Depuis 1876

HOSPICES DE NUITS

63ème VENTE DES VINS

DES HOSPICES DE NUITS

Dimanche 10 Mars 2024 - 14h30
Au Château du Clos de Vougeot

CORTOT ET ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS

HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES
BOURGOGNE

63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Dimanche 10 mars 2024 à 14 h 30 au Château du Clos de Vougeot

Sunday 10 March 2024 at 2:30 pm at the Château du Clos de Vougeot

Sous la Présidence de Monsieur Guillaume Koch, Président du Directoire / Under the Chairmanship of Mr. Guillaume Koch, President of the Board

Et de Monsieur Alain Cartron, Maire de Nuits-Saint-Georges / And Mr Alain Cartron, Mayor of Nuits-Saint-Georges

Vente retransmise en direct sur le site www.interencheres.com / Live Webcast Auction at www.interencheres.com

Me Hugues Cortot, Commissaire-Priseur / Auctioneer
44 rue de Gray - 21000 Dijon
Tél. : 03 80 73 17 64
E-mail : vregille-cortot@dijonencheres.com

Aymeric de Clouet, Consultant / Consultant
Expert près la Cour d'Appel de Paris
Wine Expert certified by the Court of Appeal of Paris
Tél. : 06 15 67 03 73 - E-mail : aymeric@de-clouet.fr

Propos introductifs de M. Guillaume KOCH

Le changement…

La société évolue, l'hôpital évolue, le monde du vin évolue.
Les Hospices de Nuits-Saint-Georges changent également. Un nouveau bâtiment a ouvert en 2018 et la modernisation doit se poursuivre pour des prises en charge mieux adaptées. L'hôpital historique est lui en cours de cession à un prestataire qui mettra en valeur cet héritage en créant des logements tout en conservant les parties classées.

… dans la continuité.

Les Hospices de Nuits ont une véritable identité avec des valeurs qui les soutiennent depuis leur création en 1270. Il ne faut pas oublier cette histoire qui leur a permis de traverser les siècles au service de la population. Ainsi, la 63e vente des vins pérennise la spécificité de cette institution et son inscription dans la vie et le paysage de Nuits-Saint-Georges.
Nous soutenons cette année la Fondation Drevon, une structure bien connue en Côte d'Or et qui a su elle aussi se réinventer pour réorienter son activité ces dernières années tout en poursuivant son œuvre pour soutenir le monde de la santé localement grâce, en particulier, à l'appui financier des jeunes chercheurs bourguignons.
Espérons que la vente de ces très belles cuvées 2023 permette à chacun de nous aider à poursuivre nos missions.

Guillaume KOCH
Directeur

Opening remarks by Mr. Guillaume KOCH

Change...

Society changes, hospitals change, the world of wine changes.

Hospices de Nuits-Saint-Georges are also changing. A new building opened in 2018, and improvements will continue to ensure more appropriate care. Meanwhile, the historic hospital is in the process of being sold to a service provider who will add value to this heritage by creating housing while preserving the listed parts.

... in continuity.

The Hospices de Nuits have their own identity, with values that have sustained them since their creation in 1270. This history should not be forgotten as it has enabled the Hospices to serve the public for centuries. The 63rd Wine Auction perpetuates the specificity of this institution and the part it plays in the life and landscape of Nuits-Saint-Georges.

This year, we are supporting the Fondation Drevon, a well-known institution in the Côte d'Or region. In recent years, the Foundation has also reinvented itself in order to refocus its activities, while continuing to support the local healthcare industry, in particular by funding young Burgundy researchers.

Let's hope that the auction of this very fine cuvée 2023 will enable everyone to help us carry on our mission.

L'histoire des Hospices, des Capétiens aux Bourbons

C'est dès le XIIIe siècle, en 1270, que furent fondés les Hospices de Nuits, à la fin du règne de Saint-Louis et à l'avènement du Duc de Bourgogne Robert II, fils d'Hugues IV. Le Duc, époux d'Agnès de France, fille de Saint-Louis, est titulaire de grands offices royaux : Grand Chambrier de France, puis chef de la chambre du roi, ce qui lui donne accès au trésor royal. Proche du roi Philippe III Le Hardi, puis de Philippe IV Le Bel dont il est « lieutenant du roi » et ambassadeur, il consolide le duché de Bourgogne jusqu'à sa mort en 1306. Son œuvre sera poursuivie par son fils, Eudes IV, beau-frère du roi Louis X le Hutin, avant l'extinction de cette première branche capétienne de Bourgogne.

Le second souffle des établissements hospitaliers de Nuits est dû au Procureur du Roy Guillaume Labye, qui commença en 1633 par l'achat d'une modeste maison au bord du Meuzin, suivi en 1692 par la construction des établissements représentés sur l'étiquette des bouteilles, sous la direction du père Antide Midan, prêtre mépartiste à Saint-Symphorien de Nuits. L'hôpital s'agrandira des salles Sainte-Madeleine (1739), Saint-Étienne (1842) et Saint-Joseph (1878).

Le titre de Duc de Bourgogne, longtemps abandonné, est relevé en 1681 pour le petit-fils du roi-soleil, futur père de Louis XV, et c'est sous le règne de Louis XIV que se constitue l'ensemble hospitalier, avec le rattachement des maladreries des villes voisines et la création d'un Comité de Direction composé des notables de Nuits. C'est ainsi que l'autonomie financière fut garantie et que, malgré les difficultés, l'établissement subsistera jusqu'à ce jour, notamment grâce aux dons de vignes, devenues très recherchées depuis que le vin de Bourgogne avait été conseillé au roi par son médecin Fagon, tant pour sa santé que pour sa virilité ! À partir de 1688, les legs des notables de la ville constituent peu à peu le domaine viticole dont les vins sont aujourd'hui dispersés à la vente aux enchères traditionnelle de mars.

Les plus récentes évolutions sont la construction de l'Établissement Hospitalier pour Personnes Âgées et Dépendantes, inauguré en 1995 et le nouvel Hôpital Saint-Laurent en 2018. Grâce au produit de la vente des vins, tout est mis en œuvre pour que la qualité des soins et la capacité d'accueil soient les meilleures possibles, notamment pour les personnes âgées. C'est un évènement essentiel pour la vie de cet établissement.

The History of the Hospices – from the Capetians to the Bourbons

The Hospices de Nuits was founded as early as the 13th century, in 1270, as Saint Louis IX's reign drew to a close and Robert II, Duke of Burgundy, son of Hugh IV came to power. The Duke, husband of Agnès de France, daughter of Saint-Louis, held great royal offices: Grand Chamberlain of France, then Head of the King's Chamber, which granted him access to the royal treasury. He was close to King Philip III the Bold, then to Philip IV the Fair, as his "Lieutenant to the King" and as ambassador he consolidated the Duchy of Burgundy until his death in 1306. His work was continued by his son, Odo IV, brother-in-law of King Louis X the Quarrelsome, before the first Capetian branch of Burgundy died out.

Nuits hospital establishments were breathed new life by the King's Prosecutor, Guillaume Labye, who, in 1633, began by purchasing a modest house by the River Meuzin. Then, in 1692, the properties as depicted on the bottle label were built under the supervision of Father Antide Midan, member of a community of priests – which used to be known as the Mépart – in Saint-Symphorien de Nuits. The hospital later expanded with the addition of Sainte-Madeleine (1739), Saint- Etienne (1842) and Saint-Joseph (1878) wards.

The title of Duke of Burgundy, which had languished for a long time, was picked up again in 1681 for the grandson of the Sun King, the future father of Louis XV. It was under Louis XIV's reign that the hospital complex was formed, with the incorporation of the leper houses of neighboring towns and the setting-up of a Management Committee made up of the public figures of Nuits. This is how financial self-sufficiency was achieved and how, despite the hardships, the establishment has survived to this day, especially thanks to donations of vines, which have become highly sought after since the King was recommended by his doctor, Fagon, to drink Burgundy wine, both for his health and his virility! From 1688 onwards, bequests from the town's public figures have gradually built up the wine estate, the wines of which are now auctioned off at the traditional March sale.

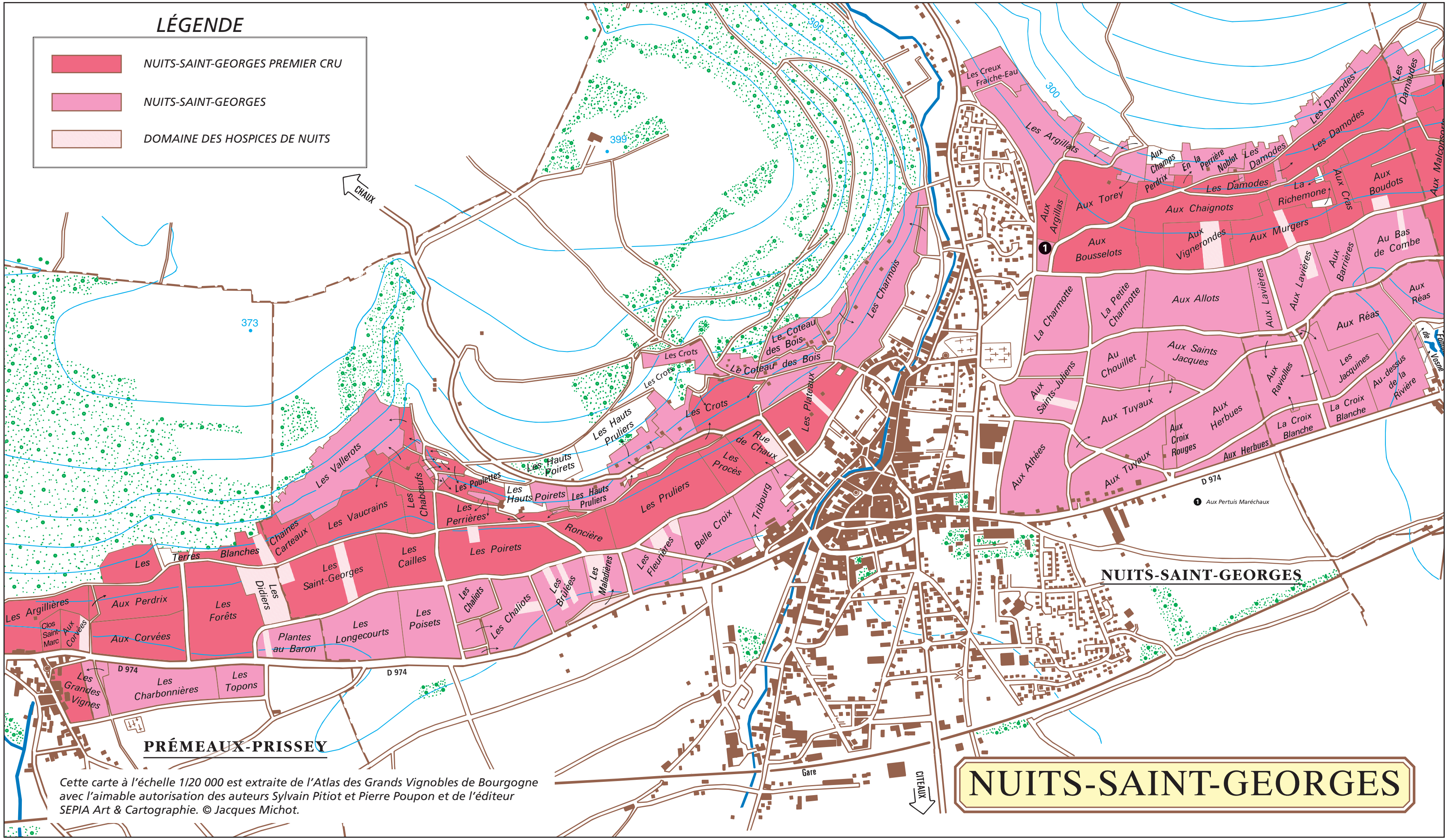
The most recent developments are the construction of the Nursing Home, inaugurated in 1995, and the new Saint-Laurent Hospital opened in 2018. The proceeds from the wine auction are used to ensure that the quality of care and the capacity of the facility are as high as possible, especially for the elderly. This event is essential to the running of these facilities.

Présentation du domaine viticole

Le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est constitué essentiellement de crus de l'appellation Nuits-Saint-Georges, notamment de huit parcellaires d'appellation villages réunis en quatre cuvées, ainsi que de neuf premiers crus, dont le Monopole *Les Didiers*. L'appellation est ainsi remarquablement représentée dans ses caractéristiques variées, tant par l'exposition que par la géologie des terroirs. Ainsi nous retrouverons :
Nuits-Saint-Georges villages : *les Saint-Julien*, *les Plateaux*, *les Maladières*, *les Brûlées*, *les Lavières*, *les Bas de Combes*, *les Fleurières*, *les Plantes au Baron*.
Nuits-Saint-Georges premier cru : *les Terres Blanches*, *les Murgers*, *les Corvées Pagets*, *les Boudots*, *les Porrets-Saint-Georges*, *les Rues de Chaux*, *les Vignerondes*, *les Didiers* (Monopole) et *les Saint-Georges*.
Le domaine compte également une parcelle de Gevrey-Chambertin villages : *les Champs-Chenys*.
Il a été constitué, selon la tradition bourguignonne, de dons et de legs depuis 1633, mais en particulier pour les vignes depuis 1688, avec deux ouvrées données par Monsieur Hugues Perdrizet. Suivront au fil des siècles des dons des familles locales, jusqu'aux plus récents, le Gevrey-Chambertin « Champs-Chenys » par Madame Irène Noblet, et des parcelles de Nuits par la famille Jeanniard.
La localisation des parcelles du domaine est donnée sur la carte des crus de Nuits-Saint-Georges page suivante.

The Hospices de Nuits-Saint-Georges estate is mainly made up of crus from the Nuits-Saint-Georges appellation, especially eight plots of village appellations grouped into four cuvées, as well as nine premiers crus, including the Monopole *Les Didiers*. The appellation is thus well represented in its many different features, both in terms of sun exposure and geology of terroirs. Here are the details:
Nuits-Saint-Georges villages: *les Saint-Julien*, *les Plateaux*, *les Maladières*, *les Brûlées*, *les Lavières*, *les Bas de Combes*, *les Fleurières*, *les Plantes au Baron*.
Nuits-Saint-Georges premier cru: *les Terres Blanches*, *les Murgers*, *les Corvées Pagets*, *les Boudots*, les *Porrets-Saint-Georges*, *les Rues de Chaux*, *les Vignerondes*, *les Didiers* (Monopole) and *les Saint-Georges*.
The estate also holds a plot of Gevrey-Chambertin villages: *les Champs-Chenys*.
In accordance with Burgundian tradition, the estate has been formed by donations and legacies since 1633, in particular since 1688 for the vines, as Mr. Hugues Perdrizet donated two plots. This was followed over the centuries by donations from local families, up to the most recent, the Gevrey-Chambertin "Champs-Chenys" from Mrs. Irène Noblet, and plots of Nuits from the Jeanniard family.
The location of the estate's plots is shown on the map of the Nuits-Saint-Georges crus on the next page.

DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-ST-GEORGES



Cette carte à l'échelle 1/20 000 est extraite de l'Atlas des Grands Vignobles de Bourgogne avec l'aimable autorisation des auteurs Sylvain Pitiot et Pierre Poupon et de l'éditeur SEPIA Art & Cartographie. © Jacques Michot.

NUITS-SAINT-GEORGES

Le millésime 2023

Jean-Marc Moron, Régisseur du domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges,
Jean-Marc Moron, Manager of the Hospices de Nuits-Saint-Georges estate,

et Aymeric de Clouet,
Expert en vins,
and Aymeric de Clouet, wine expert,
describe the features of this vintage

présentent les caractéristiques du millésime :
describe the features of the vintage:

Le millésime 2023 : une nature généreuse !

L'année 2023 est en tous points exceptionnelle. La climatologie s'est montrée unique en son genre, avec des risques multiples qui ont finalement donné un vin incomparable, présentant des analyses en apparence déséquilibrées et des vins qui, au contraire, allient puissance et fraîcheur.

Dès le début des feuilles étalées, on constate que les raisins sont très présents, et il est donc décidé d'effectuer un ébourgeonnage strict, qui sera suivi en juillet par une vendange en vert dans de nombreuses parcelles, afin de maintenir un rendement raisonnable.

L'année se présentait cependant tardivement, mi-mai, avec un cycle végétatif plutôt lent, elle devint soudainement précoce vers la fin mai avec l'arrivée d'une chaleur estivale. La floraison eut lieu début juin, avec un climat favorable qui permit aux raisins de grossir rapidement, suivi d'un temps de calme végétatif. Les grumes changèrent de couleur début août, la véraison languissante se terminant autour du 20 août sous une chaleur caniculaire. Une semaine de fraîcheur s'intercala avant la seconde vague de chaleur tardive, qui amena la vendange à maturité.

Le 13 septembre, les vendangeurs se lancent sous un ciel clément. Ils seront à pied-d'œuvre pendant dix jours, avec quelques épisodes humides et de belles journées. Comme prévu, la récolte est abondante, mais comporte des raisins échaudés qui requièrent un tri à la vigne et au chai.

Les vinifications se déroulent de manière harmonieuse, avec des macérations plus courtes qu'en 2022, et encore moins de pigeages. La mise en fût intervient mi-octobre, avec des vins limpides et brillants, et les malolactiques se déclenchent après à peine un mois pour se terminer mi-décembre pour tous les vins. Grâce au tri rigoureux, le nombre de pièces est légèrement inférieur à l'an dernier, avec 150 fûts proposés à la vente.

À la dégustation, les analyses sont spectaculairement démenties : malgré les pH élevés, les vins présentent des caractéristiques de fraîcheur, d'équilibre, et des typicités de terroir qui ne font pas penser à un millésime solaire. Au contraire, en ambassadeurs de la Bourgogne et de ses climats, chaque vin porte fièrement son identité, reflet du travail de toute l'année et de l'attention portée à chaque détail.

Une année exceptionnelle, donc, par son identité, incomparable avec ses prédécesseurs, qui comblera les amateurs pressés comme ceux, plus patients, qui attendront l'apogée du millésime dans dix ou vingt ans.

The 2023 vintage

The 2023 Vintage: a Bountiful Nature!

2023 was exceptional in all respects. The weather was memorable in its own way, with many hazards that ultimately produced an incredibly unique wine, with seemingly unbalanced analyses and wines that, on the contrary, combine power and freshness.

As soon as the leaves began to unfurl, we noticed that the grapes were very present, so it was decided to carry out a major suckering, followed by a green harvest in July on many plots in order to maintain a reasonable yield.

Although the year started late, mid-May, with a rather slow growth cycle, ripening came suddenly, early in the year, towards the end of May, when the summer heat arrived. Flowering took place early June, with favourable climate conditions allowing grape berries to swell rapidly, followed by a quiet vegetative period. The berries changed colour in early August, with a sluggish veraison ending around 20 August in scorching heat. A week of cool weather followed, before the second late heat wave brought the harvest to maturity.

On 13 September the pickers set off under sunny skies. They worked for ten days, with some wet spells and some fine days. As expected, the harvest was bountiful, but some grapes had to be sorted in the vineyard and in the cellar because of scald damage.

The winemaking process went smoothly, with shorter macerations than in 2022 and even less punching down. Barreling took place in mid-October with clear, brilliant wines. Malolactic fermentation began in just less than a month and was completed for all the wines by mid-December. Careful selection resulted in a slightly lower number of barrels than last year, with 150 being auctioned.

Wine tasting was spectacularly at odds with analysis: despite high pH levels, the wines showed freshness, balance and terroir typicity, characteristics that are not indicative of a solar vintage. On the contrary, as ambassadors of Burgundy and its climates, each wine proudly reveals its own identity, reflecting the work carried out throughout the year and the attention paid to every detail.

This is an exceptional year in terms of identity, incomparable to its predecessors, which will delight wine lovers, whether they are in a hurry or more patient, waiting for the peak of the vintage in ten or twenty years' time.

Avant-Propos : avis aux enchérisseurs !

Chers amateurs, chers connaisseurs, chers professionnels,

Nous avons le plaisir de vous accueillir à la 63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges pour la dispersion de 150 pièces du domaine.

Dans la continuité des éditions précédentes, la vente se fera à la pièce jusqu'à extinction des enchères, avec faculté de multiplication au sein des séries constituées pour chaque cuvée.

Les acquéreurs potentiels pourront enchérir depuis n'importe où dans le monde grâce à une retransmission en direct sur internet.

Les enchères téléphoniques seront toujours possibles pour conserver des modalités multiples d'enchères à distance.

Pour les adjudicataires, il faut préciser que ceux-ci devront acquitter en sus du prix au marteau :

- Les frais inchangés de 6% ainsi que la TVA de 20% sur le prix d'adjudication et les frais.
- Le coût du fût, qui permet de maintenir la tonnellerie en Bourgogne, au prix coûtant
- Le coût de l'élevage et de la mise en bouteille à régler au négociant bourguignon qu'ils auront choisi

Le paiement se fera uniquement au comptant et sera encouragé par un escompte de 2% s'il est réalisé avant le 15 avril 2024.
Le règlement devra être effectué exclusivement entre nos mains pour le compte des Hospices.
Pour plus d'informations, vous pourrez retrouver l'ensemble des conditions de vente à la fin du catalogue.
Nous vous souhaitons une très belle vente et du succès dans vos enchères pour l'acquisition d'une ou plusieurs pièces de ce généreux et grand millésime 2023 !

Maître Hugues Cortot
Commissaire-Priseur à Dijon

Foreword: Information for Bidders

Dear Wine-lovers, Connoisseurs and Professionals,

We are pleased to welcome you to the 63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction at which 150 *pièces* from the estate will be sold.

In keeping with the previous edition, the auction will be held for each barrel until the end, with a Buyer's Option for all the series of a specific *Cuvée*.

Bidders may bid from anywhere in the world via live webcasting.

Telephone bidding will still be available to ensure multiple remote bidding options.

Once successful, bidders will be charged the following in addition to the hammer price:

- An unchanged 6% premium as well as 20% VAT on both the hammer price and the premium.
- The cost price of the barrel, to maintain the cooperage in Burgundy
- The cost of ageing and bottling, to be settled with the wine merchant "*négociant*" chosen by the buyer in Burgundy.

Payment must be made outright and in full and, to encourage speedy settlement, a discount of 2% will be applied if payment is made before 15 April 2024.
Settlement must be made exclusively with us, on behalf of the Hospices.
For further information, you will find all our terms and conditions at the end of this catalogue.
We wish you a great auction and much success in the acquisition of one or more *pièces* of this great and bountiful 2023 vintage!

Maître Hugues CORTOT
Auctioneer in Dijon

Nuits-Saint-Georges Les Murgers 1er cru – cuvée Guyard de Changey

Ainsi nommée d'après le nom donné aux tas de pierres amassés dans les vignes, cette parcelle bénéficie de sols graveleux, reposant sur le calcaire rose de Premeaux. Un nez intense, une bouche avec une certaine tension, qui soutient un joli fruit et une belle fraîcheur. Il aura sans doute besoin d'un peu de temps pour arriver à son apogée.

Named after the heaps of stones found in the vineyards, this plot features gravelly soils, on the pink limestone of Premeaux. Intense on the nose, with some tension on the palate, underpinned by lovely fruit and freshness. It will likely need some time to reach its peak.

Lots 1 à 3 : estimation par fût 19 000 €/22 000 €

Lots 1 to 3: Estimated value per barrel €19,000/€22,000

Série A / Series A

Fût 1 / Barrel 1 .....

Fût 2 / Barrel 2 .....

Fût 3 / Barrel 3 .....

Nuits-Saint-Georges Les Corvées Pagets 1er cru – cuvée Saint-Laurent

Sur un sol typique de l'appellation Nuits-Saint-Georges, quoique situé au sud de celle-ci, ce cru aristocratique promet finesse, élégance et distinction. En 2023, il exprime aussi un côté charnu inhabituel, plaisant, avec des tannins fondus et soyeux. Dans sa structure et par son équilibre, il est déjà abordable mais promet aussi un long vieillissement.

Growing on a soil typical of the Nuits-Saint-Georges appellation, although located south of it, this aristocratic cru promises refinement, elegance and distinction. In 2023, it also displays unusual, pleasant fleshiness, with softened, silky tannins. Structured and balanced, it can be enjoyed now, but it promises a long ageing evolution ahead.

Lots 4 à 9 : estimation par fût 16 000 €/19 000 €

Lots 4 to 9: Estimated value per barrel €16,000/€19,000

Série A / Series A

Fût 4 / Barrel 4 .....

Fût 5 / Barrel 5 .....

Fût 6 / Barrel 6 .....

Série B / Series B

Fût 7 / Barrel 7 .....

Fût 8 / Barrel 8 .....

Fût 9 / Barrel 9 .....

Nuits-Saint-Georges Les Maladières – Les Brûlées – cuvée Grangier

Ces six parcelles de crus jumeaux, situées sous les Porrets et la Roncière, sont assemblées ici pour l'expression d'une cuvée Villages assez tendre, friande, bien qu'étant située dans la partie sud de Nuits-Saint-Georges. Le nez est encore discret mais prometteur, et la bouche s'exprime aisément, le tout donnant un plaisir immédiat et déjà appréciable. Le bel équilibre est obtenu par des tannins fins, un fruit mûr sans excès, une acidité qui finalise le bel équilibre de cette cuvée. Très séduisant !

These six plots of twin crus, located south of les Porrets and la Roncière, are blended here to produce a rather soft, fruity Villages cuvée, although located in the southern part of Nuits-Saint-Georges. It is still discreet on the nose, but promising, and expresses itself easily on the palate, offering immediate and already satisfying pleasure. Fine tannins, ripe fruit without excess and acidity round off the fine balance of this cuvée. Very attractive!

Lots 10 à 33 : estimation par Fût 9 000 €/11 000 €

Lots 10 to 33: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 10 / Barrel 10 .....

Fût 11 / Barrel 11 .....

Fût 12 / Barrel 12 .....

Fût 13 / Barrel 13 .....

Fût 14 / Barrel 14 .....

Série B / Series B

Fût 15 / Barrel 15 .....

Fût 16 / Barrel 16 .....

Fût 17 / Barrel 17 .....

Fût 18 / Barrel 18 .....

Fût 19 / Barrel 19 .....

Série C / Series C

Fût 20 / Barrel 20 .....

Fût 21 / Barrel 21 .....

Fût 22 / Barrel 22 .....

Fût 23 / Barrel 23 .....

Fût 24 / Barrel 24 .....

Série D / Series D

Fût 25 / Barrel 25 .....

Fût 26 / Barrel 26 .....

Fût 27 / Barrel 27 .....

Fût 28 / Barrel 28 .....

Fût 29 / Barrel 29 .....

Série E / Series E

Fût 30 / Barrel 30 .....

Fût 31 / Barrel 31 .....

Fût 32 / Barrel 32 .....

Fût 33 / Barrel 33 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Porrets – Saint – Georges 1er cru – cuvée Antide Midan

Une très belle structure, une puissance affirmée et un équilibre parfait donnent à ce vin toutes les promesses d'un grande réussite. La note minérale de ses sols graveleux et profonds d'oolithe blanche reste présente, enrobée d'un parfum droit et mûr, et d'une belle vigueur en bouche, complexe et prometteuse.

A very nice structure, assertive power and perfect balance set this wine up for great success. The mineral note due to its deep, gravelly white oolite soils is still present, wrapped in a straightforward, ripe perfume. It is vigorous on the palate, complex and promising.

Lots 34 à 36 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €

Lots 34 to 36: Estimated value per barrel €17,000/€20,000

Série A / Series A

Fût 34 / Barrel 34 .....

Fût 35 / Barrel 35 .....

Fût 36 / Barrel 36 .....

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots – cuvée Mesny de Boisseaux

Un des crus les plus excentrés de Nuits-Saint-Georges, proche des Malconsorts, les Boudots donnent des vins charnus, exprimant tout leur fruit mais aussi une certaine rondeur. Une caractéristique que l'on retrouve cette année, avec beaucoup de finesse, de complexité, et une belle intensité.

The Boudots, one of the most far-flung crus of Nuits-Saint-Georges, near Vosne-Romanée, produce fleshy wines, expressing their fruitiness but also some roundness. A feature we find again this year, with great finesse, complexity and intensity.

Lots 37 à 39 : estimation par fût 22 000 €/25 000 €

Lots 37 to 39: Estimated value per barrel €22,000/€25,000

Série A / Series A

Fût 37 / Barrel 37 .....

Fût 38 / Barrel 38 .....

Fût 39 / Barrel 39 .....

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers « Monopole » – cuvée Fagon

Cette cuvée exceptionnelle, qui est élaborée à partir de vignes de plus de 70 ans d'âge moyen, concentrée, classique, de très grande garde, s'exprime dans le temps plus qu'en sa prime jeunesse. Un peu plus ouvert au nez que l'an dernier, c'est un vin qui garde sa concentration et sa belle matière et requiert de l'amateur une certaine dose de patience, qui sera récompensée par une harmonie et une profondeur rarement atteintes.

This exceptional cuvée, produced from vines over 70 years old on average, is concentrated, classic, and can be kept for a very long time. It expresses itself over time more than in its early youth. A little more open on the nose than last year, this wine retains its concentration and fine substance. It requires a certain amount of patience on the part of the wine-lover, who will be rewarded by a seldom seen depth and harmony.

Lots 40 à 55 : estimation par fût 24 000 €/27 000 €

Lots 40 to 55: Estimated value per barrel €24,000/€27,000

Série A / Series A

Fût 40 / Barrel 40 .....

Fût 41 / Barrel 41 .....

Fût 42 / Barrel 42 .....

Fût 43 / Barrel 43 .....

Série B / Series B

Fût 44 / Barrel 44 .....

Fût 45 / Barrel 45 .....

Fût 46 / Barrel 46 .....

Fût 47 / Barrel 47 .....

Série C / Series C

Fût 48 / Barrel 48 .....

Fût 49 / Barrel 49 .....

Fût 50 / Barrel 50 .....

Série D / Series D

Fût 51 / Barrel 51 .....

Fût 52 / Barrel 52 .....

Fût 53 / Barrel 53 .....

Fût 54 / Barrel 54 .....

Fût 55 / Barrel 55 .....

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vignerondes – cuvée Bernarde Delesclache

Proche des Murgers, les Vignerondes donnent généralement des vins frais et profonds, fruités, explosifs dans leur jeunesse, plutôt ronds. Ce n'est pas exactement le cas cette année, où le vin se présente à parfaite maturité, avec des notes poivrées au nez comme en bouche, une belle structure et une vraie complexité, tout en gardant son côté charmeur. Une belle réussite dans un style légèrement différent des années précédentes.

Near the Murgers, the Vignerondes usually produce fresh and deep wines: fruity, explosive in their youth, rather round. Yet this is not exactly the case this year, as the wine is perfectly mature, with peppery notes on the nose and palate, a fine structure and real complexity, whilst still delightful. A fine success in a slightly different style from previous years.

Lots 56 à 71 : estimation par fût 13 000 €/16 000 €

Lots 56 to 71: Estimated value per barrel €13,000/€16,000

Série A / Series A

Fût 56 / Barrel 56 .....
Fût 57 / Barrel 57 .....
Fût 58 / Barrel 58 .....
Fût 59 / Barrel 59 .....

Série B / Series B

Fût 60 / Barrel 60 .....
Fût 61 / Barrel 61 .....
Fût 62 / Barrel 62 .....
Fût 63 / Barrel 63 .....

Série C / Series C

Fût 64 / Barrel 64 .....
Fût 65 / Barrel 65 .....
Fût 66 / Barrel 66 .....
Fût 67 / Barrel 67 .....

Série D / Series D

Fût 68 / Barrel 68 .....
Fût 69 / Barrel 69 .....
Fût 70 / Barrel 70 .....
Fût 71 / Barrel 71 .....

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley

Ce cru prestigieux a donné son nom à la ville de Nuits, avant tout par son sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés (prémeaux, oolithe, comblanchien). La cuvée Georges Faiveley bénéficie désormais d'une vigne de 70 ans d'âge, peu sensible aux aléas climatiques. On retrouve la typicité des plus grands crus de Bourgogne : un nez un peu fermé, mais concentré et prometteur, qui se révèle en bouche, avec une matière extraordinaire, puissante, tannique et équilibrée. Un vin qui sera de très grande garde.

This prestigious cru gave its name to the town of Nuits. It is above all a singular soil, rocky, stony, draining, composed of various Bathonian pebbles (Premeaux, Oolite, Comblanchien). The Georges Faiveley cuvée is made from vines that are now 70-year old, not very weather-sensitive. It displays the typicity of the greatest Burgundy crus: a slightly closed nose, but concentrated and promising, which is revealed on the palate, with an extraordinary, powerful, tannic and well-balanced body. A wine that will lay down well for a very long time.

Lots 72 à 76 : estimation par fût 35 000 €/40 000 €

Lots 72 to 76: Estimated value per barrel €35,000/€40,000

Série A / Series A

Fût 72 / Barrel 72 .....

Fût 73 / Barrel 73 .....

Fût 74 / Barrel 74 .....

Série B / Series B

Fût 75 / Barrel 75 .....

Fût 76 / Barrel 76 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Rues de Chaux - cuvée Camille Rodier

En plein cœur de Nuits-Saint-Georges, ce climat à la terre calcaire et profonde nous propose des Nuits que certains décrivent comme ayant un caractère « à l'ancienne », qui ont besoin d'une belle maturité au moment de la vendange pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. Pourtant, l'édition 2023 se présente sous un jour gracieux et facile, avec un nez ouvert, intense et gourmand, et un plaisir de dégustation incroyable. Une superbe cuvée !

Right in the heart of Nuits-Saint-Georges, this deep limestone soil environment provides us with Nuits that some people describe as having an «old-fashioned» character, that need to be well matured at the time of the harvest to give their very best. Yet the 2023 presents itself as graceful and easygoing, with an open, intense and tasty nose, and amazing tasting pleasure. A superb cuvée!

Lots 77 à 81 : estimation par fût 15 000€/18 000€

Lots 77 to 81: Estimated value per barrel €15,000/€18,000

Série A / Series A

Fût 77 / Barrel 77 .....

Fût 78 / Barrel 78 .....

Fût 79 / Barrel 79 .....

Série B / Series B

Fût 80 / Barrel 80 .....

Fût 81 / Barrel 81 .....

Nuits-Saint-Georges Les Lavières – les Bas de Combe - cuvée Guillaume Labye

Ces deux parcelles situées au nord de l'appellation, proches de Vosne-Romanée, donnent un vin représentatif de cette partie de Nuits-Saint-Georges, au nez capiteux, complexe, avec une bouche épicée et très longue, qui tient la promesse olfactive. Un vin délicat et raffiné, une très belle expression de l'appellation.

These two plots in the north of the appellation, near Vosne-Romanée, produce a wine which is typical of this part of Nuits-Saint-Georges, with a heady, complex nose and a spicy, very long palate that fulfils the olfactory promise. A delicate, refined wine, a very fine expression of the appellation.

Lots 82 à 85 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €

Lots 82 to 85: Estimated value per barrel €11,000/€13,000

Série A / Series A

Fût 82 / Barrel 82 .....

Fût 83 / Barrel 83 .....

Série B / Series B

Fût 84 / Barrel 84 .....

Fût 85 / Barrel 85 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges « Sélection de Vieilles Vignes » - cuvée Hugues Perdrizet

Une nouvelle cuvée a été créée en 2022 en l'honneur du premier donateur du Domaine des Hospices de Nuits.

Issus d'une sélection rigoureuse des plus anciens pieds de vigne du domaine, les raisins sont cueillis par une équipe dédiée. La puissance est la première caractéristique de cette cuvée qui se goûte déjà magnifiquement et promet un vin d'anthologie pour l'amateur patient. Le choix de la parcelle de Saint-Georges Vieilles Vignes s'est imposé naturellement pour rendre hommage au premier donateur. Des arômes riches, puissants, complexes, un nez qui s'ouvre lentement, une profondeur en bouche et une belle longueur sont autant de qualités qui justifient pleinement l'ambition du cru de Saint-Georges. Cette pièce unique est l'aboutissement ultime de plusieurs décennies de travail tant aux vignes que dans la cave.

A new cuvée was launched in 2022 to pay tribute to the first donor of the Domaine des Hospices de Nuits.

The grapes were carefully selected from the oldest vines on the estate and picked by a dedicated team. The first characteristic of this cuvée is its power. It already tastes wonderful and holds the promise of a masterpiece for the patient wine lover. Selecting the Saint-Georges Vieilles Vignes plot was an obvious choice to pay tribute to the first donor. It features rich, powerful, complex aromas, a nose that opens up slowly, depth and great length on the palate, , all qualities that underpin the ambition of the Saint-Georges cru. Decades of work in the vineyard and cellar have culminated in this unique pièce.

Lots 86 : estimation par fût 32 000 €/38 000 €

Lots 86: Estimated value per barrel €32,000/€38,000

Série A / Series A

Fût 86 / Barrel 86 ……

Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys - cuvée Irène Noblet

Seule exception à l'ensemble de vins de Nuits-Saint-Georges ici présentés, cette célèbre parcelle de Gevrey-Chambertin est souvent présentée à tort comme un premier cru, mais cette confusion s'explique par sa grande qualité. Elle est en effet située juste sous les Charmes. Cette cuvée donne un vin toujours expressif, qui garde beaucoup de fraîcheur au premier nez, en plus du fruit caractéristique de cette année. On retrouve une typicité bourguignonne avec une robe brillante, une belle expression sans lourdeur, une longueur tout en finesse.

The only exception to all the Nuits-Saint-Georges wines presented here, is this famous plot of Gevrey-Chambertin which is often mistakenly classified as a premier cru. This confusion can be explained because of its high quality. It is indeed located right south of les Charmes. This cuvée produces a wine that is still expressive, with a lot of freshness on the first nose, in addition to the fruit that is typical of this year. It is a typical Burgundy style. It has a brilliant colour, a nice expression without being heavy, and a refined length.

Lots 87 à 96 : estimation par fût 12 000 €/15 000 €

Lots 87 to 96: Estimated value per barrel €12,000/€15,000

Série A / Series A

Fût 87 / Barrel 87 .....

Fût 88 / Barrel 88 .....

Fût 89 / Barrel 89 .....

Fût 90 / Barrel 90 .....

Série B / Series B

Fût 91 / Barrel 91 .....

Fût 92 / Barrel 92 .....

Fût 93 / Barrel 93 .....

Série C / Series C

Fût 94 / Barrel 94 .....

Fût 95 / Barrel 95 .....

Fût 96 / Barrel 96 .....

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches – cuvée Pierre de Pême

Cette appellation confidentielle bénéficie d'un sol argilo-calcaire particulièrement adapté à la production de vin blanc de Chardonnay. L'année 2023 est à nouveau généreuse avec trois pièces d'un vin très aromatique, au nez fin et bien présent, avec beaucoup de fruit, une belle longueur en bouche, un bon équilibre et une fraîcheur presque miraculeuse.

This little-known appellation enjoys a clay-limestone soil that is very well suited to the production of white wine, in this case Chardonnay. 2023 is once again a bountiful year, with three pièces of a highly aromatic wine, with a fine, well present nose, lots of fruit, great length on the palate, good balance and almost miraculous freshness.

Lot 97 à 99 : estimation 22 000 €/25 000 €

Lots 97 to 99: Estimated value per barrel €22,000/€25,000

Série A / Series A

Fût 97 / Barrel 97 .....

Série B / Series B

Fût 98 / Barrel 98 .....

Fût 99 / Barrel 99 .....

Pièce de Charité (lot 100), Nuits-Saint-Georges 1er cru
« Cuvée des Bienfaiteurs », vendue par souscription.

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges soutiennent chaque année une Association en leur versant les profits de la vente d'une pièce de vin : la pièce de charité, dite « Cuvée des bienfaiteurs ».
Cette année, la pièce de charité de la récolte 2023 sera vendue au profit de la Fondation Clément-Drevon.

Présentation de l'association et du projet soutenu

Créée en 1913, La Fondation Clément-Drevon a aujourd'hui pour mission de soutenir la recherche médicale au sein du territoire de la Bourgogne-Franche-Comté avec comme objectif l'amélioration de l'accès, de la qualité, de la pertinence et de la sécurité des soins. La fondation a également pour vocation de contribuer à l'aide aux jeunes chercheurs médicaux, en participant au financement de leur mobilité afin d'apprendre des techniques nouvelles au profit des usagers du territoire local. Elle participe également à l'assistance aux malades par la constitution de banques de données de santé et à la recherche sur les soins centrés sur la personne, dont l'éducation à la santé et la prévention. Avec les bénéfices de la pièce de charité de la 63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, La Fondation Clément-Drevon désire consolider ses aides à la recherche médicale en contribuant à la formation des jeunes médecins-chercheurs et à leur fidélisation sur le territoire, au bénéfice des populations urbaines et rurales de la région. Ainsi, la fondation vient de terminer le premier appel à projets pour la formation de jeunes chercheurs et a donné un avis favorable pour les cinq dossiers reçus et validés par le CHU de Dijon et l'Université de Bourgogne. Ces cinq dossiers portent sur des problèmes majeurs touchant la population dont la cancérologie, les lymphomes, les infections graves et la iatrogénie (Trouble consécutif à la prise d'un médicament ou à un traitement médical). Les formations sollicitées sont dispensées dans des universités prestigieuses comme Stanford, Oxford, Göteborg et Genève ce qui explique leur coût élevé et la nécessité d'un financement particulier.

Présentation de la pièce de charité et modalités de souscription

Pour la troisième fois dans l'histoire du domaine, les Hospices de Nuits-Saint-Georges ont choisi de réaliser une pièce de Nuits-Saint-Georges 1er cru issue de l'assemblage des neuf premiers crus du domaine.
Cette cuvée témoigne du caractère du millésime plus que de chaque cru, en additionnant les qualités des crus du Nord à ceux du Sud, les coteaux hauts et bas, les vignes vieilles et très vieilles. On retrouve la finesse et l'élégance dans un vin d'une grande richesse où les qualités de chaque cru se complètent : nez intense, belle persistance, complexité. La nouvelle cuvée du domaine se consolide ainsi d'année en année, et en conserver des témoignages en cave permettra de constituer une belle verticale des millésimes de cette pièce de charité !
Pour être certain de pouvoir obtenir quelques bouteilles de ce vin unique, mieux vaut souscrire le plus tôt possible afin de s'assurer que la pièce ne sera pas intégralement épuisée dès avant la vente.
À cette fin, les Hospices de Nuits-Saint-Georges proposent la vente de la pièce de charité par souscription.

Ainsi, plusieurs options sont possibles :

- Faire une souscription pour une ou plusieurs bouteilles du vin annoncé ci-dessus

o 150 € - 1 bouteille o 300 € - 2 bouteilles o 450 € - 3 bouteilles o 600 € - 4 bouteilles

o Autres ……. € (multiple de 150 €) soit …… bouteilles (limité à 24 bouteilles par souscripteur).

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 64e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 9 mars 2025.
En cas d'éloignement, la souscription pourra être envoyée par voie postale (à la charge des Hospices de Nuits-Saint-Georges). Pour le règlement, deux possibilités :
-Par virement sur le compte suivant : IBAN FR76 1007 1210 0000 0020 0452 360
-Par chèque : celui-ci devra être établi à l'ordre du Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Faire un don de ……..…….. € donnant droit à une réduction d'impôt à hauteur de 60 % pour les entreprises et 66 % pour les particuliers. Le chèque devra être établi à l'ordre de La Fondation Clément-Drevon.

Pour participer, veuillez contacter Mme Agnès CHIONO
Tél. : 03.80.62.67.03 - Mail : agnes.chiono@ch-beaune.fr

The Charity Lot (lot 100): Nuits-Saint-Georges 1er cru
« Cuvée des Bienfaiteurs », sale by subscription.

Each year, the Hospices de Nuits-Saint-Georges supports a charity by donating the profits from the auction of a lot of wine: the charity lot called "Cuvée des bienfaiteurs".
This year, the Charity Lot from 2023 harvest will be sold for the benefit of Clément-Drevon Fundation.

Introducing the Association and the Supported Project

Founded in 1913, the Fondation Clément-Drevon's current mission is to support medical research in the Burgundy-Franche-Comté region with a view to improving the accessibility, quality, relevance and safety of health care. The Fondation also aims to support young medical researchers by contributing to the funding of their mobility so that they can learn new techniques for the benefit of local users. It is also committed to assisting patients by building health databases and investigating person-centred care, including health education and prevention. With the proceeds from the Charity lot at the 63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction, the Fondation Clément-Drevon intends to increase its support for medical research by contributing to the training of young doctor-researchers and keeping them in the region in the long term, for the benefit of the local urban and rural populations. The Foundation has therefore just completed its first call for projects for the training of young researchers and has approved the five applications received and validated by the University Hospital of Dijon and the University of Burgundy. The five projects address major problems affecting the general public, including cancer, lymphoma, serious infections and iatrogenesis (adverse condition resulting from medication or medical treatment). The training courses applied for are taught at prestigious universities such as Stanford, Oxford, Gothenburg and Geneva and are therefore expensive and require specific funding.

Description of the Charity Lot and Subscription Terms

For the third time in the history of the estate, the Hospices de Nuits-Saint-Georges have chosen to produce a pièce of Nuits-Saint-Georges 1er cru made from a blend of the nine premier crus of the estate.
This cuvée reflects the character of the vintage rather than that of each individual cru, by bringing together the qualities of the northern and southern crus, the high and low hills, the old and very old vines. We find finesse and elegance in a wine of great richness where the qualities of each vineyard are complementary: intense nose, nice lingering finish, complexity. The domaine's new cuvée consolidates from year to year, and keeping evidence of it in the cellar will build up a fine vertical of the vintages of this charity lot!
To secure a few bottles of this unique wine, it is best to subscribe as early as possible to ensure that the pièce is not all sold out before the auction.

To this end, the Hospices de Nuits-Saint-Georges have organized the sale of the charity lot by subscription.

Thus, there are several options.

- Make a subscription for one or more bottles of the wine described above

o €150 - 1 bottle o €300 - 2 bottles o €450 - 3 bottles o €600 - 4 bottles

o Other €……..…. (multiple of €150) i.e. …… bottles (limited to 24 bottles per subscriber).

The wine will be aged for one year at the Hospices de Nuits-St-Georges and will be handed over in person at the 64th Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction to be held on Sunday 9 March 2025.
In the event that you are unable to attend, the subscription can be sent by post (at the expense of the Hospices de Nuits-Saint-Georges). There are two ways to arrange payment:
-By bank transfer to the following account: IBAN FR76 1007 1210 0000 0020 0452 360
-By cheque made payable to the Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Make a donation of €……..…… . Companies are eligible for a reduction on the amount of the donation of up to 60% and up to 66% for individuals. The cheque should be made payable to Clément-Drevon Fundation.

To contribute, please contact Mrs. Agnès CHIONO
Ph.: +33 3.80.62.67.03 - Mail: agnes.chiono@ch-beaune.fr

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers « Monopole » – cuvée Cabet

Au sein du Monopole du Domaine, la cuvée Cabet est issue de vignes de quarante ans d'âge, et conserve pourtant un caractère de vigne presque jeune, avec un vin gourmand qui offre une large palette aromatique. Cette année ne fait pas exception, avec un vin expressif et flatteur, une bouche gourmande persistante, une maturité sans lourdeur. Une très belle cuvée !

In the heart of the estate Monopole, the cuvée Cabet is made from forty-year-old vines, and yet it retains the character of a younger vine, with a tasty wine on the palate, displaying a wide aromatic range. This year is no exception, featuring an expressive, flattering wine, with a lingering greedy palate and maturity without being heavy. A very fine cuvée!

Lots 101 à 110 : estimation par fût 18 000 €/21 000 €

Lots 101 to 110: Estimated value per barrel €18,000/€21,000

Série A / Series A

Fût 101 / Barrel 101 .....

Fût 102 / Barrel 102 .....

Fût 103 / Barrel 103 .....

Fût 104 / Barrel 104 .....

Série B / Series B

Fût 105 / Barrel 105 .....

Fût 106 / Barrel 106 .....

Fût 107 / Barrel 107 .....

Série C / Series C

Fût 108 / Barrel 108 .....

Fût 109 / Barrel 109 .....

Fût 110 / Barrel 110 .....

Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – cuvée Claude Poyen

Assemblage de deux parcelles qui se situent de part et d'autre du cœur de Nuits-Saint-Georges, il combine les atouts des deux parties du vignoble pour produire un vin représentatif de la cité. Assez ouvert au nez, il est encore fermé en bouche dans cette prime jeunesse du fait de sa structure tannique bien présente mais équilibrée, et qui lui permettra un long vieillissement pour une cuvée « villages ».

A blend of two plots on either side of the village of Nuits-Saint-Georges, it combines the strengths of both sides of the vineyard to produce a wine typical of the town. Quite open on the nose, it is still closed on the palate in its youth due to its very present tannic structure, but well balanced, which allows it to be aged for a long time for a 'village' cuvée.

Lots 111 à 115 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €

Lots 111 to 115: Estimated value per barrel €11,000/€13,000

Série A / Series A

Fût 111 / Barrel 111 .....

Fût 112 / Barrel 112 .....

Fût 113 / Barrel 113 .....

Série B / Series B

Fût 114 / Barrel 114 .....

Fût 115 / Barrel 115 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy

Sur ce sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés, cette cuvée est issue d'une seule parcelle de vignes d'âge moyen de 45 ans. L'intensité de ce vin laisse l'amateur admiratif : l'œil se réjouit de sa couleur magnifique, le nez de son parfum intense et enivrant, la bouche de sa belle longueur et de ses tannins fondus. Déjà plaisant, il conserve son grand potentiel de garde.

On this special soil, rocky, stony, draining, composed of various Bathonian pebbles, this cuvée is made from a single plot where the average age of the vines is 45 years old. The intensity of this wine will leave wine lovers in awe: the eye is delighted by its splendid colour, the nose by its intense and heady aroma, the palate by its fine length and smooth tannins.

Lots 116 à 121 : estimation par fût 27 000 €/30 000 €

Lots 116 to 121: Estimated value per barrel €27,000/€30,000

Série A / Series A

Fût 116 / Barrel 116 .....

Fût 117 / Barrel 117 .....

Fût 118 / Barrel 118 .....

Série B / Series B

Fût 119 / Barrel 119 .....

Fût 120 / Barrel 120 .....

Fût 121 / Barrel 121 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers « Monopole » – cuvée Jacques Duret

Le célèbre Monopole du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est issu d'un sol brun calcaire, associé à des cailloutis d'oolite blanche. Il donne des vins profonds et denses, à la grande capacité de vieillissement. Assemblage des deux vignes de la parcelle, la vieille et la très vieille, il offre un vin d'une grande intensité et d'une grande profondeur. Ce millésime se révèle particulièrement plaisant en alliant équilibre, complexité, et élégance.

The famous 'Monopole' from the Hospices de Nuits-Saint-Georges estate comes from brown limestone soil, combined with white oolite gravels. It produces deep and dense wines with a great ageing capacity. A blend of two vines on the plot, the old and the very old ones, produces a wine of great intensity and depth. This vintage is particularly pleasing, combining balance, complexity and elegance.

Lots 122 à 136 : estimation par fût 19 000 €/22 000 €

Lots 122 to 136: Estimated value per barrel €19,000/€22,000

Série A / Series A

Fût 122 / Barrel 122 .....
Fût 123 / Barrel 123 .....
Fût 124 / Barrel 124 .....
Fût 125 / Barrel 125 .....

Série B / Series B

Fût 126 / Barrel 126 .....
Fût 127 / Barrel 127 .....
Fût 128 / Barrel 128 .....
Fût 129 / Barrel 129 .....

Série C / Series C

Fût 130 / Barrel 130 .....
Fût 131 / Barrel 131 .....
Fût 132 / Barrel 132 .....
Fût 133 / Barrel 133 .....

Série D / Series D

Fût 134 / Barrel 134 .....
Fût 135 / Barrel 135 .....
Fût 136 / Barrel 136 .....

Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – cuvée des Sœurs Hospitalières

Sous les Prûliers et sous les Didiers, ces crus sudistes nous offrent un vin d'une grande intensité, un peu strict au départ, avec un beau potentiel de garde, et d'une vraie complexité.. Cette année se révèle expressive dès le premier nez, avec un beau fruit en bouche et une vraie longueur, ce qui donne une cuvée villages très puissante et très prometteuse, qui nécessitera certainement un peu de garde en bouteille.

Located south of the Prûliers and the Didiers, these southern crus provide us with a wine of great intensity, a little strict at the start, with a nice ageing potential, it has a true complexity on the palate. This year's wine is expressive from the first nose, with fine fruit on the palate and real length, resulting in a very powerful and promising village cuvée that will certainly need some cellaring.

Lots 137 à 145 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 137 to 145: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 137 / Barrel 137 .....

Fût 138 / Barrel 138 .....

Fût 139 / Barrel 139 .....

Série B / Series B

Fût 140 / Barrel 140 .....

Fût 141 / Barrel 141 .....

Fût 142 / Barrel 142 .....

Série C / Series C

Fût 143 / Barrel 143 .....

Fût 144 / Barrel 144 .....

Fût 145 / Barrel 145 .....

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Terres Blanches - cuvée Saint-Bernard de Cîteaux

Ce cru produit des vins rouges habituellement fins, élégants et subtils : étonnamment pour un 2023, le vin est conforme à son habitude, parfaitement structuré, au nez intense et à la bouche enivrante, aux tannins bien fondus et à la couleur sombre. Comme chaque année, il nous démontre sa capacité à offrir des cuvées d'exception.

This cru produces red wines that are usually fine, elegant and subtle: surprisingly for a 2023 wine, it is as usual, perfectly structured, with an intense nose and a heady palate, with well-softened tannins and a dark colour. As is the case every year, it demonstrates its ability to produce exceptional vintages.

Lots 146 à 151 : estimation par fût 16 000 €/19 000 €

Lots 146 to 151: Estimated value per barrel €16,000/€19,000

Série A / Series A

Fût 146 / Barrel 146 .....

Fût 147 / Barrel 147 .....

Fût 148 / Barrel 148 .....

Série B / Series B

Fût 149 / Barrel 149 .....

Fût 150 / Barrel 150 .....

Fût 151 / Barrel 151 .....

INFORMATIONS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION

Les dégustations auront lieu à la Cuverie du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, 38 rue Henri Challand et seront réservées uniquement aux professionnels et acheteurs particuliers.

The tastings will be held in the barrel room of the Hospices de Nuits-Saint-Georges Estate, 38 rue Henri Challand, they are open only to professionals and individual buyers.

Vendredi 8 Mars 2024 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Friday 8 March 2024: 9 am - 12 pm and 2 - 5:30 pm

Samedi 9 Mars 2024 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30
Saturday 9 March 2024: 9 am - 12 pm and 2 - 5:30 pm

Dimanche 10 mars 2024 de 9 h 30 à 11 h 30
Sunday 10 March 2024: 9:30 - 11:30 am

La 63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 10 mars 2024 à 14h30 au sein du Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot.

The 63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction will take place on Sunday 10 March 2024 at 2:30 pm in the Grand Cellier of the Château du Clos de Vougeot.

Hospices de Nuits-Saint-Georges - 03 80 62 67 04 - hospices.nuitssaintgeorges@ch-beaune.fr - www.hospicesdenuits.com

Liste indicative de négociants-éleveurs bourguignons

List of *négociant-éleveur* for information purposes

Les particuliers acheteurs ont jusqu'au 31 mars pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.
Individual buyers have until 31 March to specify which *négociant-éleveur* they have chosen.

ALBERT BICHOT
Tél. : 06 07 41 65 53
Contact : Alain SERVEAU
E-mail : alain.serveau@albert-bichot.com

JEAN-CLAUDE BOISSET
Tél. : 03 80 62 61 61
Contact : Yannick MARTEL
E-mail : martel.y@boisset.fr

YVES CHALEY
Tél. : 03 80 61 43 81
Contact : Yves CHALEY
E-mail : contact@domainechaley.fr

PHILIPPE CHARLOPIN
Tél. : 06 24 71 12 05
Contact : Philippe CHARLOPIN
E-mail : Charlopin.philippe21@orange.fr

DAMIEN GACHOT-MONOT
Tél : 03 80 62 93 03
Contact : Damien GACHOT
E-mail : domaine@gachot-monot.com

EDOUARD DELAUNAY
Tél. : 03 80 61 53 70
Contact : Gabriel CAMPHUIS
E-mail : gabriel.camphuis@edouard-delaunay.com

DOMAINE DUBOIS
Tél. : 03 80 62 30 61
Contact : Raphaël DUBOIS
E-mail : raphael@domaine-dubois.com

DUFOULEUR FRERES (CGV)
Tél. : 03 80 61 33 18
Contact : François Xavier DUFOULEUR
E-mail : fx.dufouleur@dufouleur-freres.com

L'EVEIL DES SENS
Tél. : 03 80 21 64 58
Contact : Francis LECHAUVE
E-mail : eveil.des.sens001@orange.fr

JOSEPH FAIVELEY (CVVB)
Tél. : 03 80 61 04 55
Contact : Stéphanie VERRIERE
E-mail : s.verriere@domaine-faiveley.com

FATIEN PERE ET FILS
Tél. : 03 80 22 82 83
Contact : Charly FATIEN
E-mail : maisonfatien@wanadoo.fr

Damien GACHOT-MONOT
Tél. : 03 80 62 93 03
Contact : Damien GACHOT
E-mail : domaine@gachot-monot.com

ANDRE GOICHOT
Tél. : 03 80 25 91 30
Contact : André GOICHOT
E-mail : info@goichotsa.com

HENRI GOUGES
Tél : 03 80 61 04 40
Contact : Grégory Gouges
E-mail : domaine@gouges.com

THIBAULT LIGER-BELAIR
Tél. : 03 80 61 51 16
Contact : Thibault LIGER-BELAIR
E-mail : contact@thibaultligerbelair.com

HUBERT & LAURENT LIGNIER
Tél : 03 80 51 87 40
Contact : Laurent LIGNIER
E-mail : Domaine.hubert.lignier@orange.fr

LE MARCHÉ AUX VINS
Tél. : 03 80 25 08 20
E-mail : contact@marcheauxvins.com

FRANCOIS MARTENOT
Tél. : 03 80 21 22 45
Contact : Cédric DECHELETTE
E-mail : cdechelette@francoismartenot.fr

PATRIARCHE PERE ET FILS
Tél. : 03 80 25 08 00
Contact : Brice BAVEUX
E-mail : bbaveux@patriarche.com

SBEN
Tél. : 03 80 22 34 95
Contact : Didier VOLAND
E-mail : bourgogne.embouteillage@wanadoo.fr

Conditions de la 63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

Vente en fût
La vente des vins se fera en fûts, dits « pièces » d'une contenance chacun de 228 litres environ, et sera réalisée aux enchères.
Les enchères seront reçues hors taxes. Les vins seront délivrés par les Hospices de Nuits-Saint-Georges, logés en fûts neufs qui seront facturés au prix coûtant à l'acheteur du vin. Afin de respecter la tradition de loger la récolte des Hospices de Nuits-Saint-Georges en fûts neufs, et de maintenir ainsi la qualité, la reprise des fûts ne sera pas acceptée.

Estimations
Une estimation en euros est donnée pour chaque pièce. Elle ne comprend pas les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA.
Les estimations figurant au catalogue n'ont qu'un caractère indicatif et s'appuient sur les prix obtenus lors des précédentes ventes.

Principe des enchères
Les enchères sont exprimées en euros et commencent généralement en dessous de l'estimation basse et augmentent par paliers. Le commissaire-priseur habilité est libre des paliers d'enchères et pourra les faire varier au cours de la vente.
Le coup de marteau et le prononcé du mot « adjugé » par le commissaire-priseur habilité indique la fin des enchères et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur. Lorsque l'adjudication aura été prononcée, aucune réclamation ne sera admise pour enchère tardive.

Enchère minimum
Dans le cas où les offres faites sur une pièce seraient inférieures à l'estimation basse indiquée au catalogue, le commissaire-priseur habilité, en accord avec la direction des Hospices de Nuits-Saint-Georges, se réserve le droit de retirer la pièce de la vente.

Enchères avec faculté de multiplication
Les vins en pièces seront présentés à la vente par cuvées. Chaque cuvée sera répartie en plusieurs séries, dénommées « Série A », « Série B », « Série C »… et comportant chacune un certain nombre de pièces.
La première pièce de chaque série sera mise aux enchères avec faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce de la série aura la possibilité d'acquérir cette seule pièce, mais aussi d'autres pièces ou toutes les pièces de cette série, au même prix d'adjudication que la première pièce achetée. Si l'acheteur de la première pièce ne fait pas l'acquisition de l'ensemble des pièces de la série, la faculté de multiplication sera transmise à l'acheteur de la pièce suivante, qui à son tour pourra choisir de se porter acquéreur d'une ou plusieurs pièces et ainsi de suite, dans la limite du nombre de pièces de la série.

Participer à la vente aux enchères
-En personne : pour enchérir à la vente, chaque acheteur potentiel devra préalablement s'enregistrer auprès de la maison de ventes et fournir un document d'identité, des références bancaires, un justificatif d'adresse et un extrait Kbis pour les acheteurs professionnels. Des garanties de paiement pourront être exigées en plus à l'entière discrétion de la maison de ventes. Un numéro d'enchérisseur sera remis en échange de l'inscription. Ce numéro devra être présenté par l'acquéreur au commissaire-priseur habilité après chaque adjudication en sa faveur.
-Par ordre d'achat ou par voie d'enchères au téléphone : pour les acheteurs potentiels ne pouvant assister à la vente en personne, la maison de ventes pourra se charger de prendre leurs enchères selon leurs instructions. Les ordres d'achat comme les demandes d'enchères par téléphone doivent être remis par écrit avant la vente en utilisant le formulaire réservé à cet effet en fin de catalogue.
- Par internet : l'enchérisseur devra s'enregistrer sur le site interencheres.com, créer son compte en ligne avant le vendredi précédent la vente, et prendre contact avec la maison de ventes pour transmettre l'ensemble des éléments demandés afin que son inscription puisse être prise en compte et ses enchères acceptées. Le jour de la vente, il pourra participer à la vente où qu'il soit dans le monde, comme s'il était présent au château du Clos de Vougeot.

Frais de vente et TVA
Outre le prix d'adjudication dit « prix marteau », devront être acquittés des frais acheteurs de 6% HT (soit 7,2 % TTC) sur le montant de leur achat ainsi que la TVA sur le prix d'adjudication au taux de 20%. Chaque fût leur sera également facturé TTC (au taux de TVA de 20%) en sus aux prix suivants : 727 € hors taxes soit 872,40 € TTC.

Modalités de paiement
Le paiement des vins aura lieu expressément au comptant et en euros.
L'acheteur devra régler le prix d'achat global, comprenant le prix d'adjudication, les frais à la charge de l'acheteur, la TVA au taux de 20% et le prix des fûts (voir détails ci-dessus).
Les acheteurs effectueront leur paiement auprès de CORTOT ET ASSOCIES pour le compte des Hospices de Nuits-Saint-Georges par les moyens suivants :
- par virement bancaire en euros sur le compte de CORTOT ET ASSOCIES
  IBAN : FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 - BIC : CMCIFRPP
Tout autre numéro de compte qui pourrait être transmis ultérieurement par mail serait frauduleux et devrait être impérativement écarté. Si cela venait à se produire, l'acheteur est invité à en informer immédiatement la maison de ventes.
- par carte bancaire : Visa/Mastercard

Les vins destinés à être exportés en dehors de l'Union Européenne devront faire l'objet d'une acquisition par un négociant.

Une facturation hors taxes peut être réalisée sous réserve de la fourniture d'une attestation d'achat en franchise de TVA.

Un escompte de 2% calculé sur le prix d'adjudication, hors frais de vente et TVA, sera accordé à tout acheteur qui effectuera, avant le 15 avril de l'année de la vente, un paiement comptant de la totalité des sommes facturées. Les Hospices de Nuits-Saint-Georges se chargeront de reverser dans les semaines qui suivent à chaque acheteur bénéficiaire le montant correspondant par mandat administratif sur présentation d'un RIB.

Formalités de régie
Les acheteurs se chargeront eux-mêmes et à leurs frais de toutes les formalités de régie. Les Hospices pourront exiger la justification du versement des droits et de l'accomplissement des formalités.

Reconnaissance des vins et modalités d'enlèvement
La reconnaissance des vins devra être faite dans les quinze jours qui suivront l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera considérée comme faite et les Hospices de Nuits-Saint-Georges dégagés de toute responsabilité.
Le paiement de la totalité des sommes facturées et l'enlèvement des vins devront être effectués au plus tard le 15 juin de l'année de la vente. Pour tout enlèvement non effectué à cette date, il sera compté mensuellement, pour frais d'entretien, 1% du prix d'achat pour tout mois commencé. Au cas où l'intégralité du paiement ainsi que l'enlèvement ne seraient pas effectués à l'expiration du troisième mois, soit le 15 septembre, la vente serait résiliée de plein droit, sans préjudice de dommages et intérêts dus par l'adjudicataire défaillant. Dans tous les cas, les frais d'entretien seront définitivement acquis aux Hospices de Nuits-Saint-Georges.

Élevage des vins
La totalité des vins achetés lors de la vente devra obligatoirement être élevée et mise en bouteilles dans la région de production délimitée « Bourgogne vinicole » par un négociant éleveur. Une liste indicative de négociants-éleveurs figure dans ce catalogue. Les frais d'élevage seront facturés directement par le négociant-éleveur choisi par l'acheteur et les tarifs restent à la libre discrétion des professionnels.

Étiquettes des bouteilles
Une fois les vins mis en bouteilles, ceux-ci seront étiquetés avec des étiquettes comportant le titre et le logotype des Hospices de Nuits-Saint-Georges, la mention du négociant-éleveur responsable de la mise en bouteille et le nom de l'acquéreur, si ce dernier le souhaite.
Le fond d'étiquette (appellation, nom de la cuvée et millésime) est fourni à titre gracieux par les Hospices de Nuits-Saint-Georges. L'ensemble des autres frais d'étiquetage (repiquage) sont à la charge de l'acheteur.
La commande d'étiquettes devra être déposée au régisseur des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et sera transmise, après visa, à l'Imprimerie Filiber à Nuits-Saint-Georges. Il ne pourra pas être délivré plus de 320 étiquettes par pièce.

Terms and conditions of the 63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Barrel Auctions
The auctioned wines will be sold in barrels, known as "*pièces*", each containing approximately 228 litres. Bids received do not include VAT. Wines will be delivered by the Hospices, stored in new barrels invoiced at cost price to the buyer of the wine. In order to comply with the tradition of storing the Hospices' harvest in new barrels, and thus uphold the quality thereof, the reuse of barrels is not allowed.

Estimates
An estimate in euro is given for each *pièce*. It does not include the buyer's premium, nor the VAT.
The estimates mentioned in the catalogue are for information purposes only and are based on previous sales prices.

Auction Principle
Auctions are conducted in euros and generally start below the low estimate and increase in increments. The authorised auctioneer is free to set the auction increments and may vary them during the sale.
The fall of the hammer and the cry of "sold" ("*adjugé*" in French) by the authorised auctioneer indicates the bidding is closed and entails the formation of a contract of sale between the seller and the buyer. Once the bidding is closed, no claim shall be accepted for late bidding.

Minimum Bid
In the event that the bids placed on a *pièce* are lower than the low estimate mentioned in the catalogue, the authorised auctioneer, in agreement with the management of the Hospices, reserves the right to withdraw the *pièce* from sale.

Buyer's Option
Wines in barrels will be offered for sale by "*Cuvée*". Each *Cuvée* will be divided into several SERIES, called "Series A", "Series B", "Series C"... each including a certain number of *pièces*.
The first *pièce* of each series will be auctioned with a Buyer's Option. This means that the winner of the auction of the first *pièce* of the series is given the possibility to acquire this single *pièce*, but also some other *pièces* or all the *pièces* of this series, at the same auction price as the first purchased *pièce*. If the buyer of the first *pièce* does not acquire all the *pièces* of the series, the buyer's option will be passed on to the buyer of the next *pièce*, who in turn may choose to acquire one or more *pièces* and so on, within the limit of the number of *pièces* of the SERIES.

Taking Part in the Auction
- In person: in order to bid, each potential buyer shall first register with the auction house and provide an ID, bank account details, proof of address and a Kbis extract ("certificate of incorporation") for professional buyers. Payment guarantees may also be required at the auction house's discretion. A bidder's number will be provided in exchange for the registration. This number shall be presented by the bid winner to the authorised auctioneer.
- Absentee and telephone bids: for potential buyers unable to attend the auction in person, the auction house may take their bids according to their instructions. Absentee and telephone bids shall be submitted in writing before the auction using the form for this purpose at the end of the catalogue.
- Online: the bidder shall register on interencheres.com website and create his online account at the latest the Friday prior to the auction and communicate with the auction house to submit all the requested documentation so that its registration can be taken into account and its bids accepted. On the day of the sale, the bidder will be able to take part in the auction anywhere in the world, as if he were present at Château du Clos de Vougeot.

Buyer's Premium and VAT
In addition to the hammer price, a 6% VAT excl. buyer's premium is to be paid (i.e., 7.2% including VAT) on the amount of the purchase as well as VAT on the hammer price at the rate of 20%. Each barrel will also be charged to them including VAT (VAT rate of 20%) at a price of €727 VAT excl., i.e., €872.40 including VAT.

Terms of Payment
The payment of wines will be made expressly in cash and in euros.
The buyer shall pay the total purchase price, including the hammer price, the buyer's premium, VAT at the rate of 20% and the price of the barrels (see details above).
Buyers will make their payment to CORTOT ET ASSOCIES on behalf of the Hospices by the following means:
- by bank transfer in euros to the account of CORTOT ET ASSOCIES IBAN: FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 BIC: CMCIFRPP

Any other account number emailed subsequently would be fraudulent and should be discarded. Should this be the case, the buyer is asked to report it immediately to the auction house.
- by credit card: Visa/Mastercard

Wines to be exported outside the European Union shall be purchased by a wine merchant.

An invoice without VAT may be issued subject to the provision of a certificate for VAT-free purchase.

A 2% discount based on the hammer price, excluding the buyer's premium and VAT, is granted to all buyers paying the total amount invoiced in cash before 15 April of the auction year. The Hospices will be responsible in the following weeks for paying each beneficial buyer the corresponding amount by administrative payment order on presentation of a RIB (bank account details).

Excise Procedures
Buyers shall take care of all the excise procedures themselves and at their own expense. The Hospices may require proof of payment of duties and completion of procedures.

Recognition of Wines and Pick-up Terms
Recognition of the wines shall be carried out within 15 days of the winning bid, failing which, the recognition shall be deemed carried out and the Hospices de Nuits-Saint-Georges shall be released from all responsibility. The full payment of the invoiced amounts and the pick-up of the wines shall be carried out no later than 15 June of the year of the sale. If the wines are not picked up by this date, 1% of the purchase price shall be charged monthly, for maintenance costs, for each month started. In the event that full payment and collection are not completed by the end of the third month, i.e., 15 September, the sale shall be automatically cancelled, without prejudice to any damages due by the defaulting buyer. In any case, maintenance costs shall definitively inure to the Hospices de Nuits-Saint-Georges.

Ageing of Wines
All the wines purchased at the time of sale shall be aged and bottled in the production region defined as "*Bourgogne vinicole*" by a wine merchant and maturer "*négociant-éleveur*". A list of *négociant-éleveur* is included in this catalogue for information purposes. The costs for ageing shall be invoiced directly by the *négociant-éleveur* chosen by the buyer and the rates are at the discretion of the professionals.

Bottle Labels
Once the wines have been bottled, they shall be labelled with labels bearing the title and logo of the Hospices de Nuits-Saint-Georges, the name of the *négociant-éleveur* responsible for bottling and the name of the buyer, if the latter so wishes.
The background of the label (designation, name of the *cuvée* and vintage) is provided free of charge by the Hospices. All other labelling costs (printing) are born by the buyer.
The order shall be submitted to the administrator of the Hospices. Once approved, it shall be transmitted to the printing company whose name is Filiber in Nuits-Saint-Georges by the buyer. No more than 320 labels can be delivered per *pièce*..

Crédit photographique © Studio Morfaux

Conception et impression par Drapeau Graphic IMPRIM'VERT®

FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT ET ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE

63e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges - Dimanche 10 mars 2024 à 14h30

NOM de facturation : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Mobile : .....Email .....

Pour les assujettis, numéro de TVA intracommunautaire :.....

Je reconnais avoir lu, compris et accepté les conditions de vente et vous prie d'acheter les fûts ci-dessous désignés aux limites indiquées (hors frais de vente et TVA) ou de me joindre au téléphone pour les fûts mentionnés ci-dessous :

N°	DÉSIGNATION	ENCHÈRE MAXIMUM EN € OU NUMÉRO DE TÉLÉPHONE À COMPOSER	N°	DÉSIGNATION	ENCHÈRE MAXIMUM EN € OU NUMÉRO DE TÉLÉPHONE À COMPOSER

Le présent formulaire devra être reçu au moins 48h avant le début de la vente, accompagné de l'ensemble des documents visés par les conditions de vente. Une garantie bancaire pourra être exigée en sus, à la discrétion de la maison de ventes.

Le service d'ordres d'achats et d'enchères par téléphone est exécuté gracieusement par la maison de ventes. En aucun cas sa responsabilité ne pourra être engagée en cas de problème avec ce service.

Date et signature :

ABSENTEE AND TELEPHONE BID FORM

63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction - Sunday 10 March 2024 at 2:30 pm

Billing NAME : .....

Address: .....

Post code: ..... Town/City: .....

Ph.: ..... Mobile : .....Email .....

VAT registration number, if registered for VAT: .....

I confirm that I have read, understood and agreed to the terms and conditions of sale and I hereby ask that you purchase the Barrels listed below within the limits stated (which do not include the buyer's premium and VAT) or that you contact me by phone for the Barrels listed below:

N°	DESIGNATION	MAXIMUM BID IN € OR PHONE NUMBER TO CONTACT	N°	DESIGNATION	MAXIMUM BID IN € OR TELEPHONE NUMBER TO CONTACT

This form shall be received at least 48 hours before the auction starts, along with all the documents referred to in the conditions of sale. A bank guarantee may be required as well, at the discretion of the auction house.

The absentee and telephone bidding service is provided free of charge by the auction house. Under no circumstances can the auction house be held liable regarding any problem with this service.

Date and signature :

CORTOT & ASSOCIÉS - 44 rue de Gray - 21000 DIJON - Tél. +33 (0)3 80 73 17 64 - vregille-cortot@dijonencheres.com

HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES
BOURGOGNE
HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES
BOURGOGNE

CORTOT & ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS

44 rue de Gray - 21000 DIJON
Tél. +33 (0)3 80 73 17 64
vregille-cortot@dijonencheres.com