pas passé traiter en cascade. C'est pour ces raisons que nos traitements ont vite adopté une cadence hebdomadaire, afin que la plante soit toujours protégée par du cuivre « disponible ». Il faut ainsi saluer le travail accompli par les équipes du domaine des Hospices de Beaune : ces 23 personnes qui, chaque semaine, dimanche ou jour férié, tard le soir ou tôt le matin, ont été plus mobilisés que jamais, et ce, sans que jamais cela ne puisse laisser place au doute dans leurs esprits. « S'il faut y aller, on y va ; ne vous en faites pas ». Merci à ce collectif si impliqué.

En parallèle, nous activons notre réseau d'observation et comptages hebdomadaires, sur un maillage exhaustif du domaine. Cela sera une aide précieuse à la décision des traitements. Les fenêtres de tir sont minuscules, il faut viser juste et : **Observer, Optimiser, Décider, Organiser**

Mi-mai marque le retour, ou plutôt l'arrivée, de températures estivales, la végétation repart de plus belle et la vigne atteint rapidement 8 à 9 feuilles étalées. La photosynthèse se réactive et les vignes se parent enfin d'une teinte vert vif. La tendance est proche de 2023 en termes de stade végétatif, et les relevages commencent fin mai. Avec eux, des tâches plus régulières de mildiou sont observées sur les feuilles et elles sont toujours toutes sporulées ; c'est-à-dire actives, prêtes à contaminer s'il pleut... Et il pleut, encore... et encore plus en côte de Nuits (2 fois plus à Fixin qu'à Meursault au 31 mai). Mai finira avec un déficit d'ensoleillement de -56h.

De janvier à mai, il tombe 550mm au lieu de 220 en normale, et il fait 528h de soleil contre 706h en normale. En une semaine, sur tous les réseaux d'observation confondus, on passe de 94% de parcelles indemnes à 53%. Au domaine, le feuillage est un peu touché à ce moment-là, mais les inflorescences sont plus que jamais l'objet de toutes nos attentions. La phase de réceptivité est accrue et nos cadences de traitements intègrent donc :

- Vitesse de pousse : protéger les nouveaux organes le plus tôt possible,
 - Lessivages successifs : les terres sont à peine ressuyées et les passages des engins sont optimisés
 - Pluies annoncées : la machine mildiou est en marche, mais nous voulons avoir le dernier mot, il sera BIO !
- Les premières fleurs embaument dans les vignes et les hétérogénéités au sein d'une même parcelle s'accroissent. Au 14 juin, peu de fleurs sont en crosse ou en « tabac » et les attaques du mildiou sont plutôt sur feuilles et avec moins de 20% de fréquence. La floraison s'étale du 6 au 8 juin pour nos chardonnay, dans de bonnes conditions, surtout pour l'année. Elle a lieu entre les 10 et 14 juin pour les pinots noirs, mais l'atmosphère est humide et cela fait coller les capuchons floraux. La fécondation n'est donc pas optimale, et engendre ainsi un fort phénomène de coulure (avortement des baies + non grossissement).

- C'est, à mon sens, chronologiquement, le deuxième épisode de la saga « perte de récolte 2024 » et qui entamera significativement le potentiel de récolte : la coulure. A ce stade, le mildiou n'a pas engendré de perte de récolte significative au sein du domaine.

Après le 15 juin, partout ailleurs, tout s'accélère et on assiste à une évolution du mildiou sur grappes avec un « gradient Côte de Beaune => Côte de Nuits ». L'Oïdium rôde et semble vouloir faire partie de la danse lui aussi. Dans le même temps, Chablis est touché par la grêle et les dégâts sur notre parcelle sont importants. Le domaine dispose d'un atout majeur pour positionner ses traitements puisque chaque salarié part traiter une petite surface d'environ 2.5Ha, et ce, tous en même temps. La dégradation de l'état sanitaire n'est donc pas significative à fin juin sur l'ensemble du domaine, y compris en côte de Nuits à cet instant-là.

Les interventions pour les travaux des sols sont réduites puisque les terres ne sont pas praticables. Nous limitons donc nos actions volontairement car nous les rendrions encore plus meubles, et avec cela encore moins aptes à supporter le poids des engins viticoles. Ce faisant, nous limitons aussi la remontée de l'humidité des sols dont raffolent mildiou et oïdium. Fin juin, le millésime 2024 est en retard et devient le plus tardif depuis les 10 dernières années. Juin est le 5ème mois consécutif avec un dépassement des normales de saison en termes de pluviométrie : +45mm en moyenne. On retiendra une anomalie de +218mm à

Savigny... Malgré les -44h d'ensoleillement, les températures sont restées dans les normales, à 18.5°C. Le printemps 2024 s'achève sur un record de pluie : c'est le 4ième le plus arrosé jamais enregistré depuis 1959 ! A l'échelle de la Bourgogne, c'est une anomalie de + 87% versus la normale !!!

Après une floraison languissante sur pinot noir et plus rapide en chardonnay, la vigne continue de bien pousser malgré tout et le stade de nouaison se profile début juillet. La plante commence de mobiliser son énergie au bénéfice de ses fruits et la fermeture de grappe s'achève autour des 11-12 juillet. Au sein de nos parcelles les écarts de stades sont importants, parfois même sur le même cep. Les baies ont grossi de façon irrégulière et la coulure observée plus tôt a engendré des grappes à la structure aérée et aux baies de taille moyenne à petite. Ces écarts annoncent d'ores et déjà une date de vendanges complexe à déterminer. En théorie, c'est le stade à partir duquel la réceptivité de la plante au mildiou décroît, mais l'attente permanente, semaine après semaine, d'un temps sec et stable amenuise cet espoir. En parallèle, l'oïdium est en train de prendre le relais. Sur le réseau de surveillance de la chambre d'agriculture de côte d'or, il est fait état d'un passage de 100% de parcelles indemnes au 25 mai à 53% seulement au 1er juillet. Au sein du domaine, nous avons opté pour une utilisation conjointe de soufre à chaque traitement, et il semblerait que cela ait porté ses fruits car nos parcelles sont protégées et très peu touchées. Incontestablement, les orages du 6/7 juillet donneront un tournant à ce millésime que je qualifierais de déterminant. Avec 40mm en 2 heures, le traitement tout juste apposé est totalement douché, alors qu'il avait été lui-même placé après une pluie lessivant le précédent... Au sein du domaine, ce serait le seul léger et très temporaire « défaut de protection » de notre campagne. Il est alors impossible de retourner aux vignes avant 2 ou 3 jours ... une porte ouverte au rot brun ? (Forme tardive du mildiou)



- C'est, à mon sens, chronologiquement, le troisième épisode de la saga « perte de récolte 2024 » et qui entamera significativement le potentiel de récolte : une attaque tardive de rot brun qu'on ne constatera que début août. A ce stade, c'est principalement sur les secteurs au nord du domaine que le mildiou a engendré une perte de récolte significative. Sur Corton et Savigny, nos 6 beaux raisins, pourtant encore comptés quelques jours plus tôt, se font happer par le rot-brun. La côte de Nuits a le plus souffert, nous nous attendons à de très faibles quantités sur ces parcelles.

La deuxième moitié de juillet est très chaude et nous assistons à une explosion des stades avec des baies qui grossissent vite. Le soulagement est palpable car les tâches de mildiou sont enfin asséchées, nos traitements protègent efficacement les nouveaux organes, et les raisins sont beaux !

Nos visites de vignes du 15 au 26 juillet sont très encourageantes, y compris dans les secteurs les plus arrosés et exposés (Corton et Côte de Nuits). Les grappes sont fermées, il y a 6 beaux raisins par pied en moyenne, protégés par un 14^{ème} traitement effectué dans de très bonnes conditions météo.

Malgré ce temps sec et chaud, nous ne baissons pas la garde car l'inoculum des 2 champignons se maintient et on pressent bien que la réactivation est sous-jacente. Les derniers jours de juillet sont très chauds, et voilà que quelques raisins brûlent ! Sans dire que cela atteint le potentiel de récolte, nous ne serions pas contre un peu de répit. Dans ce contexte, la véraison s'enclenche difficilement : tout laisse à penser que la vigne n'a pas fini d'en découdre avec sa lutte contre les maladies, et qu'elle ne peut pas mener tous ses combats en même temps. Certes, elle ne manque pas d'eau, sa charge de récolte est moyenne et le temps est sec, mais c'est seulement autour du 1^{er} août qu'elle déploie son énergie en faveur de la véraison. Elle ne sera d'ailleurs véritablement enclenchée qu'entre les 5 et 8 août.

Nous arrêtons nos traitements entre les 5 et 10 août selon les secteurs. Nos derniers gestes aux vignes consisteront à préserver la prophylaxie (effeuiller), à rogner, à arrêter de labourer après le 1^{er} tiers de véraison passé. Le millésime 2024 se rapproche des dates de vendanges de 2019 que nous pressentons entre les 10 et 15 septembre. Cela se confirmera ! La campagne s'achève, 15 à 16 traitements plus tard selon les secteurs. Tout au long de ce cycle, et donc de ces pages, nous aurons tenté de relater la façon graduelle, parfois sournoise, dont notre potentiel de récolte a été entamé. Les multiples épisodes de perte de récolte de 2024 ne laissent pourtant aucune place au regret : nous avons fait tout ce que nous pouvions, dans les temps, sans erreur humaine, ni technique, avec une mobilisation sans faille... il faut parfois savoir déconstruire un modèle de connaissances que l'on pensait infaillibles pour oser tout reconstruire pour l'avenir... telle une expérience. Mais les raisins sont beaux, il n'y a aucune raison qu'ils ne livrent pas de beaux vins. Il faudra certainement être patient. La conduite à son terme de ce millésime en agriculture biologique, est une grande satisfaction pour toutes mes équipes et moi. Nous prenons un peu de repos en laissant des vignes au feuillage bien préservé (bien vert) et aux fruits sains. Nous pouvons en être fiers.

D'après les contrôles de maturité début septembre, il faudra attendre les chardonnays de Côte-d'Or alors que les pinots noirs sont plus en avance ! C'est exactement l'inverse de ce que la floraison laissait à penser ! Tout est décidément possible en 2024 ! Les raisins de Chaintré, en AOC Pouilly Fuissé seront les premiers

coupés le 11 septembre. Puis nous récoltons les secteurs de Beaune et Volnay à partir du 13 septembre. La récolte des chardonnays s'insère quant à elle au fil de l'eau, avec des décisions en cours de vendanges. Nos contrôles de maturité sont précieux.

Il était urgent d'attendre, les raisins sont sains, sucrés, acidulés. Bien évidemment, il faudra trier, et sans état d'âme ! Même s'il reste peu de fruits, il ne faut pas céder à la tentation de tous les garder, il ne faut que les meilleurs. Les petites mains des trieurs et trieuses s'emploient donc chaque jour à contribuer à faire de grands vins. Nous éliminons ainsi entre 3 et 5% de raisins. Et ça en valait la peine. Nous sommes heureux de vous présenter nos 51 cuvées, pas une ne manque à l'appel et de surcroît, elles révèlent toutes à quel point le millésime a été difficile mais de qualité. Les volumes sont parfois très faibles, mais toutes nos parcelles sont au rendez-vous !

À en parier, vous ne lirez rien mentionnant une quelconque allusion à un « millésime du siècle », sauf peut-être si l'on parle mildiou ! Mais les vins sont très bons, sont BIO et ils ont le mérite de nous avoir engagés sur une voie jusqu'alors inédite. Les vins blancs sont droits et purs, avec une acidité fidèle à ce que les beaux chardonnays ont de plus noble. Les vins rouges sont colorés, d'un fruit éclatant et intense, avec des tanins qui savent parfois être corsés tout en étant ronds.

Ce seront donc **438 pièces et 3 feuilletes** qui seront donc proposées à la 164^{ème} Vente des Vins du domaine des Hospices de Beaune le 17 novembre 2024.

- 321 pièces en rouge
- 117 pièces et 3 feuilletes en blanc

"L'expérimentale 2024 nous aura chamboulé, nous a démontré que nous sommes parfois amenés à déconstruire pour mieux rebâtir. Notre certification en agriculture biologique s'inscrit parfaitement dans cette voie, celle du vivant. C'est aussi celle de la santé, celle des interconnexions et liens complexes liés aux enjeux sanitaires de demain. En résumé sur la voie d'une approche globale : One Health".



LES PIÈCES A LA VENTE EN 2024

La récolte 2024 permettra aux Hospices de proposer à la vente 438 pièces et 3 **feuillettes** de vins dont 321 pièces de vin rouge et 117 pièces et 3 **feuillettes** de vin blanc. Et 7 pièces d'alcool, dont 6 pièces de Marc de Bourgogne et 1 pièce de Fine de Bourgogne.

N° ordre	Cuvées	Total de pièces
1	Beaune 1er Cru Dames Hospitalières	23
2	Pommard 1er Cru Dames de la Charité	11
3	Volnay 1er Cru Général Muteau	15
4	Beaune 1er Cru Guigone de Salins	23
5	Clos de la Roche Grand Cru Cyrot Chaudron	2
6	Corton Grand Cru Bressandes Charlotte Dumay	10
7	Beaune 1er Cru Les Grèves Pierre Floquet	7
8	Pommard 1er Cru Les Epenots Dom Gobelet	6
9	Volnay 1er Cru Blondeau	16
10	Corton Grand Cru Clos du Roi Baronne du Baÿ	4
11	Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon	7
12	<i>Pièce de Charité</i> Beaune 1er Cru Les Bressandes	
13	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Arthur Girard	10
14	Volnay 1er cru Les Santenots Jéhan de Massol	12
15	Pommard Billardet	3
28	Echezeaux Grand Cru Jean-Luc Bissey	3

N° ordre	Cuvées	Total de pièces
29	Beaune 1er Cru Nicolas Rolin	25
30	Corton Grand Cru Chaumes Docteur Peste	4
31	Clos de la Roche Grand Cru Georges Ritter	2
32	Corton Grand Cru Les Renardes - Berthier Sweeney	6
33	Beaune 1er Cru Clos des Avaux	13
34	Pommard Raymond Cyrot	10
35	Volnay 1er Cru Les Santenots Gauvain	12
42	Beaune 1er Cru Rousseau-Deslandes	14
43	Monthelie les Duresses Lebelin	6
44	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Vergelesses Fornet	10
45	Beaune 1er Cru Maurice Drouhin	18
46	Beaune 1er Cru Brunet	7
47	Pommard Suzanne Chaudron	9
48	Auxey-Duresses 1er Cru Les Duresses Boillot	3
49	Beaune 1er Cru Hugues et Louis Bétault	13
50	Savigny-Les-Beaune 1er Cru Fouquerand	7
51	Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Vergelesses Rameau-Lamarosse	4
52	Beaune 1er Cru les Montrevenots Cyrot Chaudron	6

Total des vins rouges = 321 pièces réparties en 33 cuvées (hors pièce des Présidents)



N° ordre	Cuvées	Total de pièces
16	Meursault 1er Cru Les Genevrières Philippe Le Bon	10
17	Puligny-Montrachet Bernard Clerc	1
18	Corton-Charlemagne Grand Cru François de Salins	5
19	Meursault 1er Cru Les Charmes Albert Grivault	8
20	Pouilly-Fuissé Françoise Poisard	20
21	Beaune blanc 1er Cru Clos des Mouches Hugues et Louis Bétault	4
22	Bâtard-Montrachet Grand Cru Dames de Flandres	3 et 1 feuillette
23	Corton-Vergennes Grand Cru Paul Chanson	2
24	Meursault 1er Cru Les Charmes De Bahèzre de Lanlay	5
25	Meursault Goureau	4
26	Corton Blanc Grand Cru Docteur Peste	6
27	Corton-Charlemagne Grand Cru Roi Soleil	4
36	Beaune Blanc 1er Cru Les Montrevenots Suzanne et Raymond	13
37	Chablis 1er Cru Côte de Léchet Jean-Marc Brocard	1 feuillette
38	Saint-Romain Joseph Menault	7
39	Meursault 1er Cru Les Poruzots Jéhan Humblot	5 pièces et 1 feuillette
40	Meursault 1er Cru Les Genevrières Baudot	11
41	Meursault Loppin	9

Total des vins blancs = 117 pièces et 3 feuilletes réparties en 18 cuvées

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE 2005 à 2023 - Résultats comparatifs €HT⁽¹⁾

	Prix moyen de la pièce		Pièces ⁽²⁾ (vins et alcools)	Produit total €HT (vins et al-
	Rouges	Blancs		
2005	4 803 €		789	3 789 800 €
2006	4 410€	11 150 €	688	3 789 646 €
2007	6 072 €	10 427€	618	4 295 396 €
2008	4 154 €	10 171€	553	2 832 272€
2009	5 444 €	9 885€	808	5 968 000 €
2010	6 070 €	11 437€	642	4 414 260 €
2011	5 693 €	9 956€	770	4 943 852€
2012	9 810€	11 771€	518	5 217 740€
2013	12 656 €	14 149€	444	5 713 195 €
2014	13 108€	16 142€	537	7 334 154 €
2015	16 678€	21 429€	583	10 156 644€
2016	12 897€	13 585€	596	7 677 686 €
2017	13 301€	17 613€	802	11 164 964€
2018	15 487€	21 213€	843	13 969 750€
2019	19 206€	25 200€	596	12 009 750€
2020	19 004€	24 110€	637 et 1 feuillette ⁽³⁾	12 765 700€
2021	30 209€	48 635€	356 et 5 feuilletes	11 724 700€
2022	30 222€	55 533€	817 pièces	28 911 500€
2023	25 378€	48 436€	768 pièces	23 269 800€

(1) Prix marteau €HT

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

(3) Une feuillette de vin correspond à une demi-pièce soit 114 litres.

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

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 159 millions de dollars en 2023. 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 et une cave dédiée à la dégustation vient d'ouvrir ses portes dans les nouveaux locaux parisiens au 83, rue du faubourg Saint-Honoré.



De gauche à droite : Jeannie Cho Lee, consultante et Master of Wine, Aurélie Vandevoorde et Pierre Mothes, commissaires-priseurs de la vente, Marie-Anne Ginoux, directrice générale



LA PIÈCE DES PRÉSIDENTS 2024

Beaune 1er Cru Les Bressandes



Le choix de ce vin en tant que pièce des présidents est, comme très souvent, d'abord issu d'un coup de cœur quant à son potentiel qualitatif. Depuis les tous premiers instants de sa fabrication, tout est réuni pour en faire un grand vin. Cela commence à la vigne, avec la production de raisins BIO sains, quasiment sans tri, concentrés, bien mûrs, et donc particulièrement qualitatifs dans le millésime.

Très tôt lors des dégustations quotidiennes, c'est cette cuve qui ressort du lot : sa couleur, ses arômes de framboise très intenses, ses tanins subtils mais corsés... parfois plus que certains grands crus ! L'extraction est douce et le vin montre rapidement un très bel équilibre.

L'appellation Beaune 1^{er} cru représente une part importante de l'encépagement du domaine viticole des Hospices de Beaune avec 2,95 Ha et est traditionnellement dans la composition de 4 cuvées historiques de Beaune : Guigone de Salins, Nicolas Rolin, Dames Hospitalières, Brunet.

Les parcelles sont situées en haut de coteau sur des sols plutôt légers et aux argiles calcaires très meubles. On y voit presque une structure un peu sablonneuse. Cela donne toujours des vins dont l'attaque est équilibrée et sur la finesse, mais avec des fins de bouche plus robustes. L'âge moyen des vignes est de 48 ans, mais une partie est plantée depuis 1958-1960.

Ce vin est logé dans un fût de la tonnellerie Billon, basée à Beaune, et élaboré à partir de bois de la forêt bourguignonne de Bertranges ; l'un des joyaux du nivernais. Elle s'inscrit parmi les plus prestigieuses de France. La tonnellerie Billon, partenaire du domaine depuis six ans répond à la quête d'excellence que nous visons. Elle ancre désormais son savoir-faire à nos côtés de façon pérenne puisque plusieurs de nos cuvées sont logées dans ses fûts. Le vin présente une robe rubis profonde, un bouquet intense de fruits rouges frais

et des tanins ronds. La texture est soyeuse et le boisé va se marier progressivement. Les deux associations Global Gift Fondation et Médecins Sans Frontières pourront ainsi bénéficier de ce que le millésime a su donner de meilleur (et de BIO) et totalement en phase avec la cause de la 164^{ème} vente des vins : One Health..



Beaune 1er Cru - Les Bressandes 2024

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.

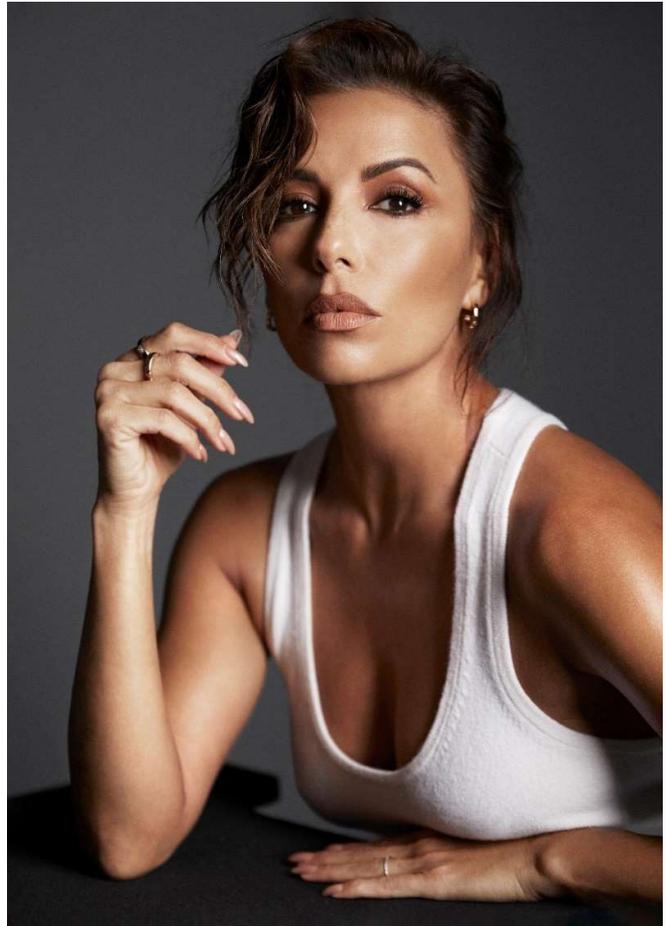
La 164ème vente des vins des Hospices de Beaune qui se tiendra dimanche 17 novembre 2024 sous les Halles de Beaune soutiendra cette année la thématique One Health "Une seule santé". les Hospices Civils de Beaune ont décidé de porter ce concept qui vise à préserver la santé des personnes et des écosystèmes dans la recherche d'un équilibre. Puisque la santé végétale, environnementale et humaine sont intimement liées, l'approche « One Health » s'appuie sur des liens étroits et interdépendants qui existent entre ces domaines pour créer de nouvelles méthodes de veille et de lutte contre les maladies.

À l'occasion de cette 164ème vente des vins des Hospices de Beaune, cette Pièce de Charité, dite "Pièce des Présidents" sera vendue au profit de la Global Gift Foundation, parrainée par Eva Longoria et Jean Reno et Médecins Sans Frontières, représentée par Zabou Breitman et Dominic West.





Global Gift Foundation, est une organisation humanitaire à but non lucratif fondée en 2013 par l'actrice, femme d'affaires et philanthrope espagnole, María Bravo, dans le but de créer un impact positif sur la vie des enfants, des femmes et des familles, qui sont en situation de vulnérabilité et/ou en risque d'exclusion sociale.



Représentée à la vente par les acteurs Eva Longoria et Jean Reno, la Global Gift Foundation a choisi d'allouer une partie des fonds à Casa Ángeles, pour construire une nouvelle aile dans l'une des maisons d'accueil de la fondation, installée en Espagne dans la ville de Marbella. Cette nouvelle aile permettra d'ouvrir plus de 500 accompagnements mensuels pour des enfants malades, notamment de la sclérose en plaque. Et ainsi, améliorer la qualité de vie des enfants et leurs familles.

Casa Ángeles est composée de thérapeutes et de professionnels experts dans chaque domaine et offre les dernières thérapies et équipements de réhabilitation.

En outre, des ateliers et des activités de loisirs sont organisés à la Casa pour l'ensemble de la communauté, pour éduquer, promouvoir et favoriser la pleine insertion sociale.

Casa Ángeles est le seul centre en Espagne à disposer d'une unité de cuivre spécialement conçue pour soigner les enfants atteints de fibrose kystique et de pathologies respiratoires.

Ce centre, principal projet de la Fondation Global Gift, ouvre également ses portes à différentes entités sociales, leur offrant la possibilité de partager des espaces, des expériences, des ressources et des activités. L'équipe créée à Casa Ángeles travaille pour offrir l'égalité des chances aux personnes handicapées et aux personnes ayant des besoins spécifiques.

> Thérapies et programme de santé sociale : physiothérapie respiratoire, hydrothérapie, physiothérapie neurologique...

> ateliers destinés aux enfants, aux parents, aux familles et aux adultes : cuisine et nutrition, sports, éducation et santé...

Contact

Global Gift Foundation

Monica Ceballos - Foundation project coordinator

monica@globalgiftfoundation.org / +34 610 766 917



Médecins Sans Frontières a été créée en 1971 par des médecins et des journalistes. Elle apporte depuis plus de 50 ans une assistance médicale aux populations dont la santé ou la vie sont menacées en France ou à l'étranger, que ce soit en cas de conflits armés, d'épidémies, de pandémies, de catastrophes naturelles ou d'exclusion des soins. MSF travaille dans plus de 70 pays du monde et employait 69 000 personnes en 2023. L'impartialité est le fondement de la mission de Médecins Sans Frontières. Elle distribue ses secours sans discrimination en portant la priorité vers les personnes les plus immédiatement en danger. La garantie de son autonomie et de son indépendance repose sur son financement, issu à 99,2% de ressources privées.



MSF a opté pour l'affectation des fonds de la Pièce de Charité, portant sur le thème One Health (approche systémique des santés animale, environnementale et humaine), à sa lutte contre les maladies tropicales négligées, des maladies débilitantes et mortelles à l'épidémiologie complexe, qui touchent principalement les populations pauvres dans des zones tropicales rurales. Parmi ces maladies figurent notamment la dengue, le noma, la maladie du sommeil, la maladie de Chagas, la leishmaniose, ou encore l'envenimation par morsure de serpent. Bien qu'elles touchent près d'1,7 milliard de personnes et tuent plusieurs centaines de milliers de personnes chaque année, la volonté des décideurs politiques et les ressources allouées à la lutte contre les maladies tropicales négligées restent limitées. En cause : l'extrême pauvreté des populations touchées. Pour la plupart de ces maladies, les vaccins sont inexistantes, les outils de diagnostic sont limités et les traitements sont souvent indisponibles ou inabordables. MSF mène depuis trente ans des actions pour lutter contre ce phénomène : diagnostic et traitement sur ses terrains d'interventions, recherche opérationnelle, plaidoyer pour pousser à la recherche médicale et l'accès aux traitements ou encore développement de moyens innovants de contrôle des vecteurs tels que les moustiques qui propagent certaines de ces pathologies.

À l'occasion de la 164^{ème} vente des vins des Hospices de Beaune, MSF aura l'honneur d'être représentée par Zabou Breitman et Dominic West.

Contact :

Médecins Sans Frontières

Ambre Magron, Chargée d'innovation de collecte de fonds

ambre.magron@paris.msf.org / +33 1 40 21 28 82

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€
2023	Mazis-Chambertin Grand Cru	1 pièce 350.000€

Cette pièce de charité 2023 a été adjugée 350.000 euros au profit de la Fondation pour la Recherche Médicale et l'Initiative de Recherche pour une Longévité en Bonne Santé.

LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES 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*.

- 2023** **Le bien vieillir en bonne santé**
Thierry Lhermitte : Fondation pour la Recherche Médicale
Michel Cymes : Initiative de Recherche pour une Longévité en Bonne Santé
- 2022** **Cause des enfants**
Flavie Flament et Benoit Magimel : Vision du Monde et Princesse Margot
- 2021** **Cause des Femmes**
Pio Marmaï : 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
 Oeuvres 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

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



Camille Duquennoy

Directrice Adjointe en charge de la communication
camille.duquennoy@ch-beaune.fr
+33 6 12 16 60 69

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