HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

HVMC

Grands Vins & Spiritueux

provenant de deux caves privées et à divers

7 décembre 2023

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Anne Laure Carrega
Secrétaire générale
alcarrega@hvmc.com
tél : 00377 93 25 88 89

Alexa Campora
Directrice des expertises
acampora@hvmc.com
tél : 00377 93 25 88 89

Expert

Aymeric de Clouet
Expert près de la Cour d'Appel de Paris

Tél. 06 15 67 03 73

Design

Thibault Dubruille / hvmc

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, VEUILLEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

HVMC

GRANDS VINS ET SPIRITUEUX
PROVENANT DE DEUX CAVES PRIVÉES ET À DIVERS

JEUDI 7 DÉCEMBRE 2023 À 14H

À L'HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

PENDANT LES EXPOSITIONS & VENTES
TEL : 00 377 93 25 88 89

CATALOGUES ET PHOTOS SUPPLÉMENTAIRES
SUR WWW.HVMC.COM

VENTES LIVE
INVALUABLE.COM
DROUOT.COM

VENTE EFFECTUÉE PAR LE MINISTÈRE DE MAÎTRE LEFÈVRE, HUISSIER DE JUSTICE À MONACO,
À LA REQUÊTE DE L'HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

Vins du monde, Spiritueux, Vins divers & Blancs de Bourgogne

1	*1 magnum BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 1993 cb*	**50 / 60**
2	*2 magnums BAROLO "Ordine dei Cavalieri del Tartufo", Sordo Giovanni di Sordo Giorgio 1998*	**280 / 380**
3	*6 bouteilles DOLCETTO DI NEIVE, Antica Vigna di Nonno 2020 (prodotto biologico)*	**90 / 120**
4	*6 bouteilles DOLCETTO DI NEIVE, Antica Vigna di Nonno 2020 (prodotto biologico)*	**90 / 120**
5	*6 bouteilles GRECO DI TUFO Sella delle spine 2012*	**25 / 30**
6	*6 bouteilles IRPINIA CAMPI TAURASINI Sella delle spine 2011*	**25 / 30**
7	*1 bouteille LANGHE "Sori Tildin", Gaja 2000*	**200 / 220**
8	*6 bouteilles EMILIA "Callas", Monte delle vigne 2010 (malvoisie)*	**60 / 90**
9	*4 bouteilles EMILIA "Nabucco", Monte delle vigne 2008*	**15 / 20**
10	*6 bouteilles EMILIA "Nabucco", Monte delle vigne 2008*	**25 / 30**
11	*6 bouteilles EMILIA "Nabucco", Monte delle vigne 2008*	**25 / 30**
12	*6 bouteilles FIANI DI AVELLINO blanc, Sella delle spine 2012*	**25 / 30**
13	*3 bouteilles SHERRY (2 "Tio Pepe", 1 "Dry sack")*	**15 / 20**
14	*8 bouteilles TAURASI "vigna piano d'Angelo", Sella delle spine 2008*	**30 / 40**
15	*12 bouteilles TOSCANA Rubis delli Ubertini (3 de 2006, 9 de 2007)*	**60 / 70**
16	*6 bouteilles TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2003*	**180 / 240**
17	*6 bouteilles TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2003*	**180 / 240**
18	*6 bouteilles TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2003*	**180 / 240**
19	*6 bouteilles TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2003*	**180 / 240**
20	*6 bouteilles TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2003*	**180 / 240**
21	*6 magnums TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2000*	**360 / 420**
22	*2 magnums TOSCANO "I semplici della natura", Broncone 2001 & 2003*	**120 / 140**
23	*4 bouteilles VALPOLICELLA superiore Ferragu 2010*	**15 / 20**
24	*1 bouteille VEGA SICILIA "Unico", vino fino de mesa 1960 (es, très beau niveau)*	**300 / 350**
25	*1 bouteille VEGA SICILIA "tinto valbuena 3er año", vino fino de mesa 1982 (es, elt, LB)*	**120 / 140**
26	*6 bouteilles MONTECARLO rosso, Buonamico 2009*	**20 / 30**
27	*6 bouteilles MONTECARLO rosso, Buonamico 2009*	**20 / 30**
28	*6 bouteilles MONTECARLO rosso, Buonamico 2009*	**20 / 30**
29	*4 magnums VIN ESPAGNOL (1 Priorat "Petit Pissares" 2017, 3 Montsant : "Jaspi negre" 2012, "Dosterra" Vermell 2014, "Ombra" 2020)*	**60 / 80**
30	*5 bouteilles VINS DIVERS, (1 Petit Bocq 2008, 1 Vougeot "1er cru les petits Vougeot" 2003, 1 Rivesaltes 1944 Domaine Marie, 1 Talbot 1988 eta, 1 Mont-Redon 1981)*	**100 / 125**
31	*5 bouteilles VINS DIVERS, (3 V. Pinard "Florès" 2014, 1 Chablis Brocard 2014, 1 Bourgogne PN 2012)*	**50 / 75**
32	*9 bouteilles VINS ITALIENS (3 Chianti Carponius 2009, 2 Toscana 2006, 1 Colli orientali Friuli 2005 Viburnum, 1 Gaspare Buscemi 2011, 1 Terre del Volturno 2011, Castello Ducale, 1 Toscano Broncone 2001)*	**60 / 70**
33	*1 bouteille MOULIN A VENT, Leroy 1966 (ets, B)*	**30 / 40**
34	*1 magnum POUILLY FUMÉ "Baron de L", 1986 (tachée, LB)*	**20 / 30**
35	*5 bouteilles CÔTES DE PROVENCE rouge, Volterra 2006 (es)*	**25 / 30**
36	*6 bouteilles MONBAZILLAC divers (années 50/60, niveaux moyen à bas)*	**20 / 30**
37	*6 bouteilles BORDEAUX et DIVERS (Baron de Brane 2012, du Couvent 2014, Les Granges 2016, Coste de Ferré Lamnbert 2011, Malagousia blanc 2018, Roumieu 2016)*	**60 / 90**
38	*1 magnum BANDOL Pibarnon 2004 (es)*	**40 / 50**
38.01	*1 double-magnum CÔTES-DE-PROVENCE Château St-Julien d'Ailles 2003 cb*	**30 / 40**
39	*1 bouteille SAVENNIÈRES "Clos de la Coulée de Serrant", N. Joly 1987 (els, elt)*	**50 / 60**
40	*Assortiment de 12 bouteilles Domaine Leflaive 1999 (2 Chevalier, 2 Bâtard, 2 Pucelles, 2 Folatières, 2 Combettes, 2 Clavoillon) cb*	**4100 / 4400**
41	*Assortiment de 12 bouteilles Domaine Leflaive 2000 (2 Chevalier, 2 Bâtard, 4 Bienvenues, 2 Pucelles) cb*	**5400 / 6000**
42	*4 bouteilles ARMAGNAC J. de Malliac (2 VSOP, 2 "Hors d'âge" en cb individuelle)*	**60 / 80**
43	*1 bouteille ARMAGNAC "Hors d'âge", B. Gelas*	**30 / 40**

Vins du monde, Spiritueux, Vins divers & Blancs de Bourgogne

43,01	*1 bouteille ARMAGNAC Sempé 1900 (TLB)*	**400 / 600**
44	*1 bouteille ARMAGNAC Sempé 1928 (étui)*	**500 / 600**
45	*1 bouteille ARMAGNAC Sempé 1954 (étui)*	**350 / 450**
46	*1 bouteille ARMAGNAC Ducastaing 1900 (LB)*	**200 / 300**
47	*1 bouteille BAS-ARMAGNAC Domaine d'Ognoas 1985 cb*	**60 / 70**
48	*1 bouteille BAS-ARMAGNAC "Napoléon", Laubade (mise en déc. 1991, on y joint 1 mirabelle de Lorraine*	**40 / 50**
49	*1 magnum BAS-ARMAGNAC Laubade 1984 cb*	**150 / 180**
50	*1 magnum BAS-ARMAGNAC Laubade 1984 cb*	**150 / 180**
51	*1 demi-litre BAS-ARMAGNAC Laubade 1960 cb*	**100 / 150**
52	*1 demi-litre BAS-ARMAGNAC Laubade 1963 cb*	**80 / 120**
53	*1 demi-litre BAS-ARMAGNAC Laubade 1972 cb*	**40 / 60**
54	*1 bouteille BAS-ARMAGNAC Laubade 1959 (LB) cb*	**120 / 150**
55	*1 bouteille BAS-ARMAGNAC Darroze 1969 cb*	**120 / 140**
56	*3 bouteilles MARC (2 de Bourgogne, V. Jacoulot, 1 de Champagne, Pommery 42°)*	**30 / 40**
57	*1 bouteille AKVAVIT "Jule", Aalborg*	**10 / 20**
58	*4 litres BITTER Campari (vieux)*	**60 / 80**
59	*1 litre BLACKBERRY BRANDY Cusenier*	**30 / 40**
60	*1 bouteille BRANDY "Imperial", Carlos I. (en coffret)*	**20 / 30**
61	*1 bouteille CHARTREUSE jaune, (période 64-66)*	**150 / 200**
62	*1 bouteille CHARTREUSE jaune, (en étui, période 64-66)*	**150 / 200**
63	*1 bouteille CHARTREUSE jaune, (en étui, période 64-66)*	**150 / 200**
64	*1 bouteille CHARTREUSE verte, (ela,période 66-82)*	**180 / 220**
65	*1 bouteille CHARTREUSE jaune, (ela, période 66-82)*	**150 / 180**
66	*1 bouteille CHARTREUSE jaune, (ela, période 66-82)*	**150 / 180**
67	*1 litre CHARTREUSE "V.E.P.", verte 1964 (capsule cire abîmée, etla, LB)*	**650 / 700**
68	*1 magnum COGNAC Hennessy VSOP (B, années 70)*	**60 / 70**
69	*2 magnums COGNAC "Fine Champagne", G. de Lagrange VSOP elt, vieux, MB)*	**120 / 140**
70	*2 magnums COGNAC "Fine Champagne", G. de Lagrange VSOP (elt)*	**120 / 140**
71	*1 magnum COGNAC "Fine Champagne", Hennessy VSOP ("Grande réserve", en coffret bois, LB)*	**80 / 100**
72	*1 magnum COGNAC "Fine Champagne", Hennessy VSOP (en étui, LB)*	**70 / 80**
73	*4 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Courvoisier VSOP (elt)*	**80 / 100**
74	*2 bouteilles COGNAC "Médaillon", Martell VSOP*	**50 / 60**
75	*1 bouteille COGNAC "Grande Fine Champagne Vesper", Delamain (LB)*	**30 / 40**
76	*1 bouteille COGNAC "Bras armé", Hennessy*	**50 / 60**
77	*1 bouteille COGNAC Hennessy XO (très vieille édition, MB, bouchon liège, probablement années 50)*	**120 / 150**
78	*3 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Hennessy VSOP (es, LB)*	**60 / 75**
79	*1 bouteille COGNAC "Fine Champagne", Caves de l'Hôtel de Paris (Monte-Carlo)*	**50 / 60**
80	*2 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Rémy Martin VSOP (MB)*	**40 / 50**
81	*3 bouteilles COGNAC (1 Grande Champagne VSOP de Puyguiller, MB, 1 Salignac VSOP, 1 G. de Lagrange ***)*	**50 / 60**
82	*6 bouteilles COGNAC "Grande Champagne", Caves de l'Hôtel de Paris (Monte-Carlo) (vieille réserve "premier Empire", MB, 1 ea)*	**300 / 360**
83	*1 bouteille COGNAC "Grande Champagne", Caves de l'Hôtel de Paris (Monte-Carlo) (vieille réserve "premier Empire", LB, capsule cire abîmée)*	**70 / 80**
84	*1 bouteille COGNAC Hennessy XO (bouteille des années 80, MB)*	**80 / 100**
85	*1 magnum COGNAC "Fine Champagne", Bisquit*	**50 / 60**
86	*1 bouteille COGNAC "Monaco", 50 ans extra old*	**400 / 450**
87	*1 bouteille COGNAC "Triomphe", Hine (Grande Champagne, MB)*	**150 / 180**
88	*4 bouteilles CRÈME DE MENTHE (1 Pip Cazanove, 1 Dolfi, 1 Cusenier, 1 Cusenier glaciale)*	**40 / 60**

Vins du monde, Spiritueux, Vins divers & Blancs de Bourgogne

89	*10 bouteilles EAU-DE-VIE (4 demi-litres Folle Blanche, Château de Laubade, 1 Marc de Savoie, Meunier, 1 Williamine Morand, 1 Fine de la Marne Pommery MB, 1 Rhum blanc Chauvet, 1 Brandy Terry "Centenario", 1 "Thibarine")*	**70 / 80**
90	*5 bouteilles EAU-DE-VIE Meyblum (Framboise, quetsch & mirabelle)*	**20 / 30**
92	*6 bouteilles GIN "London dry", Beefeater (2 à 43% alc., 4 à 40%, dont 1 "triple distilled")*	**60 / 90**
93	*3 bouteilles GIN "High & dry", Booth's (niveaux B)*	**20 / 30**
94	*4 bouteilles LIQUEUR de plantes, (1 "Kermann" Cazanove, 1 "Gallifet" Vincent, 1 "Vieille Cure", 1 "Izarra" jaune)*	**80 / 120**
95	*3 demi-bouteilles LIQUEUR Izarra jaune (vieilles)*	**30 / 45**
96	*3 bouteilles LIQUEUR (1 "La Pruna", Dolfi, B, 1 "Prunellia" Cusenier, 1 demie "crème de bananes" Cusenier)*	**15 / 30**
97	*5 bouteilles LIQUEUR "Grand Marnier", Marnier-Lapostolle (édition ancienne, médaillon cire cassés, 1 en étui)*	**50 / 75**
98	*3 bouteilles LIQUEUR Fernet-Banca*	**10 / 20**
99	*3 bouteilles LIQUEUR anisée, Ksarak (Liban)*	**10 / 20**
100	*6 bouteilles LIQUEUR DIVERSES, (3 Poire "williamine" Morand, 1 Sambuca Bellomi, 1 Verveine Velay Pagès, 1 Cointreau)*	**60 / 90**
101	*6 bouteilles LIQUEUR (1 Vieille Cure, 1 Peppermint Bols, 2 Cointreau, 1 Pimm's, 1 B & B, Bénédictine & Brandy)*	**60 / 90**
102	*2 bouteilles LIQUEUR de CAFÉ, Kahlua (ea)*	**10 / 20**
103	*3 bouteilles LIQUEUR de MANDARINE, "Impériale"*	**15 / 20**
104	*3 bouteilles MARC DE CHAMPAGNE, Moët & Chandon*	**30 / 45**
105	*3 bouteilles MARC DE CHAMPAGNE, Pommery*	**30 / 45**
106	*3 bouteilles MARC DE BOURGOGNE, (1 magnum L. Max, 2 bouteille de J. Belin)*	**30 / 45**
107	*6 bouteilles RHUM "light-dry", Bacardi (années 70, niveaux moyen à bas)*	**60 / 90**
108	*3 bouteilles VERVEINE "Velay", Pagès*	**30 / 45**
109	*4 bouteilles VERVEINE "Velay", Pagès*	**40 / 60**
110	*6 bouteilles VODKA Moskovskaya (es, 1 B, mise en bouteille en URSS)*	**30 / 60**
111	*6 bouteilles VODKA (en demi-litre : Laika, Moskovskaya SE; en bouteille : Moskovskaya, Wyborowa, Zubrowka, Stolichnaya)*	**30 / 60**
112	*1 bouteille VODKA Sidinskaya (URSS, 45% ALC)*	**30 / 40**
113	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Pure Malt", Knockando 1966 (es, TLB, bottled 1978)*	**80 / 100**
114	*5 bouteilles SCOTCH WHISKY "Rare", Justerini & Brooks*	**25 / 50**
115	*5 bouteilles SCOTCH WHISKY "Red Label", Johnnie Walker*	**25 / 50**
116	*7 bouteilles SCOTCH WHISKY (3 White horse, 2 Bell's dont 1 en cloche de porcelaine, 1 Big T, 1 Grant's, 1 Black & White)*	**35 / 70**
117	*2 bouteilles SCOTCH WHISKY 12 years (1 Chivas, 1 Johnnie Walker)*	**20 / 30**
118	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Islay Single Malt", Bruichladdich 2009*	**30 / 40**
119	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Single Highland Malt", Aberlour 10 years (étui)*	**30 / 40**
120	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Gran Reserva, Single Highland Malt", The Macallan 1979 (bottled 1997, elt) cb*	**3 000 / 3 500**
121	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Gran Reserva, Single Highland Malt", The Macallan 1980 (bottled 1999) cb*	**3 000 / 3 500**
122	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Single Highland Malt", The Macallan (30 years, matured in Sherry oak, es)*	**2500 / 3000**
123	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Single Highland Malt", The Macallan 1977 (18 years, bottled 1995, étiquette importateur italien, elt)*	**1500 / 2000**
124	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Single Highland Malt", The Macallan 1976 (18 years, bottled 1994, étiquette importateur italien, elt)*	**2500 / 2800**
125	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Pure Highland Malt", The Macallan-Glenlivet 1945 (36 years in sherry wood, mise en bouteille par Gordon-Macphail, étiquette italienne, elt)*	**4500 / 5000**
127	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Highland Single Malt", Aberfeld 12 years (MB)*	**30 / 50**
128	*1 bouteille SCOTCH WHISKY "Speymalt", Macallan 1974 (single speyside)*	**1000 / 1200**
129	*5 bouteilles WHISKY & WHISKEY (1 l. et 1 bouteille J&B, 1 magnum et 2 bouteilles Jack Daniel's)*	**40 / 50**

122

123

124

125

120

121

Vins de Champagne

130	*3 bouteilles CHAMPAGNE "Dom Ruinart", Ruinart 1971 (rosé, ets, LB)*	**360 / 450**
131	*2 bouteilles CHAMPAGNE Pommery 1978 (es)*	**60 / 70**
132	*2 bouteilles CHAMPAGNE "Dom Pérignon", Moët & Chandon 1980 (es, LB)*	**240 / 300**
133	*1 bouteille CHAMPAGNE "Dom Pérignon", Moët & Chandon 1980 cb*	**180 / 200**
134	*2 bouteilles CHAMPAGNE "cuvée Marguerite", Vollereaux 1986 (TLB)*	**20 / 30**
135	*2 bouteilles CHAMPAGNE "Dom Pérignon", Moët & Chandon 2000 (P2)*	**450 / 500**
136	*3 bouteilles CHAMPAGNE "Dom Pérignon", Moët & Chandon 2006*	**240 / 270**
137	*1 bouteille CHAMPAGNE "Cristal", L. Roederer 2008 (coffret)*	**120 / 140**
139	*4 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Pommery*	**80 / 100**
140	*1 bouteille CHAMPAGNE Veuve Clicquot*	**20 / 30**
140,01	*1 magnum CHAMPAGNE "Grande Cuvée", Krug cb*	**250 / 300**
141	*"1 salomon CHAMPAGNE Moët & Chandon (18 litres, étiquette avec la représentation de SAS le Prince Albert II et de la Princesse Charlène réalisée par Renato MISSAGLIA), édition de 2011,* *exemplaire unique réalisé à l'occasion du mariage princier.»*	**800 / 1 000**
142	*2 magnums CHAMPAGNE (Hédiard "An 2000", Gosset "Grande réserve")*	**50 / 60**

MOËT

141

Dom Ruinart
CHAMPAGNE
Rosé 1971
Dom Ruinart
CHAMPAGNE
Rosé 1973
Dom Ruinart

130

P2
Champagne
Dom Pérignon
P2
2000
P2
Champagne
Dom Pérignon
P2
2000

135

143	*1 bouteille ROMANÉE SAINT-VIVANT, Remoissenet 1964 (ea, B)*	**70 / 80**
144	*2 bouteilles CHAMBERTIN, Remoissenet 1966 (ea, 1 LB, 1 MB)*	**240 / 280**
145	*1 bouteille ROMANÉE SAINT-VIVANT, "Les Quatre Journaux", L. Latour 1966 (etla, es, MB)*	**150 / 180**
146	*1 bouteille LA ROMANÉE, A. Bichot 1967 (elt, traces de coulure, B)*	**400 / 450**
147	*1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les amoureuses 1er cru", Comte de Vogüé 1969 (elt, LB, capsule gonflée)*	**500 / 550**
148	*1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les amoureuses 1er cru", Comte de Vogüé 1969 (elt, MB)*	**400 / 450**
149	*1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les amoureuses 1er cru", Comte de Vogüé 1969 (elt, B)*	**200 / 250**
150	*2 bouteilles ROMANÉE SAINT-VIVANT, Remoissenet 1976 (elt, B)*	**120 / 140**
151	*1 bouteille BONNES-MARES, Arlaud 1976 (ea, TLB)*	**250 / 300**
152	*3 bouteilles MUSIGNY, "V.V.", Remoissenet 1976 (ela, tachées, 2 TLB, 1 LB)*	**540 / 600**
153	*9 bouteilles CORTON "Clos de la Vigne au Saint", L. Latour 1976 (es, collerettes tombées, 1 TLB, 2 LB, 2 MB, 3 B)*	**180 / 210**
154	*8 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "1er cru", L. Latour 1978 (es, 1 ea, 1 TLB ea & collerette déchirée, 4 LB, dont 1 eta/SE, 1 MB bouchon descendant)*	**140 / 180**
155	*3 bouteilles BEAUNE "cuvée Rousseau-Deslandes", Hospices de Beaune (es, 2 de 1981, 1 LB, 1 MB; 1 de 1979 TLB)*	**50 / 60**
156	*1 bouteille LATRICIÈRES-CHAMBERTIN, Trapet 1983 (es, elt)*	**120 / 140**
157	*1 bouteille CHAMBERTIN, Trapet 1983 (elt)*	**250 / 300**
157,01	*2 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Boudots 1er cru", G. Noëllat 1985*	**160 / 180**
157,02	*1 bouteille GRANDS-ÉCHEZEAUX, G. Noëllat 1987*	**120 / 140**
157,03	*2 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Boudots 1er cru", G. Noëllat 1996*	**140 / 160**
157,04	*2 bouteilles GRANDS-ÉCHEZEAUX, G. Noëllat 1996*	**460 / 520**
158	*Assortiment de 12 bouteilles Domaine de la Romanée-Conti 1997 (1 Romanée-Conti, 3 La Tâche, 2 Richebourg, 2 Romanée-Saint-Vivant, 1 Grands-Échezeaux, 3 Échezeaux) cb*	**25000 / 30000**
159	*Assortiment de 12 bouteilles Domaine de la Romanée-Conti 1999 (1 Romanée-Conti, 3 La Tâche, 2 Richebourg, 2 Romanée-Saint-Vivant, 2 Grands-Échezeaux, 2 Échezeaux) cb*	**60000 / 70000**
159,01	*5 bouteilles GRANDS-ÉCHEZEAUX, G. Noëllat 1998*	**1 000 / 1 100**
159,02	*2 bouteilles VOSNE-ROMANÉE "Les Petits Monts 1er cru", G. Noëllat 2000*	**200 / 240**
159,03	*1 bouteille GRANDS-ÉCHEZEAUX, G. Noëllat 2001*	**200 / 220**
159,04	*1 bouteille ÉCHEZEAUX, G. Noëllat 2001*	**320 / 360**
159,05	*3 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Boudots 1er cru", G. Noëllat 2004*	**210 / 230**
160	*1 bouteille CORTON "Domaine Latour", L. Latour 2003*	**50 / 70**
161	*3 bouteilles ROMANÉE SAINT-VIVANT, Domaine Leroy 2006 (1 capsule abîmée, 2 TLB)*	**11 000 / 14 000**
162	*3 bouteilles RICHEBOURG, Domaine Leroy 2007 (capsules abîmées, LB)*	**13 000 / 15 000**

159

159.01

148

161

162

Vins de Blanc de Bordeaux

162,01	*1 bouteille LADOIX "Le Cloud", Prieuré-Roch 2019*	**120 / 150**
163	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1893 (els, rebouché en 1988, TLB)*	3500 / 4000
164	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1942 (ela, elt, B, bouchon légèrement sortant)*	150 / 180
165	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1953 (els, B)*	450 / 500
166	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1955 (es, J)*	400 / 450
167	*4 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1958 (2 J, 1 TLB)*	1400 / 1600
168	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1959 (es, elt, LB)*	450 / 500
169	*2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1961 (ela, elt, 1 J)*	600 / 700
170	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1962 (etlt, J)*	250 / 300
170,01	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1962 (els, J)*	250 / 300
171	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1966 (ea, TLB)*	240 / 260
172	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1968 (ela, elt)*	300 / 350
173	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1969 (TLB)*	300 / 350
174	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1970 (eta, LB)*	480 / 540
175	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1971 (es, elt, TLB)*	660 / 750
176	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1973 (ela, tachée, J)*	280 / 320
177	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1975 (elt)*	350 / 400
178	*1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1976 (elt)*	300 / 350
179	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1977 (ela, fânées, 2 TLB)*	480 / 540
180	*2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1978 (1 ea, J, 1 ela, MB)*	500 / 600
181	*5 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1979 (elt, ela, 1 ea, 3 J, 1 TLB)*	900 / 1000
182	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1980 (J) cb*	1800 / 2160
183	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1981 (tachées, 1ela, 6 J)*	1800 / 2160
184	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1982 (J)*	2400 / 2640
184,01	*12 bouteilles Château LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1° cru Sauternes 1982 cb*	300 / 360
185	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1983 (J, 1 couleuse, 2 es)*	2640 / 3000
186	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1984 (6 J, 6 TLB dont 1 couleuse)*	1800 / 2160
187	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1985 (els, 6 J, 6 TLB)*	1800 / 2160
188	*2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1986 (LB)*	360 / 400
189	*2 bouteilles Château CLIMENS, 1° cru Barsac 1986 (fânées)*	100 / 120
190	*2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1987 (els, 1 J)*	280 / 320

183

184

166

203

191	*10 bouteilles Château DE FARGUES, Sauternes (6 de 1988, 4 de 1987) cb*	**600 / 700**
192	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1988 cb*	2640 / 3000
193	*4 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1988*	880 / 1000
194	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1989 (1 capsule légèrement abîmée)*	1320 / 1500
195	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1990 cb*	3360 / 3840
196	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1991 cb*	2160 / 2400
197	*12 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1993 cb*	1920 / 2160
198	*12 bouteilles Château CLIMENS, 1° cru Barsac 1995 cb*	720 / 840
199	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1995 (es, 1 capsule avec trace de coulure)*	540 / 600
200	*4 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1996*	720 / 800
201	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1997 cb*	960 / 1080
202	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1998 cb*	960 / 1080
203	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1999 cb*	1080 / 1200
204	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1999 cb*	1080 / 1200
205	*6 bouteilles Château PAPE-CLÉMENT, Pessac-Léognan 2000 (3 évoluées) cb*	240 / 270
206	*6 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 2003 cb*	1500 / 1800
207	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 2004*	480 / 540
208	*3 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 2005 cb*	600 / 720
209	*2 demi-bouteilles SAUTERNES "select", Calvet*	10 / 20
210	*8 bouteilles SAUTERNES (dont d'Arche 2000)*	50 / 60

163

166

167

183

184

185

182

Vins Rouge de Bordeaux

211	*1 magnum Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1943 (ela tachée, B)*	400 / 450
212	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1944 (es, V, capsule craquelée)*	120 / 140
213	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1945 (B, belle étiquette)*	3000 / 3500
214	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1946 (ela, elt, bandeau légèrement abîmé, B)*	1500 / 2000
215	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1947 (ela, ett, B, capsule abîmée)*	350 / 400
216	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1948 (ea, es, B/V)*	100 / 120
217	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1949 (ea, B/V)*	200 / 250
218	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1949 (eta, B)*	250 / 300
219	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1950 (ea, fânée, MB/B)*	250 / 300
220	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1951 (elt, B)*	130 / 150
221	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1952 (es, ela, B)*	180 / 200
222	*1 bouteille Château HAUT-BRION, 1er cru Pessac-Léognan 1952 (es, elt, MB)*	250 / 300
223	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1953 (1 eta, MB, 1 V)*	360 / 400
224	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1954 (ea, B/V, capsule fendillée sur le dessus)*	150 / 180
225	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1954 (et, V, 3 accrocs légers à la capsule)*	150 / 180
226	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1955 (els, 2 LB, 1 MB/B, ela, 3 B, 1 ela)*	1320 / 1500
227	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1957 (2 LTB, 1 tachée, 1 LB etla)*	660 / 750
228	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1957 (els, 1 MB, 2 V, 1 ea)*	360 / 420
229	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1958 (elt, LB/MB)*	200 / 250
230	*2 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1958 (ela tachée, LB)*	440 / 500
231	*2 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1958 (tachées, 1 B, 1 V)*	200 / 240
232	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1959 (es, etlt, 1 LB/MB, 1 B/V)*	800 / 900
233	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1960 (es, 1 B, 1 V, capsule abîmée)*	200 / 240
234	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1961 (es, V)*	350 / 400
235	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1962 (B, belle étiquette)*	180 / 200
236	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1963 (es, ela, B)*	130 / 160
237	*1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1963 (ela, es, B/V)*	120 / 150
238	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1964 (es, elt, 1 MB, 1 B)*	360 / 400
239	*1 jéroboam Château PICHON-COMTESSE, 2° cru Pauillac 1964 (elt, LB; jéroboam de 5 litres)*	500 / 700
240	*5 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1965 (els, 1 LB, 1 MB, 3 B)*	750 / 900
241	*4 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1965 (es, elt, 3 B, 1 V)*	480 / 600
241,01	*1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1966 (es, V)*	130 / 150
242	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1966 (elt, etla, TLB)*	250 / 300
243	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1966 (els, V)*	120 / 140
244	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1967 (es, elt, 1 J ett, 1 TLB, 4 LB)*	900 / 1080
245	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1967 (es, et, LB/MB)*	260 / 300
246	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1968 (1 ett, MB, 1 elt, B/V)*	300 / 360
247	*1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1968 (es, J)*	220 / 250
248	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1969 (1 MB, 2 B/V dont 1 ela, 1 ea)*	360 / 420
249	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1970 (elt, 1 TLB, 1 B)*	280 / 320
250	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1971 (elt, ela, 1 TLB, 1 MB/B, 1 B)*	390 / 450
251	*4 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1972 (elt, 2 J, 2 TLB)*	520 / 600
252	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1972 (elt, 2 MB, 4 MB/B, 1 B/V)*	600 / 720
253	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1973 (es, 2 J, 1 TLB)*	390 / 450
254	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1974 (elt, ela, 1 LB, 1 LB/MB)*	260 / 300
255	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1975 (etlt, J)*	400 / 480

213

214

244

258

226

Vins Rouge de Bordeaux

256	*2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1976 (es, elt, 1 LB, 1 B capsule légèrement abîmée)*	**280 / 320**
257	*1 bouteille PETRUS, Pomerol 1976 (ela)*	**900 / 1000**
258	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1977 (HM Queen Elisabeth, the queen mother; ela, 1 ea, 3 TLB, 3 LB)*	**780 / 900**
259	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1977 (HM Queen Elisabeth, the queen mother; ela, 2 MB, 4 B dont 1 avec traces de coulure)*	**600 / 720**
260	*1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1977 (es, elt, TLB)*	**150 / 180**
261	*5 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1978 (les 2 étiquettes : 3 TLB, 2 LB/MB)*	**650 / 800**
262	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1978 (étiquette version 1, 2 MB, 3 B, 2 B/V)*	**660 / 780**
263	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1978 (étiquette version 2, 2 MB, 4 B)*	**660 / 780**
264	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1979 (elt, ela, 1 ea, J, 1 TLB, 2 LB, 2 MB)*	**780 / 900**
265	*2 bouteilles Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Émilion 1979 (ett, ela, J)*	**300 / 360**
266	*11 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1980 (es, etlt, 6 J, 3 TLB)*	**1430 / 1650**
267	*2 bouteilles Château HAUT-BRION, 1er cru Pessac-Léognan 1980 (1 ela, 1 ea)*	**300 / 360**
268	*1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1980 (es, elt, J)*	**150 / 180**
269	*1 bouteille PETRUS, Pomerol 1980 (ea, elt, B)*	**700 / 800**
270	*6 bouteilles BORDEAUX (1 Moulin des Carruades 1980, 1 Calon-Ségur 1984 ea, 1 La Gaffelière 1979 ea, 1 Larcis-Ducasse 1992 ett, 1 Bastide Dauzzac 1996, 1 Brûlières de Beychevelle 1993)*	**210 / 240**
271	*2 bouteilles BORDEAUX (1 Rouillac 1986 Pessac-Léognan, 1 Clos des Menuts 1980 MB)*	**20 / 30**
272	*5 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1981 (es, ela, 3 J, 1 ea)*	**650 / 750**
273	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1981 (ets, ela, 3 J, 2 TLB, 1 LB)*	**780 / 900**
274	*8 bouteilles BORDEAUX (4 Giscours 1981 tachées, 1 J, 3 TLB; 1 Dassault 1983, es, J, ets, B, 1 de 1971, 2 de 1973 (B/V) ; 3 Mouton-Baronne 1981*	**900 / 1000**
275	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1982 (els, 2 ela, 9 J, 2 TLB, 1 MB)*	**6000 / 6600**
276	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1983 (ela, elt, 9 J, 2 TLB)*	**1800 / 2160**
277	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1984 (els, 10 J, 2 TLB)*	**1800 / 2160**
278	*6 magnums Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1984 (els, J, 2 ela)*	**1800 / 2100**
278,01	*6 bouteilles Château PALMER, 3° cru Margaux 1984 (es)*	**480 / 540**
279	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1985 (es, ela, 3 J, 6 TLB, 1 LB, 1 MB, 1 B) cb*	**1800 / 2160**
280	*4 magnums Château LAFITTE CANTEGRIVE, Listrac 1985 (ett, 2 LB; on y joint 1 Fombrauge 1983, taché, TLB)*	**80 / 100**
281	*1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1985 (MB)*	**130 / 150**
282	*1 magnum Château LA GAFFELIÈRE, 1° Grand Cru St-Émilion 1985 (ea, elt, B, capsule très abîmée)*	**60 / 80**
283	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1986 (ela, elt, J)*	**4800 / 5400**
284	*2 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1986 (els, J)*	**500 / 600**
285	*1 bouteille Château HAUT-BRION, 1er cru Pessac-Léognan 1986 (ea, fânée)*	**180 / 200**
286	*4 bouteilles Château BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1986 (es, 1 TLB, 1 MB)*	**80 / 100**
287	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1987 (els, 7 J)*	**1560 / 1800**
288	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1988 (els, 9 J)*	**1920 / 2160**
289	*2 bouteilles Château CALON-SÉGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1988 (elt, 1 LB, 1 V couleuse)*	**65 / 85**
290	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1989 (1 elt, TLB, léger accroc à la capsule; 2 ea; 1 eta; 1 TLB)*	**1200 / 1320**
291	*6 bouteilles Château TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1989 (es)*	**220 / 280**
292	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1990 (etla, 5 J, 1 TLB, 1 MB)*	**2760 / 3120**
293	*9 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1991 (es, 2 ea, 2 J, 1 LB eta)*	**1440 / 1620**
294	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1992 (parfaites)*	**2160 / 2400**
294,01	*3 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1992 (elt)*	**750 / 900**
295	*3 bouteilles Château HAUT-BRION, 1er cru Pessac-Léognan 1992 (etla, elt)*	**450 / 540**
296	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1993 (niveaux et étiquettes parfaits)*	**2160 / 2400**
296,01	*6 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1993*	**1200 / 1320**

267

296

269

292

294.01

Vins Rouge de Bordeaux

296,02	*2 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1991 (ea tachées)*	**500 / 600**
297	*4 bouteilles Château COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 1993 (etlt, 2 J)*	**350 / 400**
298	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1994*	**1800 / 2160**
299	*4 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1995 (es, elt)*	**1000 / 1200**
299,01	*12 bouteilles Château CALON-SÉGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1995 cb*	**480 / 540**
299,02	*12 bouteilles Château L'ENCLOS, Pomerol 1995 cb*	**600 / 720**
300	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996 cb*	**3600 / 4200**
301	*6 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1996 cb*	**2280 / 2520**
302	*6 bouteilles Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1996 (cb cerclée d'origine)*	**2520 / 2760**
303	*6 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996 (elt, 1 avec traces violettes+ cb*	**3300 / 3600**
304	*6 bouteilles Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Émilion 1996 cb*	**1680 / 1920**
305	*1 bouteille Château PALMER, 3° cru Margaux 1996*	**140 / 150**
306	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1997*	**900 / 1080**
307	*6 bouteilles Château AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 1997 cb*	**1680 / 1920**
308	*6 bouteilles Château ANGÉLUS, 1° Grand Cru St-Émilion 1997 cb*	**960 / 1080**
309	*6 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1997 cb*	**1500 / 1680**
310	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1998 cb*	**3000 / 3360**
311	*6 bouteilles Château L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol 1998 cb*	**1440 / 1620**
312	*6 bouteilles PETRUS, Pomerol 1998 cb*	**13200 / 14400**
313	*6 bouteilles Château ANGÉLUS, 1° Grand Cru St-Émilion 1998 cb*	**1500 / 1680**
314	*6 bouteilles Château TROTANOY, Pomerol 1998 cb*	**1560 / 1740**
315	*6 bouteilles Château AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 1998 cb*	**1980 / 2160**
316	*6 bouteilles CLOS L'ÉGLISE, Pomerol 1998 cb*	**180 / 210**
317	*6 bouteilles VIEUX Château CERTAN, Pomerol 1998 cb*	**420 / 480**
317,01	*12 bouteilles Château CALON-SÉGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1998 cb*	**480 / 520**
318	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1999 (1 etla)*	**2640 / 3000**
319	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2000 cb*	**8400 / 9600**
320	*6 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 2000 cb*	**3900 / 4200**
321	*6 bouteilles Château CANON-LA-GAFFELIÈRE, Grand Cru St-Émilion 2000 (4 etla) cb*	**210 / 240**
322	*6 bouteilles Château ANGÉLUS, 1° Grand Cru St-Émilion 2000 cb*	**1680 / 1920**
323	*6 bouteilles Château LÉOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2000 (1 étiquette mal collée) cb*	**390 / 420**
324	*6 bouteilles Château PAVIE-MACQUIN, Grand Cru St-Émilion 2000 cb*	**420 / 480**
325	*6 bouteilles Château LE BON PASTEUR, Pomerol 2000 cb*	**480 / 540**
326	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2001 cb*	**1320 / 1500**
327	*12 bouteilles Château CALON-SÉGUR, 3° cru Saint-Estèphe 2001 cb*	**480 / 540**
328	*12 bouteilles Château LÉOVILLE POYFERRÉ, 2° cru Saint-Julien 2001 cb*	**360 / 420**
329	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2002 cb*	**1080 / 1200**
330	*6 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2003 cb*	**1500 / 1800**
331	*3 bouteilles Château HAUT-BRION, 1er cru Pessac-Léognan 2003 cb*	**630 / 720**
332	*3 bouteilles Château MARGAUX, 1° cru Margaux 2003 (cb cerclée d'origine)*	**660 / 750**
333	*3 bouteilles Château AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 2003 cb*	**1650 / 1800**
334	*3 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 2003 cb*	**750 / 900**
335	*3 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2003 (cb cerclée d'origine)*	**1560 / 1740**
336	*3 bouteilles Château LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2003 cb*	**450 / 540**
337	*3 bouteilles Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Émilion 2003 cb*	**900 / 990**

GRAND VIN
CHATEAU LATO

301

CHATEAU AUSONE

307

ANGELUS
Grand Cru Classé

322

Vins Rouge de Bordeaux

338	*3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2003 cb*	**990 / 1080**
339	*1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2003 cb*	**350 / 400**
340	*4 magnums LE CADET DE LARRIVET-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2004*	**80 / 100**
341	*12 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2004 cb*	**2640 / 3000**
342	*3 bouteilles PETRUS, Pomerol 2004 (cb cerclée d'origine)*	**4800 / 5400**
343	*1 magnum CH.A GRÂCE DIEU, St-Émilion 2004 (Les Menuts)*	**30 / 40**
344	*3 bouteilles Château AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 2005 cb*	**3000 / 3600**
345	*3 bouteilles Château MARGAUX, 1° cru Margaux 2005 cb*	**1260 / 1380**
346	*2 magnums Domaine DE L'A, Côtes-de-Castillon 2006*	**70 / 90**
347	*12 bouteilles Château DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 2007 cb*	**360 / 420**
348	*12 bouteilles Château COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 2007 cb*	**600 / 720**
349	*12 bouteilles Château CHASSE-SPLEEN, Moulis 2011 cb*	**180 / 240**
350	*1 bouteille PETRUS, Pomerol 2011 (etlt)*	**1900 / 2000**
351	*12 bouteilles Château BOSTON, Margaux 2012 cb*	**120 / 150**
352	*2 bouteilles Château BEAUSÉJOUR-BÉCOT, 1° Grand Cru St-Émilion 2012 & 2014*	**70 / 80**
353	*12 bouteilles Château POUJEAUX, Moulis 2013 cb*	**120 / 180**
354	*12 bouteilles SAINT-ÉMILION (3 La Serre 1 de 2012, 2 de 2013, 2 La Fleur Pourret 2005 & 2011, 1 La Gaffelière 2004, 1 Fleur de Boüard 2014, Puy-Razac 2013, en en 2012 : Moulin-St-Georges, Grand Mayne, 2 Fonbel)*	**120 / 180**
355	*6 bouteilles LES PAGODES DE COS, Saint-Estèphe 2013 cb*	**120 / 150**
356	*3 bouteilles Château RAUZAN-SÉGLA, 2° cru Margaux 2014 cb*	**120 / 150**
357	*3 bouteilles Château CANON, 1° Grand Cru St-Émilion 2014 cb*	**150 / 180**
358	*6 bouteilles Château LÉOVILLE POYFERRÉ, 2° cru Saint-Julien 2014 cb*	**180 / 210**
359	*3 bouteilles Château CANON, 1° Grand Cru St-Émilion 2015 cb*	**330 / 390**

203

206

310

300

360

COLONNE TORSADEE

Soulignée de pampres de vigne Époque XVIIème siècle
H : 220 cm

Estimation : 1 200 / 1 500 €

CONDITIONS DE VENTES

L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo intervient comme mandataire du vendeur. Il n'est pas partie au contrat de vente qui relie le vendeur et l'acheteur.
Les conditions suivantes de vente, et tout ce qui se rapporte à la vente, sont régies par le droit monégasque. Toute action judiciaire relève de la compétence exclusive des tribunaux de la Principauté de Monaco.
La vente s'effectue au comptant et la devise utilisée est l'euro (€).

GARANTIES
Les désignations portées au catalogue sont établies par l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo s'il n'y a pas d'assistance d'expert, et exclusivement par l'expert qui l'assiste le cas échéant. Si nécessaire, des rectifications sur la désignation ou l'estimation pourront être apportées au moment de la présentation de l'objet, signalées aux acquéreurs potentiels et portées au procès-verbal de la vente. Dans le cadre de l'assistance d'un expert, celui-ci assume l'entière responsabilité des désignations initiales ou modifications portées au procès-verbal. La responsabilité de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ne saurait être engagée dans le cas d'un litige portant sur l'authenticité ou l'état d'un bien, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo n'étant tenu que par une obligation de moyens.
Sur l'état des lots présentés, l'absence de référence à l'état dans la désignation portée au catalogue n'implique aucunement que l'objet soit exempt de défauts, et certaines restaurations qui ne modifient pas sa nature et son époque ne peuvent être une cause de litige.
Le bien, en l'absence de mention, est considéré comme vendu dans l'état. Les experts sont à la disposition des clients de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo préalablement à chaque vente pour répondre à toute question dans ce domaine.
Aucune réclamation ne sera admise une fois l'adjudication prononcée, une exposition préalable ayant permis aux acquéreurs de prendre connaissance de l'état des lots.

MOBILIER, TABLEAUX ET OBJETS D'ART
Les meubles, les tableaux et les objets sont vendus dans l'état.
Sur un meuble ou un objet, la restauration ou le remplacement d'éléments qui ne modifient pas la nature et le caractère authentique du meuble ou de l'objet, sont considérés comme des entretiens d'usage.
Sur un tableau, le ré-entoilage, le doublage ou le parquetage sont des mesures conservatoires et ne constituent pas un vice s'ils ne sont pas signalés.
Les dimensions sont fournies à titre indicatif.

BIJOUX ET MONTRES
PIERRES DE COULEURS ET PERLES
Un certain nombre de pierres précieuses ont été professionnellement traitées pour les embellir (traitement thermique et huilage pour les gemmes, blanchiment pour les perles). Ces opérations sont traditionnellement admises par les négociants internationaux en joaillerie. Pour certains bijoux et avec l'accord du client vendeur, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo peut obtenir des rapports provenant de laboratoires de gemmologie de réputation internationale qui, si cela est demandé, peuvent indiquer la présence ou l'absence de tout traitement thermique.
Pour les pierres précieuses importantes et les perles fines, l'Hôtel des Ventes met à disposition des clients des certificats établis préalablement par des laboratoires de renommée internationale. Si l'acheteur souhaite un certificat différent, émanant d'un laboratoire de son choix, il doit le demander dans un délai de 30 à 10 jours avant la vente. Aucune réclamation concernant les certificats fournis ne peut être admise a posteriori de la vente.

MATIÈRES ANIMALES
Le corail, l'ivoire, l'écaille de tortue et tous les matériaux en provenance d'espèces en voie de disparition peuvent passer en vente publique aux enchères tant qu'ils font partie intégrante de bijoux anciens.

LES PIERRES BIRMANES
Les bijoux ornés de rubis ou de jadéite birmans, ne peuvent être exportés vers les Etats-Unis. Toutefois, s'ils sont accompagnés d'un certificat ou d'une facture, daté d'avant Octobre 2007, ils pourront être exportés sur le sol américain. Dans la communauté européenne, les rubis et les jadéites birmans peuvent circuler librement.

MONTRES
Tous les lots sont vendus dans l'état. Aucune réclamation ne pourra être engagée contre l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo et son expert, sur la présence d'une réparation ancienne, sur l'étanchéité initiale ou sur le fonctionnement. L'acquéreur potentiel pourra réclamer un état de condition avant la vente auprès de l'expert.

CONDUITE DE LA VENTE ET ENCHÈRES
Tout acheteur potentiel doit s'identifier préalablement à l'aide d'un formulaire d'enregistrement mis à sa disposition à l'entrée de la salle par le personnel de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. Il doit fournir une pièce d'identité en cours de validité et, sur demande, justifier de références bancaires. Un carton portant un numéro correspondant à l'enregistrement sera remis à l'acquéreur qui devra le restituer en quittant la salle.
Les informations recueillies sur les formulaires d'enregistrement sont obligatoires pour participer à la vente puis pour la prise en compte et la gestion de l'adjudication. Vous pouvez connaître et faire rectifier les données vous concernant, demander l'effacement, la limitation du traitement de vos données, demander que vos données vous soient transmises dans un format structuré ou vous opposer pour motif légitime à leur traitement ultérieur, en adressant une demande écrite accompagnée d'une copie de votre pièce d'identité à L'Hôtel des Ventes de Monte Carlo par courrier ou par email.
Il est strictement personnel et permet à celui-ci d'enchérir pendant la vente.
Les enchères suivent l'ordre de numérotation du catalogue, sauf modification d'ordre décidée à la libre appréciation de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. L'adjudicataire est le plus offrant et dernier enchérisseur.
Au moment de l'adjudication, dans le cas d'une contestation, principalement si plusieurs enchérisseurs déclarent avoir porté simultanément une enchère équivalente, et si le fait est établi clairement, et même si le mot « Adjugé » a été prononcé, l'objet est remis instantanément aux enchères au dernier montant obtenu et l'ensemble des personnes présentes autorisées à enchérir à nouveau.
Les mentions d'identité portées sur le bordereau d'adjudication seront identiques à celles portées sur le formulaire d'enregistrement. Aucune modification d'identité ne pourra être opérée sans l'accord des dirigeants de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.
Une fois l'adjudication prononcée, l'acquéreur est responsable de l'intégrité de l'objet acquis et de son assurance.

ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES
Tout acquéreur potentiel identifié par l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo pourra enchérir par téléphone pendant la vente. Les demandes de lignes téléphoniques devront pour être recevables formulées par écrit, accompagnées d'une pièce d'identité en cours de validité et d'un relevé d'identité bancaire. L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo se chargera de contacter par téléphone durant la vente l'enchérisseur mais décline toute responsabilité en cas d'erreur ou d'omission dans le cadre de ce service.

PRIX DE RÉSERVE ET ESTIMATIONS
Devant chaque lot dans le catalogue, une estimation est portée, qui ne comprend ni les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA éventuelle en cas d'importation temporaire. Sauf précision, tous les lots sont offerts avec un prix de réserve contractuellement établi avec le vendeur en dessous duquel le bien ne peut être adjugé. En l'absence de prix de réserve fixé avec le vendeur, aucune contestation ne pourra être formulée par celui-ci dans l'hypothèse où l'objet serait adjugé en dessous de la fourchette de l'estimation.

PRÉEMPTION
L'Etat Monégasque peut exercer un droit de préemption sur les oeuvres d'art mises en vente dans la Principauté de Monaco. L'Etat se substitue au dernier enchérisseur. La décision de préemption est portée à la connaissance de l'huissier aussitôt après le prononcé de l'adjudication. Elle est mentionnée au procès-verbal de celle-ci. Elle doit être confirmée dans un délai de quinze jours. En l'absence de confirmation à compter de ce délai, l'objet revient au dernier enchérisseur.
Article 2-1 loi n°1.014 du 29/12/1978 concernant
les ventes publiques de meubles.

IMPORTATION $\overline{\text{T}}$
Les dépôts précédés de ce sigle sont en importation temporaire d'un pays hors CEE. Leur prix d'adjudication sera majoré de la TVA à 5.5 % ($\overline{\text{T}}$) ou à 20% ($\overline{\overline{\text{T}}}$)
en sus des frais légaux. Cette TVA sera récupérable en cas de réexportation hors CEE dans un délai d'un mois sur présentation du document douanier prouvant leur réexportation. Aucun bordereau HT ne pourra être établi sans justificatif officiel d'exportation, le numéro de TVA intracommunautaire n'étant pas suffisant.

EXPORTATION
Il appartient à l'acheteur de vérifier préalablement à l'achat si le bien est soumis à des formalités douanières relatives à l'exportation.

CERTIFICAT DE BIEN CULTUREL
Si l'exportation du bien est subordonnée à la délivrance d'un Certificat de Bien Culturel par le Ministère de la Culture, il est de la responsabilité de l'adjudicataire de le demander. Aucun retard de paiement du montant dû, ni aucune annulation de vente ne pourront être justifiés par le refus ou le retard de l'autorisation d'exportation.
Si un Certificat de Bien Culturel n'a pas déjà été émis par la Direction des Musées de France pour un lot vendu, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo peut administrer la demande auprès de la Direction des Musées de France aux frais de l'acquéreur.

LICENCE D 'EXPORTATION DE BIEN CULTUREL
Pour les exportations hors de l'Union Européenne d'un Bien Culturel, il appartient à l'adjudicataire de demander une Licence d'exportation . L'intervention d'un transitaire est nécessaire afin de traiter cette démarche ainsi que l'expédition du bien culturel vendu.
L'acheteur pourra contracter un de nos correspondants transitaire afin de finaliser cette procédure.

FRAIS
En sus du prix d'adjudication, l'acheteur devra acquitter des frais de 22% HT jusqu'à 500 000 €, 21% HT sur la tranche de 500 001 € à 2 000 000 € et 20% HT sur la tranche au-delà de 2 000 001 €.

FRAIS SUPPLEMENTAIRES LIES AUX ENCHERES EN LIVE
En sus des frais d'adjudication, les enchères en live sur le site www.invaluable.com entraineront des frais supplémentaires de 3,60% TTC (dont TVA 20%) du montant adjugé.

PAIEMENT
La vente se fait expressément au comptant, et le règlement doit être effectué dans les trois jours qui suivent la vente aux enchères.
L'acquéreur doit régler le prix d'achat qui comprend le montant de l'adjudication, les frais et taxes éventuels :
- Par chèque bancaire certifié en euro
- Par virement bancaire en euro
- Par carte bancaire Visa ou Mastercard avec justificatif d'identité
- Tout règlement par American Express fera l'objet d'une majoration de 2.75% de frais
- En espèces en euro jusqu'à un montant inférieur à 30 000 €

Les chèques émis sur une banque étrangère ne seront acceptés qu'à la seule discrétion des dirigeants de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.
Si l'acquisition n'est pas réglée au comptant, l'objet ne pourra être délivré à l'acquéreur.
L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ne peut être tenu pour responsable d'un défaut de paiement de l'acquéreur, et n'est donc ne rien redevable du paiement au vendeur. La mise en recouvrement du paiement par lettre recommandée avec accusé de réception entrainera une majoration de 5% du prix d'adjudication, avec un minimum de 200 €. Ceci n'exclue en rien l'allocation de dommages et intérêts liés à une procédure.
A défaut de paiement par l'acquéreur et après une mise en demeure restée infructueuse et au terme d'un mois révolu à compter de l'adjudication, l'Hôtel des Ventes de Mont-Carlo se réserve le droit d'annuler la vente et d'engager des poursuites en dommages et intérêts contre l'acquéreur défaillant.
L'Hôtel des Ventes de Monte Carlo est adhérent au Registre central de prévention des impayés des commissaires-priseurs auprès duquel les incidents de paiement sont susceptibles d'inscription. Les droits d'accès, de rectification et d'opposition pour motif légitime sont à exercer par le débiteur concerné auprès du SYMEV, 15 rue Freycinet 75016 Paris.

RETRAIT DES ACHATS
Les achats ne seront remis qu'après encaissement de la totalité des sommes dûes.
Les lots adjugés demeureront aux risques, frais et périls des adjudicataires, dès l'adjudication prononcée, alors même que leur délivrance n'aurait pas eu lieu. Il appartient à l'adjudicataire d'assurer ses acquisitions.
Il appartient aux acheteurs de retirer ou faire retirer leurs lots auprès de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ou de l'un de ses magasins sous huitaine. Au-delà, des frais de stockages seront appliqués :
- 60 € de frais fixes de manutention,
- 30 € par lot et par semaine non divisible.

Expédition des achats :
Les achats peuvent être expédiés à condition d'en faire la demande écrite auprès de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo, étant entendu que les expéditions se font à la charge et sous la responsabilité de l'acheteur. Aucune réclamation ne pourra être acceptée en cas de vol, disparition ou dommage survenu lors du transport.

RIB HVMC

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB	Domiciliation	IBAN
12739	00070	05567300000	71	CFM ALBERT 1ER CFMOMCMXXXX	(International Bank Account Number) MC58 1273 9000 7005 5673 0000 071

TERMES AND CONDITIONS OF SALE

The auction house Hôtel des Ventes de Mont-Carlo acts as agent for the seller. It is not a party to the contract of sale that binds the buyer and seller.
The following terms and conditions of sale, as well as everything related to the sale, are governed by Monegasque law. All legal actions are within the jurisdiction of the Courts of the Principality of Monaco.
The sale takes place for payment in full and the currency is the Euro (€).

GUARANTEES

The descriptions in the catalogue are established by the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo if no expert appraiser has assisted, and exclusively by the expert appraiser who assists as required. If necessary, corrections of the description or estimate can be made upon presentation of the object, which shall be pointed to potential purchasers and noted in the record of the sale. In the framework of assistance by an expert appraiser, said latter assumes full responsibility for initial descriptions or modifications made to the report. The liability of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo cannot be engaged in the event of dispute regarding the authenticity or condition of an item, since the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo is bound by an obligation of means.
As concerns the condition of the lots offered, note that the lack of reference to the condition in the description given in the catalogue does not imply that the item is free from defects, and certain restorations that do not change its nature and period cannot be a cause of dispute. The item, in the absence of any mention, is considered sold in the state in which it is found. Experts are available to customers of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo prior to each sale to answer any questions concerning such matters.
No claim shall be accepted once the hammer falls as a prior exhibition of the items enables potential buyers to form their own judgment of the condition of the objects.

FURNITURE, PAINTINGS AND ART OBJECTS

Furniture, paintings and art objects are sold in the state in which they are found.
The restoration or replacement of elements on furniture or an object that do not change the nature and authenticity of the furniture or object are considered usual upkeep.
Re-backing, doubling, and parquetry on a painting are protective measures and do not constitute defects if they are not reported.
Dimensions are provided for reference only.

JEWELLERY AND WATCHES

COLOURED STONES AND PEARLS

A number of precious stones have been professionally treated for their embellishment (heat treatment and oiling for the gems, whitening of pearls). These operations are traditionally accepted by international jewellery traders.
For certain pieces of jewellery and with the clientseller's agreement, the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo may obtain reports from gemological laboratories of international repute, which, if requested, may indicate the presence or absence of any heat treatment.
For large gemstones and pearls, the Hôtel des Ventes will provide its clients with certificates established by internationally renowned laboratories prior to their sale. If the buyer wishes to have a different certificate from a laboratory of their choice, they must request it between 30 and 10 days prior to the sale. No claims regarding the certificates provided can be accepted after the sale.

ANIMAL MATERIALS

Coral, ivory, tortoiseshell and all materials from endangered species can be sold in a public auction as long as they are an integral part of antique jewellery.

BURMESE STONES

Jewellery studded with Burmese rubies or jadeite cannot be exported to the United States. However if they are accompanied by a certificate or an invoice, dated prior to October 2007, they may enter the American territory. Burmese rubies and jadeite can move freely in the European community.

WATCHES

All lots are sold in the state in which they are found.
No claims may be brought against the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo and its expert based on the presence of an old repair, on the initial sealing, or its functioning. The potential buyer may request a condition report from the expert before the sale.

EXECUTION OF THE SALE AND AUCTION

All potential buyers must identify themselves beforehand using a registration form made available at the entrance to the room by the staff of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. She/he must provide a valid piece of identity and, if requested, proof of their bank details. A card bearing a number corresponding to the registration will be delivered to a buyer who will restore it when leaving the room. It is personal and allows the individual to bid during the sale.
The auction follows the numerical sequence of the catalogue, unless said order is modified at the discretion of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.
The information collected on the registration forms is mandatory in order to take part in the sale and for managing the auction. You can have access to your datas to be corrected, cancelled, to ask for a limited treatment of your datas, to ask for your datas to be transmitted to a structured format or to oppose, for a legitimate reason to their further use, by addressing a formal letter accompanied by a copy of your ID to the Hôtel des Ventes de Monte Carlo either by email or letter.
The successful bidder is the highest and last bidder.
In the case of a challenge at the time of award, especially in the case where several bidders claim to have made the same bid simultaneously, and the event is clearly established, although the word «Sold» was pronounced, the object is immediately put back on auction starting at the last amount obtained and those present shall be allowed to bid again.
References concerning the identity entered on the bid summary shall be identical to those made in the registration form. No changes of identity can be made without approval of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo managers.
Once the hammer falls, the buyer is responsible for the integrity of the object acquired, as well as its insurance.

TELEPHONE BIDS

All potential buyers identified by the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo may bid by telephone during the sale.
In order to be admissible, requests for telephone lines must be made in writing, accompanied by a valid piece of identity and a RIB (bank account information certificate). The Hôtel des Ventes de Mont-Carlo will contact the bidder by telephone during the auction; however, it declines all liability for any error or omission in connection with said service.

RESERVE PRICE AND ESTIMATES

An estimate, which does not include costs borne by the purchaser or possible VAT in case of temporary importation, is given in front of each lot in the catalogue. Unless otherwise noted, all lots are offered with a reserve price established by contract with the seller under which the item cannot be awarded. In the absence of a reserve price fixed with the seller, no objection may be made by said latter in the event that the object would be awarded under the estimate range.

PRE-EMPTION

The Monegasque State may exercise an option to purchase works of art offered for sale in the Principality of Monaco. The state replaces the last bidder. The pre-emption decision is made known to the bailiff immediately after the hammer falls. Said pre-emptive right must be confirmed within two weeks. In the absence of confirmation within said period, the object shall return to the last bidder.
Article 2-1 of Law No. 1014 of 29/12/1978 relative to the auction of furniture.

IMPORTS

$\overline{\text{T}}$ Deposits preceded by this symbol are temporary imports from a non EU country. Their allocated price will be subject to VAT at 5.5 % ($\overline{\text{T}}$) or 20% ($\overline{\text{T}}$) in addition to legal costs. The VAT is recoverable in the event of re export outside the EU within one month on presentation of a customs document as evidence of reexport. No tax-exclusive sales document will be drawn up without offical proof of export, as the intra-Communitarian VAT number does not constitute adequate proof.

EXPORTS

It is for the buyer to check prior the auction if the item is submitted to custom formalities for export.

CERTIFICATE OF CULTURAL OBJECT

If the item is subjected to obtain a Certificate of Cultural Object by the Ministère de la Culture, it is of the responsibility of the successful bidder to ask for it. Neither the approval, denial of approval, or approval application time may be invoked as grounds for change in payment deadline or cancellation of sale. If no certificate of cultural object has been issued yet, the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo can handle the request to the Direction des Musées de France, at the buyer's expenses.

EXPORT PERMIT FOR CULTURAL PROPERTY

For the exports of a Cultural Property outside the European Community, it is up to the successful bidder to apply for a Licence.
The buyer can contact one of the shippers we recommend to handle these formalities and hold shipment.
Customs formalities are required for sending works of art to countries outside of the European Union.
The buyer must check the rules in force in the destination country before making a purchase.
There are no customs formalities for works of art to be delivered in France or other countries of the European Union. Outside of the European Union, customs rules will be those in force in the country of destination of the work.

FEES

In addition to the hammer price, the buyer must pay a fee of 22% HT excluding VAT up to € 500 000, 21% excluding VAT on amounts from € 500 001 to € 2 000 000 and 20% HT excluding VAT on amounts above € 2 000 001.

ADDITIONAL FEES FOR LIVE AUCTION SERVICE

In addition to the commission and taxes indicated above, an additional fees of 3,60 % (including VAT 20%) of the auction price will be charged for live bidding on www.invaluable.com.

PAYMENT

The sale is strictly carried out for payment in full.
The buyer must pay within three days the purchase price, which includes the amount of the hammer price, fees, and taxes, if any:
- By certified bank check in Euro,
- By bank transfer in Euro,
- By Visa or MasterCard with proof of identity,
- In case of payment by American Express, a fee of 2.75% will be added.
- In cash in Euro up to an amount less than 30,000 €.

Cheques drawn on foreign banks will be accepted at the sole discretion of the managers of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. If the acquisition is not paid in full, the item cannot be handed over to the buyer.
The buyer's failure regarding payment shall not incur the responsibility of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo, and consequently, releases it from the obligation to pay the seller.
In the event of failure to pay the amount due, the buyer will be charged an additional fee of 5% of the final bidding price to cover collection fees, amouting not less than 200 €. This shall not preclude the allocation of damages or compensation.
In the absence of payment by the buyer, after formal notice has remained without answer, and after a month has passed since the bid was accepted by fall of the hammer.
The Hotel des Ventes de Monte Carlo is a member of the Registre Central de Prévention des Impayés des Commissaires-Priseurs to which unpaid items can be registered. The right of access, modification and opposition for a legitimate reason are to be exerced by the debitor to the SYMEV, 15 rue Freycinet 75016 Paris.

COLLECTION OF PROPERTY

No lot may be collected or delivered until the related invoice has been paid in full.
Sold lots remain entirely the responsibility of the successful bidder, even if not yet delivered right after the auction. It is for the buyer to insure his purchases and to collect the items at the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo or one of his storages within 8 days.
Beyond this time, storage fees will be charged:
- 60 € for handling
- 30 € per lot per week, non-divisible.

Shipment of purchases :
The purchases can be shipped, as a service, only upon express written request, along with a liability release letter, and shall be at the buyer's expenses.
The Hôtel des Ventes de Monte-Carlo denies all responsibility for lot transport.

RIB HVMC

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB	Domiciliation	IBAN (International Bank Account Number)
12739	00070	05567300000	71	CFM ALBERT 1ER CFMOMCMXXXX	MC58 1273 9000 7005 5673 0000 071

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

Maroquinerie de Luxe

SAMEDI 9 DÉCEMBRE 2023 - 15 H

HERMÈS BIRKIN
FAUBOURG

Exposition Publique
DU MERCREDI 6 DÉCEMBRE À PARTIR DE 15H
JEUDI 7, VENDREDI 8 DE 10H À 13H ET DE 14H À 18H
ET SAMEDI 9 DÉCEMBRE DE 10H À 13H

EXPERT MAROQUINERIE DE LUXE
Jérôme Lalande
0660689827

Consultante, contact
Maria Teresa Crea
00 377 93255480
MTCREA@HVMC.COM

HVMC
WWW.HVMC.COM

10 - 12 Quai Antoine 1er - 98000 MONACO - 00 377 93 25 88 89

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

MONTRES DE COLLECTION

DIMANCHE 10 DÉCEMBRE 2023 À 18H

AUDEMARS PIGUET
JULES AUDEMARS CHRONOMÈTRE
AVEC ÉCHAPPEMENT A.P
BOITIER EN PLATINE

Exposition Publique

DU MERCREDI 6 DÉCEMBRE À PARTIR DE 15H
JEUDI 7, VENDREDI 8 ET SAMEDI 9 DÉCEMBRE
DE 10H À 13H ET DE 14H À 18H
ET DIMANCHE 10 DÉCEMBRE AU MATIN

CONTACT
Edouard Delame Lelièvre
montres@hvmc.com

HVMC
WWW.HVMC.COM

10 - 12 Quai Antoine 1ER - 98000 MONACO - 00 377 93 25 88 89

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

10-12 QUAI ANTOINE 1ER - 98000 MONACO
TEL. 00 377 93 25 88 89 - FAX. 00 377 93 25 88 90 - EMAIL : BID@HVMC.COM
S.A.M. AU CAPITAL DE 150 000 - RCI / 11505494 - DSEE : 477914487 - TVA INTRACOM : FR 82000092238

GRANDS VINS ET SPIRITUEUX

JEUDI 7 DÉCEMBRE 2023 À 14H

☐ ORDRE D'ACHAT / *ABSENTEE BID FORM* ☐ ENCHÈRE PAR TÉLÉPHONE / *TELEPHONE*

Si vous désirez enchérir par téléphone ou laisser un ordre d'achat, merci de vous inscrire sur bid@hvmc.com (Joindre carte d'identité et RIB)
To register for bidding, please send us a mail to : bid@hvmc.com (provide ID and /BAN)

Les ordres et demandes par lignes téléphoniques doivent impérativement arriver 24 heures avant la vente
Orders must arrive 24 hours before the auction.

Après avoir pris connaissance des conditions de vente décrites dans le catalogue.je déclare les accepter et vous prie d'acquérir poor mon compte personnel aux limites indiquées en EURO, les lots que j'ai désignés ci-dessous. (Frais en sus des enchères indiquées).
1 have read the conditions of sale and the guide to buyers mentionned in the catalogue and agree to abide by them. 1 grant your permission to purchase on my behalf the following items within the limits indicated in EURO. (These limits do not include buyer's premium, fees and taxes),

NOM ET PRÉMON *Name and Firstname* .....

ADRESSE *Adress* .....

CODE POSTAL *Zip code* ..... VILLE *Town* ..... PAYS *Country* .....

TÉLÉPHONE DOMICILE *Home Phone* ..... BUREAU *Office* ..... MOBILE *Cellphone* .....

FAX ..... EMAIL .....

LOT N°	DESCRIPTION DU LOT / *LOT DESCRIPTION*	LIMITE EN EURO € *TOP LIMIT OF BID IN EURO*

RÉFÉRENCES BANCAIRES OBLIGATOIRES / Required bank references (please complete and join the following page) :

CODE BANQUE	CODE GUICHET	NUMÉRO DE COMPTE	CLÉ

À RENVOYER À
PLEASE FAX TO
FAX : 00 377 93 25 88 90
MAIL : BID@HVMC.COM

SIGNATURE OBLIGATOIRE
REQUIRED SIGNATURE

La Maison des Ventes n'étant pas responsable de l'acheminement du courrier postal ou électronique, merci de vous assurer que votre ordre d'achat nous est correctement parvenu.
The office is not responsible of postal-mail or electronic-mail, please, make sure we do receive your absentee bid before the auction.

CATALOGUE ET PHOTOS VISIBLES SUR WWW.HVMC.COM

SI VOUS DÉSIREZ ENCHÉRIR PAR TÉLÉPHONE OU LAISSER UN ORDRE D'ACHAT,

MERCI D'ENVOYER UN MAIL SUR BID@HVMC.COM (JOINDRE CARTE D'IDENTITÉ ET RIB)

RÉGLEMENT DES ACHATS SOUS 8 JOURS

RETRAIT DES LOTS

DÈS RÈGLEMENTS
FRAIS DE STOCKAGE APPLICABLES À COMPTER DU 8ÈME JOUR

DESCRIPTIF ET ABRÉVIATIONS

LE NIVEAU DU VIN EST INDIQUÉ DE LA MÊME FAÇON POUR TOUS LES TYPES DE VIN ET TOUTES LES FORMES DE BOUTEILLE. IL N'EST JAMAIS DONNÉ EN CENTIMÈTRES, CAR CELA FAVORISE LES PRODUCTEURS QUI UTILISENT DES CAPSULES LONGUES, OU LES BOUTEILLES LARGES, SANS EFFET QUALITATIF. EN REVANCHE, IL EST TENU COMPTE DE L'ÂGE DU VIN ET DE SON ÉVOLUTION NORMALE.

· ETS - ETIQUETTE TRÈS SALE
· ELS - ETIQUETTE LÉGÈREMENT SALE
· EA - ÉTIQUETTE ABÎMÉE
· ETA - ÉTIQUETTE TRÈS ABÎMÉE
· ELA - ÉTIQUETTE LÉGÈREMENT ABÎMÉE
· CAPS AB - CAPSULE ABÎMÉE
· E T - ÉTIQUETTE TACHÉE
· COLL - COLLERETTE MILLÉSIME
· MILL ILL - MILLÉSIME ILLISIBLE
· CB - CAISSE BOIS D'ORIGINE
· SC - SANS CAPSULE
· DEC. - VIN DÉCOMPOSÉ, IMBUVABLE
· CAPS DEC - CAPSULE DÉCOUPÉE POUR TROUVER LE MILLÉSIME
· REC - RECONDITIONNÉE AU CHÂTEAU OU AU DOMAINE

NIVEAU : · J - JUSTE. PROCHE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE

. TLB - TRÈS LÉGÈREMENT BAS
· LB - LÉGÈREMENT BAS
· MB - MOYENNEMENT BAS
· B - BAS
· V - VIDANGE
· GV - GRANDE VIDANGE
· COUL - COULEUSE

VIN :
. V.V. - VIEILLES VIGNES
· V.T. - VENDANGES TARDIVES
· S.G.N. - SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
· CDT - CRÈME DE TÊTE

HÔTEL DES VENTES
DE MONTE-CARLO