

# LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Hospices Civils de  
le Domaine Viticole

Le Centre Hospitalier de Beaune, ou Hospices Civils de Beaune, est un établissement public de santé dont les règles de fonctionnement sont identiques à celles de tous les hôpitaux publics.

Comme d'autres établissements hospitaliers, il possède un domaine privé, mais celui-ci se caractérise par son très grand prestige : en effet, il se compose non seulement de diverses propriétés urbaines et rurales, mais surtout de l'Hôtel-Dieu qu'il exploite aujourd'hui comme un musée, et d'un vignoble de très grande qualité.

Ce domaine est géré dans le cadre d'un budget d'exploitation particulier qui, sur le plan comptable, s'intitule : "Dotation Non Affectée" (D.N.A.).

Les revenus tirés de cette "dotation" servent à l'entretien du patrimoine des Hospices ainsi qu'à la modernisation des équipements et bâtiments hospitaliers.

Vous trouverez dans les pages qui suivent des explications concernant les conditions d'exploitation du domaine vitivinicole, l'organisation de la Vente des Vins et ses résultats financiers.

Si vous souhaitez avoir des informations historiques plus complètes sur les Hospices de Beaune, il existe un livre, remarquablement illustré, en vente à la boutique du Musée de l'Hôtel-Dieu.



# 1 - LA GESTION DU DOMAINE VITICOLE

## 1.1. MODALITES D'EXPLOITATION GENERALE

L'exploitation du domaine viticole des Hospices est encore aujourd'hui confiée à des vigneron sous contrat et contrôlée par un régisseur qui a vocation à donner toutes les directives et faire appliquer les décisions prises par l'Administration.

Plus encore aujourd'hui que par le passé, la gestion du Domaine est conduite avec pour but essentiel de maintenir une qualité qui a fait la renommée des vins des Hospices.

Pour les commodités de culture, le domaine est toujours divisé en vigneronnages dont la superficie individuelle moyenne est de 2 hectares et demi. Les vigneron sont des salariés des Hospices de Beaune : employés en qualité d'ouvriers tâcherons, ils bénéficient d'un minimum garanti et d'une prime d'intéressement aux résultats de la Vente.

Les cépages actuels, sélectionnés avec soin pour donner des vins de qualité, sont exclusivement le Pinot noir, pour les vins rouges, et le Chardonnay, pour les vins blancs. Ces plants sont d'ailleurs les seuls autorisés dans la production des grands crus de Bourgogne.

## 1.2. LA CULTURE

La culture et les traitements sont assurés par les vigneron : ceux-ci effectuent toutes les façons culturales, procèdent aux différents amendements et traitements, à la demande du régisseur et suivant ses directives. Les engrais et les produits de traitement sont fournis par les Hospices.

La taille de la vigne, qui revêt une grande importance, est conduite de façon à rechercher avant tout la qualité, ce qui exclut formellement toute recherche d'une production intensive.

Chaque année, la Direction décide la reconstitution de certaines vignes parmi les plus anciennes.



Les arrachages et replantations sont décidés de concert avec les vigneronns de façon à assurer un bon équilibre de l'ensemble du domaine, de chaque vigneronnage, en tenant compte d'une proportion souhaitable de vignes jeunes et de vignes âgées.

Enfin, à la date choisie et selon un programme établi par le régisseur, les vigneronns assurent la vendange de leur vigneronnage et transportent les raisins à la cuverie des Hospices où a toujours lieu la vinification.

Le régisseur s'assure, avant de mettre le raisin en cuve et de procéder à la vinification, de l'état de la récolte amenée.

### **1.3. LA VINIFICATION**

La concentration des opérations de vinification à la cuverie des Hospices présente de nombreux avantages : elle permet à la Direction des Hospices de veiller elle-même à la bonne vinification. Ce travail réclame, en effet, de grandes précautions et ne manque jamais d'avoir une grosse influence sur la qualité future des vins.

Le cuvage, particulièrement, réclame une surveillance de tous les instants et l'Hôpital a toujours tenu à ce que cette opération importante s'effectue sous le contrôle du régisseur.

Les raisins rouges sont vinifiés après égrappage, ou en vendange entière, mais dans un cas comme dans l'autre ils font l'objet d'un tri sévère sur des tapis, pour retirer les verjus (raisins pas mûrs) ou les traces d'éventuelle pourriture. Puis la vendange est mise en cuve où commencera bientôt la fermentation. Après le départ en fermentation, les parties solides, ou marc, remontent à la surface pour former le chapeau, le jus restant à la partie inférieure de la cuve. Il faut alors enfoncer le chapeau régulièrement, c'est l'opération du pigeage, pour que les parties solides soient remises en contact avec le jus, de façon à libérer les matières colorantes et les tanins.

Au bout de 10 à 13 jours, la cuve est tirée et le marc, encore imprégné de liquide, est porté au pressoir voisin ; on y recueille le vin de presse. Cette méthode traditionnelle ne s'applique qu'aux vins rouges. Les vins blancs, après être passés au pressoir, sont directement mis en fûts où se déroule alors la fermentation.

Plus tard, après la vente, l'Hôpital fera distiller les marcs et les eaux de vie obtenues seront mises en vente en même temps que les vins de la récolte suivante.



Les vins terminés sont mis en fûts par l'Hôpital dans des tonneaux neufs de qualité, ou dans des fûts ayant contenu un vin, dont la Direction effectue elle-même le choix et l'acquisition.

Cette pratique onéreuse est d'ailleurs adoptée par d'autres propriétaires de vignes fines. En effet, le bois de chêne renferme une substance, le tanin qui, en contact avec le vin, l'enrichit et lui donne un goût bien particulier.

En 1993, les Hospices de Beaune ont entrepris la construction d'une nouvelle cuverie, au pied des vignes, à côté de l'Hôpital. Celle-ci est opérationnelle pour accueillir la récolte depuis 1994. Son architecture est de caractère rural, mais ses installations sont modernes et doivent permettre au vinificateur de disposer d'un ensemble spacieux, rationnel, qui lui offre une grande souplesse d'utilisation au service des méthodes traditionnelles qu'il peut adapter en fonction des caractéristiques du millésime. D'une surface au sol de 2 300 m<sup>2</sup> ce bâtiment dispose également de vastes caves sur une étendue de 1 500 m<sup>2</sup>. Cette construction témoigne de la volonté des Hospices de Beaune de se donner les moyens de produire des vins de très grande qualité.



## 2 - LA VENTE DES VINS

### 2.1. HISTORIQUE DE LA VENTE DES VINS

Pendant plusieurs siècles, la méthode employée par les Hospices pour la vente de leurs vins fut celle de la vente à l'amiable.

Après la Révolution, la vente à l'amiable a été abandonnée et remplacée par la vente par soumissions, la mise en vente de la récolte étant annoncée par voie d'affiches aux négociants de la région. Une date limite était fixée pour le dépôt des offres devant la Commission. Chaque soumission ne devait mentionner d'autres indications extérieures que le prix proposé.

L'enveloppe portant l'offre la plus élevée était seule ouverte à la condition cependant que l'offre fût supérieure à un minimum fixé par avance par l'Administration. L'adjudication était décidée en faveur du négociant dont le nom figurait dans l'enveloppe. Quand l'offre était estimée insuffisante, la vente était annulée pour être remise à une date ultérieure.

L'Hôtel-Dieu, dont les vignes étaient déjà remarquablement situées et les vins recherchés, ne trouvait cependant pas toujours des acquéreurs.

Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle l'Econome des Hospices, Monsieur Joseph PETASSE, qui fut aussi un poète de talent, proposa à la Commission d'aller sur place, tant en France qu'à l'étranger, vendre les vins directement à des particuliers.

Il effectua à travers la France, la Belgique, la Hollande et l'Allemagne d'étonnants voyages qui s'échelonnèrent sur deux années au terme desquels tous les vins restés en dépôt furent vendus.

A son retour il déclara aux administrateurs :

*"Messieurs, vous pouvez reprendre dès cette année (1851) la vente aux enchères publiques ; il est désormais inutile de nous déranger, la clientèle est faite, nos vins sont connus et ce sont maintenant les amateurs qui viendront à nous".*



Il est vrai, qu'une fois déjà, on avait essayé de vendre les vins aux enchères à l'Hôtel-Dieu.

En 1820, le Ministère des Finances avait conseillé de vendre aux enchères. Le Préfet avait lui-même rappelé le mode prescrit pour la vente des vins et la Commission s'y résolut enfin en 1825.

Il semble que cette pratique surprit les acheteurs. Ce n'est qu'en 1859 que le système, en usage aujourd'hui, celui de la vente aux enchères, s'imposa définitivement.

## 2.2. LA VENTE AUX ENCHERES

En cette année 2010, s'est déroulée la cent cinquantième vente aux enchères. Elle n'eut pas lieu en 1910 en raison d'une absence totale de récolte, et fut ajournée en 1916, suspendue de 1939 à 1942. La vente fut encore supprimée en 1956 et 1968 et les vins furent vendus par soumissions cachetées en raison d'une récolte très médiocre.

**2005** : Désireux d'allier traditions et modernisation, les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la 145<sup>ème</sup> Vente des Vins.

**2007** : Christie's live permet pour la première fois aux acheteurs de participer à la vente en direct par internet et d'enchérir depuis leur ordinateur personnel partout dans le monde. La mise en place de cet outil nécessite la simplification du système d'enchères : la faculté de multiplication permet désormais aux acheteurs, chaque fois qu'une pièce de vin est mise en vente, de choisir d'acquérir une seule pièce, ou plusieurs, ou l'ensemble des pièces restantes d'une même série, et ce à prix identique.

**2009** : Beaune prend plus que jamais sa place au sein du calendrier international des ventes, aux côtés de salles de ventes en Amérique du Nord et en Europe. Pour permettre aux amateurs de découvrir la richesse des cuvées proposées par les Hospices de Beaune, Christie's organise des dégustations à travers le monde : Los Angeles, Tokyo, New-York, Londres, Taipei...



**2010** : Célébration de la 150<sup>ème</sup> Vente des Vins, voyage en Chine et nouvelle cuvée. Au mois d'octobre, les équipes des Hospices et de Christie's se sont envolées vers l'Empire du Milieu pour célébrer la 150<sup>ème</sup> édition de la Vente des Vins et ainsi permettre aux amateurs chinois de découvrir la richesse des cuvées des Hospices de Beaune. Cette année, une nouvelle cuvée a été présentée : le Santenay Cuvée Christine Friedberg. Par ailleurs le Corton-Charlemagne Charlotte Dumay a pris le nom de Cuvée du Roi Soleil, en hommage à Louis XIV.

### *La date de la vente :*

La vente aux enchères a traditionnellement lieu le troisième dimanche de Novembre. C'est en 1924 que l'on décida d'une date fixe pour la vente des vins des Hospices qui devait succéder à la Foire Gastronomique de Dijon récemment créée. Aujourd'hui les événements sont distincts mais la date demeure. Cette date fixe est devenue un rendez-vous annuel des professionnels de la vigne.

### *La publicité de la vente :*

Quelques semaines avant la vente, on procède à sa publicité. Dès la fin de la vinification, la Direction des Hospices décide des quantités qui seront mises aux enchères.

Chaque cuvée est divisée en lots plus ou moins importants, suivant l'abondance de la récolte.

Un catalogue de la vente est alors édité. En effet, le caractère de la vente a bien changé et de régionale qu'elle était autrefois, elle est aujourd'hui devenue internationale.

Deux jours avant la vente commencent les dégustations moyennant une participation.

Les vigneronns doivent être présents pour répondre aux questions des futurs acheteurs et assurer eux-mêmes la dégustation.

Les dégustations du vendredi et du dimanche matin sont réservées aux acheteurs et aux professionnels du négoce du vin.



## *L'organisation :*

En début d'après-midi, la foule se rassemble aux abords de la halle. La vente s'y déroule depuis 1959. Elle avait lieu précédemment, et depuis 1925, à la cuverie même.

Avant 1925, le public se rassemblait dans la cour d'Honneur de l'Hôtel-Dieu décorée pour la circonstance de très anciennes tapisseries. Les acheteurs se regroupaient dans la grande salle du Conseil, aujourd'hui Chambre du Roi, au premier étage. Cette salle elle-même devint trop exiguë pour recevoir tous les amateurs et dut être abandonnée pour la cuverie.

La Vente est présidée par une personnalité. Plusieurs ventes ont été présidées par des membres de familles royales européennes, tels que le Prince BERNHART des Pays-Bas (en 1954), l'Archiduc OTTO de HABSBOURG (1964), le Prince HENRIK de DANEMARK et la Princesse MARGRETHE en 1971, le Duc de KENT en 1973, etc...

Elle a été présidée par des personnalités du monde des arts et lettres, et du spectacle, tels que ROSTROPOVITCH, Lino VENTURA, Carole BOUQUET, Dominique LAPIERRE, Florence ARTHAUD, Barbara HENDRICKS, Lambert WILSON, Catherine DENEUVE, Claudie ANDRE-DESHAYS, Thierry LHERMITTE, Anouk AIMÉE, Sandrine KIBERLAIN, Kristin SCOTT-THOMAS, Charles BERLING, Inès SASTRE, Julien CLERC, Amira CASAR, Chiara MASTROIANNI, Elsa ZYLBERSTEIN, Marlène JOBERT, Jean RENO, Charlotte RAMPLING, Stéphane BERN, Jonathan NOSSITER, Catherine JACOB, Sonia RYKIEL, Claude LELOUCH, Alice TAGLIONI, Fanny ARDANT, la Princesse Margarita de ROUMANIE, Richard BERRY, Linda HARDY, Sonia ROLLAND, Maréva GEORGES, Jean-Pierre MARIELLE, Michel BLANC, Sœur Marie-Emmanuel MINOT, Patrick BRUEL, Andréa CASIRAGHI, Fabrice LUCHINI.

Cette journée mémorable s'inscrit dans le cadre des "TROIS GLORIEUSES", puisqu'elle est précédée la veille par un chapitre solennel de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin au Château du Clos VOUGEOT et suivie, le lendemain, par la traditionnelle "Paulée" de MEURSAULT.

Aux côtés des personnalités invitées figurent à la tribune officielle, le Maire de la ville, les membres du Conseil de Surveillance et du Directoire, le Directeur et ses Collaborateurs, le Commissaire Priseur.

✱ Le Commissaire Priseur : La vente des vins des Hospices est, depuis 1931, dirigée par un Commissaire Priseur (Christie's depuis 2005).



## *Le déroulement :*

Les cuvées sont à tour de rôle mises en vente dans l'ordre où elles figurent au catalogue.

Parmi les acheteurs figurent aussi bien des particuliers, artistes, restaurateurs, hôteliers, groupements mais plus encore des négociants en vin. Un procès-verbal est édité plus tard sous la forme d'un catalogue de résultats de la Vente.

L'adjudicataire doit se soumettre au cahier des charges publié dans le catalogue qui annonce la vente.

❶ La totalité des vins achetés doit obligatoirement être mise en bouteilles bourguignonnes traditionnelles, dans la région de production délimitée "Bourgogne Vinicole".

❷ Enfin, les étiquettes, obligatoirement utilisées, sont celles fournies par l'administration des Hospices. Ces étiquettes mentionnent l'appellation, le nom de la cuvée, le millésime. Le négociant acheteur, ou le dernier vendeur, devra faire compléter ces étiquettes par l'indication de son nom ou de sa raison sociale et de son adresse.

La vente est précédée d'un déjeuner officiel d'une centaine de couverts, préparé par les cuisiniers de l'Hôpital et servi dans la Chambre du Roi.

Au soir de la vente, dans le cadre médiéval du Bastion des Hospices, se déroule un grand dîner de gala aux chandelles. Les Hospices reçoivent à cette occasion de nombreuses personnalités régionales, les fonctionnaires chefs de services locaux et départementaux et tous ceux qui concourent, d'une manière ou d'une autre, au succès de la vente. Les maisons de vins y invitent également leurs clients.

Cette manifestation est devenue une fête "rabelaisienne" traditionnelle en Bourgogne où les vins sont, noblesse oblige, bons et nombreux.



### 3 - LES DIFFERENTES CUVEES DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Les 45 cuvées des vins des Hospices portent le nom des plus grands bienfaiteurs de cette institution.

Dans l'énumération qui figure ci-après, le premier nom est celui de l'appellation du vin, le second celui de la cuvée.

**AUXEY-DURESSES 1<sup>er</sup> cru Les DuresSES - Cuvée BOILLOT** - En 1898, Antoinette BOILLOT fit don aux Hospices de Beaune de son domaine sur Auxey-DuresSES, Meursault et Volnay. L'ensemble des vignes a été planté entre 1963 et 1980 sur des parcelles considérées comme les plus qualitatives des 1<sup>ers</sup> crus d'Auxey.

**BATARD-MONTRACHET grand cru - Cuvée DAMES DE FLANDRES** - Les Hospices de BEAUNE ont procédé en 1989 à l'acquisition d'une parcelle de 7 ouvrées de ce grand cru et ont décidé de donner à cette cuvée le nom de Dames de Flandres pour rappeler l'origine de la Communauté des Soeurs de l'Hôtel-Dieu. Les vignes sont plantées sur la commune de Chassagne-Montrachet.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Chancelier NICOLAS ROLIN** - Le haut et puissant seigneur Nicolas ROLIN, chancelier du duc Philippe le Bon, fut le fondateur du splendide Hôtel-Dieu de Beaune qu'il fit édifier en 1443. L'oeuvre philanthropique qu'il a créée lui donne droit à l'admiration et à la reconnaissance de tous. Cette cuvée s'est accrue en 1963 d'un legs fait par Madame Maurice PALLEGOIX en souvenir de son mari qui fut maire de Demigny.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée GUIGONE DE SALINS** - Epouse de Nicolas ROLIN, elle participa par sa fortune à la fondation de l'Hôtel-Dieu et, jusqu'à sa mort, se consacra avec un grand dévouement à l'oeuvre de son mari. La longévité de cette célèbre cuvée est l'une des plus remarquables de tous les Beaune.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée ROUSSEAU-DESLANDES** - Antoine ROUSSEAU et Barbe DESLANDES sont les fondateurs de l'Hospice de la Charité de Beaune qui, depuis trois siècles, a rendu les plus grands services aux déshérités. Il abrite aujourd'hui une maison de retraite pour personnes âgées. La parcelle des Cent Vignes constitue le cœur de cette cuvée.



**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée DES DAMES HOSPITALIERES** - Elle porte le nom des religieuses qui s'occupèrent des malades dès la fondation des Hospices en 1443 et qui ont rendu d'éminents services aux pauvres malades. En outre, plusieurs d'entre elles ont fait des legs importants au profit de l'œuvre à laquelle elles se sont vouées. La cuvée est constituée intégralement de vignobles de 1<sup>er</sup> cru.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Hugues et Louis BETAULT** - Ecuyer et conseiller secrétaire du Roi de France, Hugues BETAULT, sauva au XVII<sup>ème</sup> siècle l'Hôtel-Dieu de sa ruine lorsque sévirent les guerres et les épidémies. Il fit construire une infirmerie aérée et acquit des terres qui furent transformées en jardin et potager. Après sa disparition, son frère, Louis, fit à son tour plusieurs généreuses donations aux Hospices.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée BRUNET** - Les origines de cette famille remontent au début du XVII<sup>ème</sup> siècle. Cinq de ses membres de cette honorable et charitable famille furent Maires de Beaune et ont fait, à diverses époques, des legs au profit des malades. La cuvée est composée intégralement de 1<sup>ers</sup> crus.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Maurice DROUHIN** - Monsieur Maurice DROUHIN, après avoir été longtemps, administrateur, exerça les importantes fonctions de Vice-Président de la Commission Administrative des Hospices de Beaune de 1941 à 1955. Son attachement à l'Hôtel-Dieu était si grand qu'il tint à le manifester d'une façon durable par le don d'un important vignoble sis dans les meilleurs crus de Beaune.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée CYROT-CHAUDRON** - Les époux CYROT-CHAUDRON firent don, en 1979, d'un important domaine en vignes fines, sur Beaune et Pommard, pour le soulagement des malades de l'Hôpital. Il constitue l'une des plus vieilles parcelles du domaine des Hospices.

**BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée CLOS DES AVAUX** - Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Ces vignes appartenaient avant la révolution à l'Hospice de la Charité.

**BEAUNE-GREVES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Pierre FLOQUET** - En 1997, Pierre FLOQUET lègue aux Hospices de Beaune une parcelle de vigne. Jusqu'en novembre 2003, les vignes léguées par Pierre FLOQUET sont en location, puis les Hospices en exploitent 77 ares qui donneront naissance à un Beaune 1<sup>er</sup> cru.



**CLOS DE LA ROCHE grand cru - Cuvée Georges KRITTER** - Georges KRITTER était le cousin et l'ami d'enfance de feu André BOISSEAUX. Ils travaillèrent de concert pendant 40 ans à la tête de la maison Patriarche Père et Fils, négociant-éleveur à Beaune. Le legs effectué par la veuve de Georges KRITTER permit aux Hospices d'acquérir en 1991 des vignes de Clos de la Roche.

**CLOS DE LA ROCHE grand cru - Cuvée CYROT-CHAUDRON** - En 1991, Monsieur et Madame CYROT-CHAUDRON ont fait un don aux Hospices de BEAUNE pour leur permettre d'agrandir leur nouvelle vigne acquise grâce au legs de Madame Georges KRITTER. Le Clos de la Roche devint le 2<sup>ème</sup> vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1976.

**CORTON grand cru - Cuvée Charlotte DUMAY** - En 1534, « Pour le remède et le salut de son âme », Charlotte DUMAY, épouse sans descendance du Garde pour le Roi en sa monnaie de Dijon, donna aux Hospices 100 ouvrées de vignoble et de la terre en jachère dans le domaine d'Aloxe, ainsi qu'une maison en pierre. La donation fut transcrite en lettres gothiques sur parchemin. C'est l'un des vins du domaine le plus somptueusement structuré.

**CORTON grand cru - Cuvée Docteur PESTE** - Respectueuse du désir exprimé par son père, au temps où il était médecin à l'Hôtel-Dieu, Madame la Baronne du Baÿ a légué aux Hospices de Beaune le domaine en crus classés qu'elle possédait à Aloxe-Corton.

**CORTON CLOS DU ROI grand cru - Cuvée Baronne du BAY** - Madame la Baronne du Baÿ, fille du Docteur PESTE, médecin de l'Hôtel-Dieu, fit don de son vivant de parcelles de vignes sur le finage d'Aloxe-Corton en 1924. Cette parcelle produit des vins délicatement structurés et dotés d'une grande longévité.

**CORTON-CHARLEMAGNE grand cru - Cuvée François de SALINS** Le nom de Salins est naturellement associé à Guigone, co-fondatrice des Hospices de Beaune. Elle eut cependant plusieurs descendants, également bienfaiteurs de l'Institution, dont François de SALINS. Prêtre et Chanoine de la Collégiale Notre- Dame de Beaune, il offrit à l'Hôtel-Dieu en 1745 ses vignobles de Savigny et d'Aloxe.



**CORTON-CHARLEMAGNE grand cru - Cuvée du Roi SOLEIL** - Le 19 novembre 1658, le roi Louis XIV visita les Hospices, accompagné de sa Cour et de sa mère, la reine Anne d'Autriche. L'objet de ce voyage était de donner l'occasion au jeune monarque de rendre grâce à Dieu d'avoir vu le jour. Sa mère, alors sans enfant, s'était en effet présentée en ces lieux afin de prier le ciel de lui accorder la bénédiction d'un enfant. En 1658, tout en arpentant l'hôpital, le Roi SOLEIL fit part de son admiration devant la façon exemplaire dont l'institution était tenue. Il estima que les Hospices faisaient la gloire de la Bourgogne et même du Royaume tout entier, et que par conséquent, ils bénéficieraient désormais d'une dotation annuelle de l'État qui les aiderait à remplir leur mission de bienfaisance. Depuis ce jour, la signature du Roi Soleil figure dans le Livre d'or de l'institution.

**CORTON-VERGENNES grand cru - Cuvée Paul CHANSON** - Grand ambassadeur des vins de France, et plus particulièrement de Bourgogne, Paul CHANSON légua de vieilles vignes aux Hospices en 1974. Il avait coutume de dire que le raisin était du pinot blanc, plutôt que du chardonnay. Les vignes sont situées sur une petite colline contiguë à Corton-Bressandes, sur une terre portant le plus souvent du pinot noir.

**MAZIS-CHAMBERTIN grand cru - Cuvée Madeleine COLLIGNON** Cette magnifique parcelle de grand cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère. Elle se trouve au cœur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze, une parcelle voisine.

**MEURSAULT-PORUSOTS 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Jehan HUMBLLOT** - Le notaire de ce nom, résidant à Beaune, désireux de contribuer au soulagement des malades, donna à l'Hôtel-Dieu, en 1600, sa seigneurie de Laborde-au-Bureau. La cuvée est entièrement composée de 1<sup>er</sup> cru Les Porusots.

**MEURSAULT - Cuvée LOPPIN** - La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jehan LOPPIN, archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV. Le livre de la Confrérie du Saint-Esprit, à l'Hôtel-Dieu, garde un souvenir de cette visite.

**MEURSAULT - Cuvée GOUREAU** - La Cuvée rend hommage à Mademoiselle GOUREAU, qui fit à l'Hospice de la Charité une donation importante de plusieurs domaines dans les villages de Masse, Corcelles, Mimande, Chaudenay, Ebaty et Demigny.



**MEURSAULT CHARMES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Albert GRIVAULT** - Les époux GRIVAULT firent donation, en 1904, d'une vigne au profit des malades, superbement placée dans les Charmes dessus.

**MEURSAULT CHARMES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée de BAHEZRE de LANLAY** - Ce bienfaiteur, ancien inspecteur des télégraphes aériens, légua sans réserve toute sa fortune aux Hospices de Beaune. Cette libéralité a permis d'édifier le premier pavillon de chirurgie et un bâtiment destiné aux vieillards. La cuvée est la plus grande en quantité des deux cuvées de Meursault-Charmes.

**MEURSAULT GENEVRIERES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée BAUDOT** - Le savant antiquaire de Bourgogne, Félix BAUDOT, né en 1796, était un grand collectionneur de tableaux, vitraux, stèles antiques, pièces archéologiques, manuscrits et autographes. Sa collection fut vendue aux enchères à Beaune en 1882 et le produit de la vente fut versé à l'Hospice de la Charité.

**MEURSAULT GENEVRIERES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Philippe le BON** - La Cuvée rend hommage au Duc de Bourgogne Philippe le BON (1419-1467), qui accorda son soutien lorsque Nicolas Rolin, son Chancelier, décida d'édifier l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443. La Cuvée figure parmi les meilleures des grands blancs.

**MONTHELIE 1<sup>er</sup> cru Les Duresses - Cuvée LEBELIN** - La famille LEBELIN est établie de longue date à Beaune. Nombre de ses membres comptent parmi les bienfaiteurs des Hospices. Etienne Lebelin fut le premier chapelain de l'Hospice de la Charité, et sept membres de la famille, à partir de 1531, devinrent Maires de Beaune. En 1704, alors que la ville traversait une période sombre marquée par les gels, les mauvaises récoltes, la famine et les guerres de la fin du règne de Louis XIV, Jean-Jacques et Marguerite Lebelin firent don de 10.000 livres aux Hospices, une somme considérable à l'époque.

**PERNAND-VERGELESSES 1<sup>er</sup> cru - Cuvée RAMEAU-LAMAROSSE** Dès 1626, la famille LAMAROSSE lia son destin à celui de la ville de Beaune : son premier représentant Antoine y fut tonnelier, puis de nombreux descendants exportèrent les vins de Bourgogne à travers le monde jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle. La dernière représentante légua sa maison et la majorité de son vignoble aux Hospices de Beaune et à son village d'origine, Pernand.

**POMMARD 1<sup>er</sup> cru - Cuvée DAMES DE LA CHARITE** - Les soins appliqués que les Soeurs de la Charité prodiguaient aux "pôvres et malades" justifient amplement qu'une cuvée soit consacrée à leur ordre, et ce d'autant plus que nombreuses furent les Soeurs à léguer leurs possessions aux Hospices. Historiquement, cette Cuvée est la plus prisée des Pommard de la vente des Vins des Hospices, de par sa remarquable densité de saveur et le grand potentiel de ses vins.



**POMMARD - Cuvée BILLARDET** - A travers cette Cuvée, les Hospices rendent hommage à deux de leurs éminents médecins : Antoine BILLARDET, qui oeuvra pendant la Révolution, et son fils Charles, élève chirurgien dans l'armée de Bonaparte, qui consacra ensuite cinquante années de sa vie aux patients de Beaune. Cette cuvée fait partie des Pommards les plus estimés du domaine des Hospices.

**POMMARD - Cuvée Raymond CYROT**

**POMMARD - Cuvée Suzanne CHAUDRON**

Les époux CYROT-CHAUDRON firent don, en 1979, d'un important domaine en vignes fines, sur Beaune et Pommard, pour le soulagement des malades de l'hôpital. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes qui, en parfait état et produisant de petites récoltes de beaux raisins, ont été conservées.

**POMMARD EPENOTS 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Dom GOBLET** - L'abbaye de Cîteaux joua un rôle pionnier dans la culture de la vigne en Bourgogne. Les archives font état d'une donation dès 1260 d'un vignoble de Pommard dénommé « En Espeneaul », qui s'écrit aujourd'hui « Epenots ». Rendant hommage à Cîteaux, cette cuvée a été baptisée du nom du dernier cellérier de l'Abbaye, Dom GOBLET qui exerça jusqu'à la Révolution lorsque l'ordre Cistercien a été dissous et ses vignes dispersées.

**POUILLY-FUISSE - Cuvée Françoise POISARD** - A son décès, en 1994, Françoise POISARD a légué aux Hospices une propriété comprenant deux maisons et un ensemble de terres et de vignes, dont 4 hectares de Pouilly-Fuissé, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation.

**SAINT-ROMAIN - Cuvée Joseph MENAULT** - Ce vin a été baptisé du nom de son généreux donateur, Joseph MENAULT, qui fit don de ses vignes à l'Hôtel-Dieu en 1992. L'ensemble du vignoble nécessitant d'être replanté, date des années 1996 et 1997. Le village de Saint-Romain se situe en contrebas de falaises rocheuses, à l'ouest de Meursault.

**SANTENAY - Cuvée Christine FRIEDBERG** - En Avril 2010, William D. FRIEDBERG a fait don aux Hospices de Beaune d'une parcelle d'appellation d'origine Santenay, d'une superficie de 60 ares, plantée en pinot noir. William D. FRIEDBERG a été, jusqu'à une période récente, importateur de vins à Boston, Massachusetts. C'est un amoureux de la Bourgogne, et de la vente des vins des Hospices de Beaune, à laquelle il a assisté durant plus de 20 ans, en participant régulièrement aux enchères. Par son geste généreux, il souhaite honorer la mémoire de son épouse, Christine, disparue, qui était également une grandeoureuse de la Bourgogne.



**SAVIGNY-les-BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Arthur GIRARD** - Arthur GIRARD légua une partie de ses biens à l'Hôtel-Dieu en 1936. Cela incluait ses propriétés situées à Savigny-lès-Beaune : Les Guettottes, Les Peuillots, Marconnets et Le bas Marconnets, Les Lavières, Les Charnières ou Chaurières, ou encore Les Champs Charbons Fourches.

**SAVIGNY-les-BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée FORNERET** - Bien que le don provienne de sa mère, la Cuvée évoque davantage Xavier FORNERET, poète et écrivain de renom du XIX<sup>ème</sup> siècle issu d'une famille de notables installée à Beaune depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle.

**SAVIGNY-les-BEAUNE 1<sup>er</sup> cru - Cuvée FOUQUERAND** - Denis Antoine FOUQUERAND, le 8 février 1844, fit une donation à l'Hôtel-Dieu. Son épouse, Charlotte Claudine Bonnard, le 1<sup>er</sup> Mai 1832, avait déjà fait un testament au profit de la Charité. La Cuvée est constituée de certains des vignobles les plus réputés de Savigny, provenant des coteaux exposés vers le Sud.

**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru - Cuvée BLONDEAU** - En 1811, François BLONDEAU offrit les cloches de l'Hospice de la Charité, que les passants peuvent toujours entendre en se promenant dans la rue de Lorraine à Beaune. Il fit également restaurer l'église de Volnay et construire une école. Afin qu'il soit à perpétuité pris soin de cinq personnes âgées, il fit don de tous ses vignobles dans Pommard et Volnay.

**VOLNAY 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Général MUTEAU** - Ancien élève du Cadre Noir de Saumur, Officier de Cavalerie promu Général en 1914, Officier d'Etat-Major du Général Foch durant la première guerre mondiale, Grand-Croix de la Légion d'Honneur, décoré de la Croix de Guerre, Paul-Jules MUTEAU (1856-1927) a laissé en 1926, outre de belles œuvres d'art au Musée des Arts Décoratifs, une importante donation à l'Hôtel-Dieu, dont le domaine de Laborde-au-Château.

**VOLNAY-SANTENOTS 1<sup>er</sup> cru - Cuvée Jehan de MASSOL** - Le docteur italien Augustino Mazzoli, ébloui par la beauté de la ville de Beaune, décida d'y élire domicile et devint l'un des premiers docteurs de l'Hôtel-Dieu, exerçant jusqu'à son décès en 1505. L'un de ses descendants, dont le nom fut francisé, le magistrat Jehan de MASSOL, légua à son décès en 1669, une collection d'œuvres d'art qui sauva l'Institution de la ruine.

**VOLNAY-SANTENOTS 1<sup>ER</sup> cru - Cuvée GAUVAIN** - Comptant parmi les plus généreux donateurs, Bernard GAUVAIN légua l'ensemble de ses biens à l'Hospice de la Charité en 1804. Une de ces nombreuses demeures fut également cédée par sa veuve et abrite aujourd'hui l'Union des Maisons de Vins de Bourgogne située Place Carnot, dont la porte est surmontée du chiffre de la famille Gauvain.



## 4 - LES RESULTATS DE LA VENTE DES VINS

### 4.1. PRODUIT TOTAL DE LA VENTE DEPUIS 1977

Années	Nbre de pièces	Produit total	Années	Nbre de pièces	Produit total
1977	586 pièces	6 497 000 F	1994	558 pièces	1 836 553 €
1978	361 p. 1 feuil.	6 077 000 F	1995	565 pièces	2 004 704 €
1979	712 pièces	9 891 000 F	1996	719 pièces	2 873 459 €
1980	643 pièces	7 410 000 F	1997	617 pièces	3 602 556 €
1981	429 pièces	6 649 200 F	1998	577 pièces	3 765 338 €
1982	712 pièces	12 224 500 F	1999	729 pièces	4 732 600 €
1983	688 pièces	13 792 000 F	2000	727 pièces	5 272 997 €
1984	636 p. 1 feuil.	15 886 000 F	2001	696 pièces	3 846 000 €
1985	555 pièces	24 895 500 F	2002	691 pièces	3 480 200 €
1986	714 pièces	18 762 000 F	2003	560 pièces	3 423 180 €
1987	506 pièces	14 383 000 F	2004	699 pièces	3 026 000 €
1988	701 pièces	3 799 181 €	2005	789 pièces	3 789 800 €
1989	659 pièces	4 434 894 €	2006	680 pièces	3 780 800 €
1990	663 pièces	3 335 279 €	2007	607 pièces	4 286 550 €
1991	553 pièces	1 959 274 €	2008	544 pièces	2 826 800 €
1992	663 pièces	1 806 978 €	2009	799 pièces	4 994 300 €
1993	759 pièces	1 658 260 €	2010	642 pièces	4 444 200 €

### 4.2. LE PRIX PAR PIECE DE VIN

Une pièce de vin comprend 228 litres, soit environ 300 bouteilles de 75 cl.

Les prix indiqués ci-après correspondent aux résultats bruts de la vente. Pour obtenir le prix de revient exact, il faut ajouter des frais divers, le montant des taxes, les frais occasionnés pour l'élevage du vin et la mise en bouteille. A titre d'exemple, une pièce de vin acquise au prix de 4 000 € hors taxes correspond à 288 bouteilles au prix de 26 € TTC l'unité.

Les Hospices de Beaune livrent le vin en pièces et n'assurent l'élevage que très temporairement puisque les pièces doivent être enlevées au plus tard le 15 Janvier, soit deux mois après la vente. L'élevage et la mise en bouteilles sont confiés à un négociant-éleveur bourguignon.

La livraison se fait exclusivement en fûts neufs dont le prix est facturé aux acquéreurs (prix 2011 = 500 € HT le fût de 228 litres). Certaines cuvées sont également livrées avec des fûts ayant contenu un vin (prix 2011 = 360 € le fût).



**PRIX MOYEN DE LA PIECE (rouges et blancs)  
de 1977 à 2010**

<b>ANNEES</b>	<b>Euros</b>	<b>ANNEES</b>	<b>Euros</b>
1977	1 690	1994	3 291
1978	2 563	1995	3 548
1979	2 118	1996	3 968
1980	1 757	1997	5 811
1981	2 363	1998	6 526
1982	2 617	1999	6 492
1983	3 056	2000	7 253
1984	3 805	2001	5 526
1985	6 839	2002	5 036
1986	4 009	2003	6 113
1987	4 333	2004	4 329
1988	5 420	2005	4 803
1989	6 730	2006	5 560
1990	5 031	2007	7 061
1991	3 543	2008	5 196
1992	2 725	2009	6 251
1993	2 185	2010	6 922

**PRIX MOYEN DE LA PIECE PAR CUVÉE AU  
COURS DES 8 DERNIÈRES ANNÉES**



	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>VINS ROUGES</b>								
AUXEY-DURESSES Boillot	3 971 €	2 350 €	2 240 €	1 900 €	3 380 €	2 820 €	3 140 €	3 571 €
BEAUNE Nicolas Rolin	4 829 €	2 694 €	2 463 €	3 641 €	4 792 €	3 810 €	4 003 €	4 760 €
BEAUNE Guigone de Salins	5 780 €	2 740 €	4 044 €	2 689 €	4 616 €	3 193 €	4 000 €	4 044 €
BEAUNE Rousseau-Deslandes	3 300 €	1 700 €	2 467 €	3 139 €	4 450 €	2 595 €	3 273 €	3 742 €
BEAUNE Dames Hospitalières	5 916 €	3 744 €	4 393 €	4 083 €	4 242 €	4 169 €	3 150 €	4 667 €
BEAUNE Hugues et Louis Bétault	4 500 €	2 318 €	2 463 €	3 330 €	3 372 €	2 618 €	3 244 €	3 041 €
BEAUNE Maurice Drouhin	4 100 €	2 000 €	2 420 €	3 196 €	3 683 €	2 967 €	3 007 €	4 183 €
BEAUNE Brunet	4 650 €	2 763 €	3 257 €	2 922 €	4 107 €	2 908 €	2 928 €	3 670 €
BEAUNE Cyrot-Chaudron	4 531 €	2 600 €	2 711 €	2 044 €	3 556 €	1 933 €	3 620 €	3 747 €
BEAUNE Clos des Avaux	4 667 €	3 000 €	3 142 €	3 847 €	4 575 €	1 933 €	3 537 €	3 833 €
BEAUNE-GREVES Pierre Floquet	/	3 600 €	3 700 €	2 945 €	4 040 €	3 250 €	3 871 €	4 750 €
CLOS DE LA ROCHE Georges Ritter	25 000 €	15 500 €	17 000 €	23 000 €	28 667 €	32 000 €	31 000 €	30 667 €
CLOS DE LA ROCHE Cyrot-Chaudron	18 800 €	16 933 €	18 000 €	25 000 €	35 667 €	30 000 €	36 000 €	40 667 €
CORTON Charlotte Dumay	7 750 €	4 738 €	6 067 €	5 389 €	7 647 €	5 189 €	6 347 €	8 720 €
CORTON Docteur Peste	7 983 €	4 431 €	5 236 €	7 032 €	9 417 €	6 068 €	8 572 €	8 300 €
CORTON CLOS du ROI Baronne Du Bay	/	/	/	/	12 000 €	7 133 €	11 000 €	11 000 €
MAZIS CHAMBERTIN M. Collignon	24 150 €	18 148 €	22 333 €	24 158 €	29 895 €	20 900 €	24 852 €	29 053 €
MONTHELIE J. Lebelin	2 092 €	1 500 €	1 592 €	1 920 €	3 095 €	2 118 €	2 650 €	3 475 €
PERNAND-VERGELESSES R-Lamarosse	1 700 €	1 600 €	1 520 €	2 967 €	3 500 €	2 233 €	2 730 €	3 213 €
POMMARD Dames de la Charité	7 200 €	4 000 €	5 677 €	3 904 €	4 454 €	4 975 €	4 980 €	5 616 €
POMMARD Billardet	6 071 €	3 536 €	4 219 €	2 364 €	4 678 €	2 648 €	3 968 €	4 583 €
POMMARD Suzanne Chaudron	5 900 €	3 733 €	3 950 €	3 647 €	4 907 €	3 119 €	3 535 €	3 453 €
POMMARD Raymond Cyrot	5 696 €	2 661 €	2 933 €	2 455 €	5 094 €	3 937 €	3 552 €	3 656 €
POMMARD –EPENOTS Dom Goblet	/	/	/	/	/	5 750 €	6 442 €	8 100 €
SAVIGNY-les-BEAUNE Arthur Girard	3 554 €	1 967 €	2 886 €	2 870 €	3 055 €	1 692 €	2 806 €	3 208 €
SAVIGNY-les-BEAUNE Forneret	3 058 €	1 633 €	2 310 €	1 978 €	3 180 €	2 693 €	2 740 €	3 883 €
SAVIGNY-les-BEAUNE Fouquerand	2 533 €	1 959 €	1 692 €	1 905 €	3 333 €	2 273 €	2 875 €	3 483 €
SANTENAY Christine Friedberg	/	/	/	/	/	/	/	3 900 €
VOLNAY Blondeau	4 600 €	3 867 €	4 760 €	2 683 €	4 050 €	2 871 €	3 703 €	5 023 €
VOLNAY Général Muteau	2 500 €	3 333 €	2 746 €	4 215 €	4 553 €	3 459 €	4 217 €	4 824 €
VOLNAY-SANTENOTS Jehan de Massol	3 400 €	3 300 €	3 913 €	4 640 €	5 220 €	3 643 €	5 521 €	6 928 €
VOLNAY-SANTENOTS Gauvain	6 400 €	3 567 €	4 330 €	4 555 €	4 478 €	3 718 €	4 350 €	4 929 €

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>VINS BLANCS</b>								
<b>BATARD-MONTRACHET</b> Dames de Flandres	<b>36 667 €</b>	<b>33 333 €</b>	<b>52 000 €</b>	<b>63 667 €</b>	<b>49 500 €</b>	<b>42 000 €</b>	<b>57 750 €</b>	<b>63 000 €</b>
<b>CORTON-CHARLEMAGNE</b> F. de Salins	<b>16 840 €</b>	<b>8 033 €</b>	<b>8 825 €</b>	<b>21 375 €</b>	<b>23 333 €</b>	<b>17 625 €</b>	<b>27 125 €</b>	<b>19 375 €</b>
<b>CORTON-CHARLEMAGNE</b> Roi Soleil	/	<b>10 900 €</b>	<b>13 200 €</b>	<b>17 667 €</b>	<b>14 000 €</b>	<b>11 333 €</b>	<b>12 400 €</b>	<b>16 800 €</b>
<b>CORTON-VERGENNES</b> Paul Chanson	<b>7 400 €</b>	<b>9 080 €</b>	<b>11 200 €</b>	<b>11 900 €</b>	<b>13 800 €</b>	<b>10 200 €</b>	<b>13 200 €</b>	<b>12 875 €</b>
<b>MEURSAULT-PORUSOTS</b> Humblot	<b>7 900 €</b>	<b>5 644 €</b>	<b>7 050 €</b>	<b>7 800 €</b>	<b>9 500 €</b>	<b>7 400 €</b>	<b>6 963 €</b>	<b>9 300 €</b>
<b>MEURSAULT</b> Loppin	<b>7 000 €</b>	<b>4 500 €</b>	<b>3 300 €</b>	<b>7 643 €</b>	<b>6 425 €</b>	<b>6 000 €</b>	<b>6 156 €</b>	<b>7 067 €</b>
<b>MEURSAULT</b> Goureau	<b>7 114 €</b>	<b>3 509 €</b>	<b>3 090 €</b>	<b>6 563 €</b>	<b>6 773 €</b>	<b>5 500 €</b>	<b>6 173 €</b>	<b>8 167 €</b>
<b>MEURSAULT-CHARMES</b> de B. de Lanlay	<b>7 422 €</b>	<b>5 272 €</b>	<b>6 525 €</b>	<b>10 647 €</b>	<b>9 125 €</b>	<b>8 708 €</b>	<b>8 688 €</b>	<b>9 125 €</b>
<b>MEURSAULT-CHARMES</b> A. Grivault	<b>11 371 €</b>	<b>7 333 €</b>	<b>5 045 €</b>	<b>8 540 €</b>	<b>8 792 €</b>	<b>10 818 €</b>	<b>10 333 €</b>	<b>10 750 €</b>
<b>MEURSAULT-GENEVRIERES</b> Baudot	<b>5 576 €</b>	<b>5 480 €</b>	<b>7 119 €</b>	<b>9 300 €</b>	<b>8 212 €</b>	<b>8 281 €</b>	<b>8 500 €</b>	<b>10 200 €</b>
<b>MEURSAULT-GENEVRIERES</b> Ph. Le Bon	<b>12 000 €</b>	<b>9 889 €</b>	<b>5 630 €</b>	<b>13 714 €</b>	<b>11 600 €</b>	<b>10 400 €</b>	<b>11 125 €</b>	<b>12 917 €</b>
<b>POUILLY-FUISSE</b> Françoise Poisard	<b>2 667 €</b>	<b>2 726 €</b>	<b>2 808 €</b>	<b>4 038 €</b>	<b>4 300 €</b>	<b>4 306 €</b>	<b>3 461 €</b>	<b>4 308 €</b>
<b>SAINT-ROMAIN</b> Joseph Menault	/	/	/	/	/	/	<b>3 558 €</b>	<b>4 860 €</b>