

**HOSPICES
DE BEAUNE**

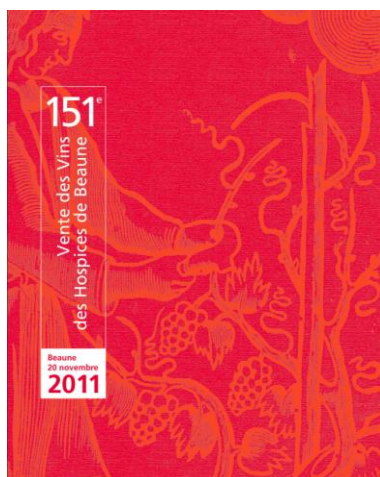
CHRISTIE'S

**151^{ÈME} VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE**

20 NOVEMBRE 2011

DOSSIER DE PRESSE

- Le repas gastronomique français, patrimoine immatériel de l'humanité, au cœur de la 151^{ème} Vente des Vins
- L'exceptionnel grand chef Michel Troisgros se laisse inspirer par les vins des Hospices
- Sous la présidence d'Ines de La Fressange au profit de l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque et de Christian Clavier au bénéfice de l'association France Alzheimer



LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS AU CŒUR DE LA 151ÈME VENTE DES VINS

En novembre 2010, le « repas gastronomique des français » a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité. Cette décision, prise par un comité intergouvernemental de l'UNESCO, est la toute première, parmi les 178 pratiques culturelles ou savoir-faire traditionnels déjà reconnus, à concerner la gastronomie. Bien évidemment, pour nous, gastronomes convaincus, cette reconnaissance allait de soi !

En effet, en Bourgogne, célébrer et soigner les accords entre les grands vins bourguignons et les plats régionaux constitue une seconde nature. Fêter la gastronomie également. Dans cet esprit, nous nous sommes rapprochés de la Maison Troisgros afin de célébrer la décision de l'Unesco.

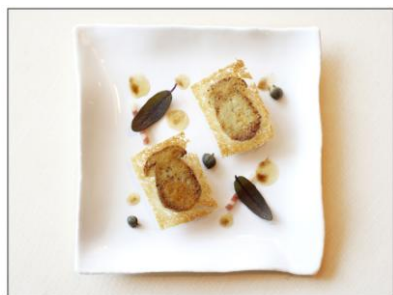
La légendaire table tenue par la famille Troisgros depuis trois générations est couronnée de trois étoiles par le Guide Michelin, de façon ininterrompue depuis plus de 40 ans. Situé à Roanne, cité proche de la Bourgogne, l'établissement jouit d'une renommée internationale et est associé, entre autres, aux grands vins bourguignons.

Michel Troisgros a accepté de déguster une grande gamme de vins des Hospices de Beaune, de millésimes récents, mis en bouteilles au Domaine. Serait-il inspiré par ces vins, pour créer des plats qui les mettraient en valeur, tout en célébrant notre culture gastronomique ? Sa réponse fut enthousiaste et cet exceptionnel grand chef a conçu une gamme de plats passionnants et exquis, alliant fraîcheur et légèreté, harmonie et complexité. Ses sublimes plats reflètent fidèlement les saisons d'automne et de début d'hiver, qui sont aussi les moments incontournables de la Vente des Vins, à Beaune.

TROISGROS



QUAND MICHEL TROISGROS SE LAISSE INSPIRER PAR LES VINS DES HOSPICES



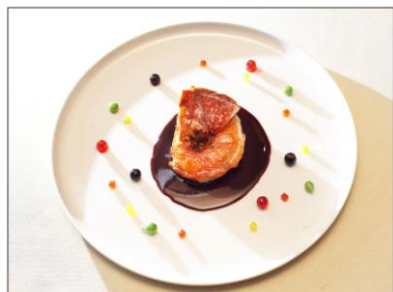
1.



2.



3.



4



5.



6.

1/ Pouilly Fuissé 2008 Cèpes bouchons « saltimbocca », à la sauge

« Saltimbocca » se traduit de l'italien par « saute en bouche »

Je sélectionne des « bouchons » de cèpes de la cueillette locale. Ils sont poêlés dans un beurre noisette, condimentés de feuilles de sauge, de petits lardons de jambon cru et de câpres au vinaigre. De fins copeaux de pain croquants recouvrent les champignons, ce qui crée un jeu de matières en bouche (d'où le nom).

Le vin : vif aux notes de miel et de levures sur un fond boisé élégant

L'argumentation : fraîcheur du vin en opposition avec le gras des cèpes et complémentarité aromatique.

2/ Meursault Charmes 2008 Sole en filet, fleurette à la ciboulette

La sole est un poisson fin qui m'inspire une préparation issue du répertoire familial. Les filets sont superposés et cuits à la vapeur. Ils reçoivent une fine couche de chapelure et de zestes de citron. Ils sont finalement grillés à la salamandre. Pour l'accompagner, je réalise une délicieuse sauce à la crème, composée d'échalotes, vin blanc sec, noilly prat, fumet des arêtes. Une poignée de ciboulette émincée la parfume.

Le vin : notes minérales, acidulées. Bouche à l'attaque ronde puis tendue, finissant citronnée et minérale.

L'argumentation : poisson fondant en texture avec une sauce aromatique, complexe, puissante, citronnée et végétale. Le vin est complémentaire et son acidité bienvenue.

3/ Corton Charlemagne 2007

Dialogue entre lapin, langoustine et menthe

J'associe le lapin et la langoustine, un accord original. Ça marche très bien car l'un joue de l'autre sans le dominer. C'est au goûteur de trouver l'équilibre qui lui procure son plaisir. La menthe s'invite discrètement entre les deux et elle me semble nécessaire. J'accompagne la préparation d'un jus de cuisson court et citronné.

Le vin : puissant, complexe, agréable, vif, noisetté, boisé, grillé et toasté.

L'argumentation : Terre et mer pour le plat, puissant pour le vin.

Les deux sont complémentaires, apportant plus de complexité, belle minéralité avec la langoustine, bonne puissance avec le lapin et son jus.

4/ Pommard Epenots 2007

Homard bleu en civet de baies rouges

Le homard bleu de Bretagne est le plus noble de tous. Sa chair ferme et croquante s'accorde merveilleusement d'une sauce au vin rouge composée avec les carcasses, les baies de cassis, de framboises et de groseilles. Une touche d'épices, clou de girofle, anis étoilé, coriandre, à la fois discrète et présente, donne à ce très beau plat un esprit voyageur.

Le vin : fruité aux notes acidulées, noyau de griottes, fondu et vif

L'argumentation : accord autour du fruit rouge et de l'acidité.

5/ Mazis Chambertin 2002

Pigeonneau et foie gras frits à la Kiev, jus réglissé

Ce plat fut un classique-moderne de ma cuisine. Il est délicat et raffiné. Cela tient à la chair du pigeon, tendre et juteuse et au foie gras, souple et soyeux. La friture croustillante surprend et apporte la note de fantaisie. La réglisse infusée dans le jus, donne la fraîcheur et la longueur en bouche.

Le vin : élégance et complexité, équilibré, arômes gibier à plume et réglisse.

L'argumentation : complémentaires, gras et sanguin pour le plat. Puissant et frais pour le vin, jus réglissé qui reflète les arômes du vin

6/ Corton 2003

Lièvre en effilochade, le râble en aiguillettes, poivré

J'ai choisi ce plat, héritage de la grande cuisine bourgeoise, parce qu'il suscite une sensation inoubliable à celui qui le déguste. La profondeur du goût, quasi sauvage, n'a pas d'équivalent en cuisine. Je le cuisine de deux manières :

- Braisé longuement dans un bon vin rouge pour les épaules et les cuisses (une cuisson de deux jours) avec des aromates et des herbes.
- Rôti pour le râble que j'émince en aiguillettes rosées et généreusement poivrées.

Deux cuissons, deux textures qui s'opposent et se complètent. Je les accompagne de coing confit pour la touche acidulée qui est nécessaire.

Le vin : année de grande maturité, concentration et arômes tertiaires.

L'argumentation : puissant, complexe, texture de l'effilochade fondante

L'ANNEE 2011

Vue par Roland Masse, Régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune

Avec des vendanges fin août en Bourgogne, 2011 est dans la lignée des millésimes précoces se succédant de plus en plus fréquemment. Malgré des saisons un peu perturbées cette année, la récolte sous un ciel clément est annonciatrice de vins solaires et lumineux.

Les Blancs

Dorés, fruités, sains et remarquablement équilibrés, les Chardonnay vont générer de très grands vins blancs délicats à l'exemple des Meursault.

Les Rouges

Le Pinot Noir bien mûr, de belle couleur et charnu est dans la continuité de ces beaux vins rouges de Bourgogne élégants et fins, qui vont s'accommoder aisément à l'art culinaire sans devoir patienter des décennies.

Son aisance à accompagner les mets séduira aussi bien les amateurs que les sommeliers qui seront charmés par son approche facile.

Cette année le nombre de pièces (fût de 228 litres) qui vont être mises en vente le 20 novembre 2011, sous les Halles de Beaune, est de 761 - avec 143 pièces de vin blanc et 618 pièces de vin rouge - quantité conforme à la moyenne décennale.

LES VINS DE BOURGOGNE 2011

Vus par Anthony Hanson, M.W., Senior Consultant de Christie's

Une fois encore en Bourgogne, le beau temps pendant toute la période de la cueillette des raisins a été un élément d'une grande importance quant à la qualité de la récolte.

Le premier jour des vendanges, j'ai remarqué que les raisins des vignobles des Hospices de Beaune, aussi bien Pinots que Chardonnays, avaient résisté de façon remarquable à d'importants orages qui ont eu lieu cet été.

Comment et pourquoi ? Un printemps chaud et précoce et une floraison de la vigne qui s'est déroulée dans de bonnes conditions ont permis aux grappes de raisins de se former, de rester saines, et de mûrir lentement. Roland Masse a pu également constater que les raisins étaient arrivés à une excellente maturité; leur peau était épaisse et les tanins semblaient mûrs.

Les rendements réduits dans les vignes des Hospices, avec, lors des vendanges, un tri sévère, aussi bien à la vigne qu'à la Cuverie, ont permis d'obtenir des vins rouges de grande qualité. Ils ont de belles couleurs, avec des arômes mûrs de fruits rouges et noirs et des structures en bouche, alliés à de belles densités fruitées. Le tout est remarquable. De plus Roland Masse nous a expliqué que les cuvaisons ont été plus longues qu'à l'accoutumée en raison d'éléments qualitatifs plus nombreux à extraire délicatement.

De nombreux vins rouges seront délicieux dans leur jeunesse, et ceux venant des plus grands terroirs, vieilliront fort bien. Les vins blancs sont intensément fruités, harmonieux et racés. Et le nombre de pièces mis en vente aux enchères le 20 novembre sera généreux. Une raison de plus pour ne pas rater cette vente qui offre une variété de vins à la portée de tous !

LES PRESIDENTS DE LA VENTE 2011 ET LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la Pièce du Président. Cette année, les recettes reviendront aux associations Mécénat Chirurgie Cardiaque et France Alzheimer.



Pour cette 151^{ème} Vente et pour la première fois, la Pièce du Président sera un fût de 460 litres, équivalant approximativement à deux pièces bourguignonnes, de Corton Clos du Roi Grand Cru - Cuvée Baronne du Bay.

A cette occasion, Madame Ines Marie Laetitia Eglantine Isabelle de Seignard de La Fressange, dite Ines de La Fressange, et Monsieur Christian Clavier présideront la 151^e Vente des Vins des Hospices de Beaune. Ils soutiendront respectivement les associations Mécénat Chirurgie Cardiaque, dont Ines de la Fressange est la marraine, et France Alzheimer.

Mannequin dès l'âge de 18 ans, Ines de La Fressange est célèbre, entre autres, pour avoir été l'égérie de la maison Chanel dans les années 1980 et celle de L'Oréal depuis le début de l'année. Elle a su s'imposer comme la figure emblématique de la mode à la française.



D'une créativité sans bornes, Ines de La Fressange est une femme aux multiples talents : styliste et directrice artistique de la Société Ines de La Fressange de 1990 à 1999 puis consultante pour des projets immobiliers, elle est depuis 2003 l'ambassadrice de la maison Roger Vivier.

Éprise de bonne cuisine et de bon vin, elle ne manque pas de recommander quelques bonnes tables dans son guide *La Parisienne* (1), devenu un best-seller. Reconnaisant ne pas être une spécialiste du vin, elle déplore avec humour qu'« il aurait fallu naître sous les Hospices de Beaune » pour cela. (2)

(1). guide conseils, mode, décoration, beauté... co-écrit avec Sophie Gachet aux éditions Flammarion en 2010

(2) Le Figaro.fr, *L'avis du Vin*, publié le 02/09/2011 par Claudine Abitbol



Christian Clavier fait partie de ces acteurs qui ont marqué l'histoire du cinéma français. Interprétant presque exclusivement des rôles de comédie, c'est avec ses amis de lycée qui ne sont qu'autres que Michel Blanc, Thierry Lhermitte ou encore Gérard Jugnot, qu'il fait ses premiers pas en fondant ensemble la troupe du Splendid. Les pièces qu'ils jouent au café-théâtre du même nom deviennent rapidement un véritable succès et donnent naissance aux *Bronzés* et au *Père Noël est une ordure*. Mais sa concrétisation arrive en 1993 avec ses rôles dans le film *Les Visiteurs*, pour lesquels il est nommé deux fois aux Césars. Trois des films dans lesquels il a joué ont dépassé les 10 millions d'entrées : 14,5 millions pour *Astérix et Obélix Mission Cléopâtre*, 13,8 millions pour *Les Visiteurs* et plus de 10 millions pour *Les bronzés III*. Au cœur de l'actualité avec la sortie de son premier film, *On ne choisit pas sa famille*, l'année 2011 marque une étape importante dans sa carrière. Cette comédie qui a pour thème l'adoption homoparentale atteste l'intérêt de Christian Clavier pour les sujets de société.

MECENAT
CHIRURGIE
CARDIAQUE



enfants du monde

MECENAT CHIRURGIE CARDIAQUE

« Ayez du cœur pour qu'il en ait un ! »

L'Association Mécénat Chirurgie Cardiaque Enfants du Monde a été créée en 1996 par le Professeur Francine Leca et Patrice Roynette afin de permettre aux enfants défavorisés atteints de malformations du cœur d'être opérés en France lorsque cela est impossible dans leur pays. Pour cela, ils sont reçus par des familles d'accueil bénévoles pendant six à huit semaines, puis repartent chez eux, guéris.

L'équipe de Mécénat Chirurgie Cardiaque Enfants du Monde accueille et opère ces enfants à Paris, Angers, Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes, Tours et Toulouse.

Parallèlement, dans le souci de pérenniser cette action, l'association développe ses contacts avec les soignants locaux à l'étranger et forme les médecins (cardiologues et pédiatres) afin qu'ils soient en mesure, dans l'avenir, de prendre le relais dans leurs pays.

Les Hospices de Beaune soutiendront également cette année l'association France Alzheimer dont la mission est aujourd'hui reconnue d'utilité publique.

FRANCE ALZHEIMER

« *Un malade, c'est toute une famille qui a besoin d'aide !* »



Informier et sensibiliser l'opinion publique pour changer le regard porté sur la maladie d'Alzheimer et faire connaître l'engagement des familles touchées par cette pathologie : c'est l'un des leitmotivs de France Alzheimer depuis plus de 25 ans. France Alzheimer, dont le budget est tributaire à 80% de la générosité du public, est aujourd'hui la seule association nationale de familles reconnue d'utilité publique dans le domaine de la maladie d'Alzheimer. Présente en France métropolitaine et dans les DOM TOM, l'Association déploie son activité autour de quatre missions :

- soutenir les personnes malades et leur famille
- informer l'opinion et interpeller les pouvoirs publics
- contribuer à la recherche
- former les aidants familiaux, les bénévoles et les professionnels du soin pour une prise en soin adaptée et de qualité

On estime à environ un million, le nombre de personnes malades d'Alzheimer ou d'une maladie apparentée en France. Aujourd'hui, plus que jamais, chacun doit se sentir concerné par une maladie d'Alzheimer, devenue un véritable enjeu de santé publique.

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE

1443

Dans un contexte de misère et de famine, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, et son épouse Guigone de Salins fondent l'Hôtel-Dieu de Beaune pour venir en aide aux «pauvres malades». Depuis sa création, cet hôpital est financé par des donations en espèces, en terres, en immeubles et, tout naturellement en Bourgogne, en vignes.

1457

Guillemette Leverrier fait le premier don aux Hospices pour "dix ouvrées de vignes finage de Beaune lieudit en Beaumont-le-Franc". En 1459, Jean Plampays et son épouse font également don d'une parcelle de vignoble à Beaune. Il sera suivi de bien d'autres au fil des siècles. Dès lors, les fonds récoltés grâce à la vente du produit des vignes léguées sont destinés au financement des œuvres de charité des Hospices. Les procédures de mise en vente ne sont jamais restées figées avec les siècles : elles ont évolué depuis la vente à l'amiable restée en vigueur jusqu'à la Révolution Française.

1859

Les procédures de mise en vente ne sont jamais restées figées avec les siècles. Jusqu'à la Révolution Française, la vente à l'amiable est restée en vigueur. Puis, les vins sont vendus par soumission. Depuis 1859, la vente aux enchères s'est définitivement imposée comme procédure de mise en vente des vins des Hospices.

1924

La date de la vente est fixée au troisième dimanche de novembre pour succéder dans le calendrier à la Foire Gastronomique de Dijon. Aujourd'hui, la Vente des Vins des Hospices est le deuxième événement des *Trois Glorieuses*, le premier étant le Chapitre du Château du Clos de Vougeot, le troisième la Paulée de Meursault.

2005

Désireux d'allier tradition et modernité, Les Hospices de Beaune se tournent vers Christie's pour organiser la 145^{ème} Vente des Vins. La vente est plus largement ouverte aux particuliers qui peuvent, seuls ou entre amis, enchérir directement pendant la vacation pour acquérir une ou plusieurs pièces de vin des Hospices de Beaune. Cette pièce sera ensuite confiée à un éleveur bourguignon qui en prendra soin jusqu'à la mise en bouteille du vin.

2006

Les trois présidentes de la Vente, SAR la Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant, venues soutenir la *Fondation Princesse Margarita de Roumanie*, et Alice Taglioni, marraine de la *Fédération Enfants et Santé*, font monter les enchères à un niveau jamais vu : la pièce des présidents, un Beaune Premier Cru Dames Hospitalières atteint 200 000 euros - un record dans l'histoire des Hospices de Beaune !

2007

Christie's remporte à nouveau la consultation publique pour l'organisation de la Vente des Vins des Hospices de Beaune. Après avoir organisé les 145^{ème} et 146^{ème} ventes en 2005 et 2006, la direction des Hospices a décidé de confier à la grande maison française l'organisation des ventes futures. Christie's Live™ permet pour la première fois aux acheteurs d'assister à la vente en direct par internet et d'enchérir depuis leurs ordinateurs personnels partout dans le monde.

2008

En 2008, la nouveauté à remarquer fut la nouvelle cuvée, le Pommard-Epenots 1er Cru Cuvée Dom Goblet qui a été reçue avec enthousiasme, atteignant le prix moyen le plus élevé pour un Pommard dans la vente avec 5.750 euros.

Rappelons qu'en 2007, une nouvelle cuvée, le Corton Clos du Roi Grand Cru Cuvée Baronne du Baÿ, suscita le même intérêt et a aujourd'hui pleinement trouvé sa place dans la prestigieuse gamme des vins des Hospices de Beaune.

2009

Très grand millésime en Bourgogne aussi bien pour les blancs que pour les rouges. La production était généreuse ce qui a permis aux Hospices de mettre en vente la plus grande quantité de pièces (799 pièces) depuis 1973. La qualité des vins et la demande internationale ont permis une augmentation moyenne du prix de la pièce de plus de vingt pourcent. Le résultat de la vente de cinq millions d'euros frôle le record absolu du millésime de l'an 2000.

De plus, les Hospices de Beaune ont pu mettre pour la première fois en vente une nouvelle cuvée de Blanc, Saint Romain Cuvée Joseph Menault.

2010

Pour son 150^{ème} anniversaire, la récolte peu abondante mise en vente (643 pièces) atteindra un montant total de près de 5 millions d'euros avec un record de 400.000 euros pour la Pièce du Président, un tonneau de 500 litres de Beaune Premier Cru Cuvée Nicolas Rolin, spécialement conçu pour l'occasion et adjugé avec brio par Fabrice Luchini. Alors que le Santenay - Cuvée Christine Friedberg vient augmenter le nombre de cuvées des Hospices proposées à la vente, une autre change de nom : le Corton Grand Cru Charlemagne Cuvée Charlotte Dumay devient pour la première fois la Cuvée du Roi Soleil.

Cette 150^{ème} vente fut également l'occasion d'organiser pour la première fois une série d'événements en Chine, afin de faire découvrir les Cuvées des Hospices aux amateurs de Pékin, Shanghai et Hong Kong.

2011

Les Halles de Beaune s'apprêtent à accueillir, le dimanche 20 novembre, la 151^{ème} Vente des Vins des Hospices, considérée comme la plus ancienne et la plus célèbre vente de charité vinicole au monde. Le produit de la vente sera, cette année encore, consacré à l'amélioration des équipements de soins, à la modernisation des infrastructures et à la conservation des monuments historiques dont l'Hôtel-Dieu et ses trésors.

Célébrant cette année les 40 ans de son Centre Hospitalier Philippe Le Bon, les Hospices Civils de Beaune vont s'appuyer plus que jamais sur les fonds récoltés lors de la vente afin de financer les travaux les plus importants depuis la création de cet hôpital pilote. En effet, un projet ambitieux de modernisation avec extension est en cours d'élaboration, redessinant entièrement l'hôpital de l'intérieur comme de l'extérieur. Les études techniques de conception sont sur le point de se terminer et les travaux devraient démarrer fin 2012 avec un délai prévisionnel d'exécution de six ans, période pendant laquelle l'activité hospitalière, sera bien sûr maintenue. Le montant de cette opération de travaux est estimé à 40 millions d'euros toutes dépenses confondues.

Afin de promouvoir internationalement cette vente aux enchères, Christie's organise chaque année des dégustations, en s'appuyant sur son réseau international. Cette année, des dégustations ont été ou seront organisées dans plusieurs capitales et grandes villes, avec, pour la deuxième année, une série d'événements en Chine. Les vins des Hospices ont été ou seront prochainement dégustés à Singapour, Londres, Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, Kôbe, Kyoto, Palm Beach, Arizona, New York, Boston, Vienne sans oublier Paris et Beaune.

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES ***REFLET DE LA GÉNÉROSITÉ BOURGUIGNONNE ET DE LA MULTITUDE DES TERROIRS***

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

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

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

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

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

L'exploitation du domaine viticole est confiée à 22 vignerons, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Roland Masse, Régisseur du Domaine. Chacun des vignerons est responsable d'un « vigneronnage » d'environ 2 hectares et demi. Ils respectent l'environnement et maîtrisent les rendements de leurs vignes pour exprimer au mieux leurs terroirs.

Depuis 1995, la culture raisonnée est pratiquée : les herbicides ne sont pas utilisés, des labours sont effectués été comme hiver et les traitements choisis en fonction de leur capacité de conserver l'équilibre biologique naturel. Depuis 2008, la quasi-totalité des raisins composant les cuvées des Hospices de Beaune a été produite sans l'utilisation de produits de synthèse, selon des méthodes de viticulture biologique.

Les vendanges se font manuellement, les raisins étant transportés dans des caisses ajourées à la nouvelle cuverie où se fait, depuis 1994, la vinification.

LES 45 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

La récolte, se situant dans la moyenne des dix dernières années, permettra aux Hospices de proposer à la vente cette année 143 pièces de vin blanc et 618 pièces de vin rouge. Ces 761 pièces sont réparties en 45 Cuvées - 32 de vin rouge et 13 de vin blanc - soigneusement élaborées par les Hospices.

Ces Cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices. Chaque Cuvée porte le nom d'un bienfaiteur des Hospices ou du donateur historique de la vigne :

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU LES DURESSES - Cuvée Boillot
BATARD-MONTRACHET GRAND CRU - Cuvée Dames de Flandres
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Nicolas Rolin
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Guigone de Salins
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Rousseau-Deslandes
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée des Dames Hospitalières
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Hugues et Louis Bétault
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Brunet
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Maurice Drouhin
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Cyrot-Chaudron
BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Clos des Avaux
BEAUNE -GREVES - Cuvée Pierre Floquet
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU - Cuvée Georges Ritter
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU - Cuvée Cyrot-Chaudron
CORTON GRAND CRU - Cuvée Charlotte Dumay
CORTON GRAND CRU - Cuvée Docteur Peste
CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU - Cuvée Baronne Du Baÿ
CORTON -CHARLEMAGNE GRAND CRU - Cuvée François de Salins
CORTON -CHARLEMAGNE GRAND CRU - Cuvée du Roi Soleil
CORTON -VERGENNES GRAND CRU - Cuvée Paul Chanson
MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU - Cuvée Madeleine Collignon
MEURSAULT-PORUSOTS PREMIER CRU - Cuvée Jehan Humblot
MEURSAULT - Cuvée Loppin
MEURSAULT - Cuvée Goureau
MEURSAULT -CHARMES PREMIER CRU - Cuvée de Bahèzre de Lanlay
MEURSAULT -CHARMES PREMIER CRU - Cuvée Albert Grivault
MEURSAULT -GENEVRIERES PREMIER CRU - Cuvée Baudot
MEURSAULT -GENEVRIERES PREMIER CRU - Cuvée Philippe Le Bon
MONTHELIE PREMIER CRU LES DURESSES - Cuvée Lebelin
PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU - Cuvée Rameau-Lamarosse
POMMARD PREMIER CRU - Cuvée Dames de la Charité
POMMARD - Cuvée Billardet
POMMARD - Cuvée Raymond Cyrot
POMMARD - Cuvée Suzanne Chaudron
POMMARD-EPENOTS PREMIER CRU - Cuvée Dom Goblet
POUILLY-FUISSE - Cuvée Françoise Poisard
SAINT ROMAIN - Cuvée Joseph Menault
SANTENAY - Cuvée Christine Friedberg
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Arthur Girard
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Forneret
SAVIGNY-LES-BEAUNE PREMIER CRU - Cuvée Fouquerand
VOLNAY PREMIER CRU - Cuvée Blondeau
VOLNAY PREMIER CRU - Cuvée Général Muteau
VOLNAY-SANTENOTS PREMIER CRU - Cuvée Jehan de Massol
VOLNAY-SANTENOTS PREMIER CRU - Cuvée Gauvain

LES HOSPICES DE BEAUNE

L'Hôtel-Dieu - « Un Palais pour les pôvres »

A la fin de la Guerre de Cent Ans, ému par la misère qui touche désormais bon nombre de Bourguignons, Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décide de créer un hôpital pour les plus démunis. C'était pour lui probablement aussi une occasion de réparer certaines fautes qu'il aurait commises pendant sa carrière juridique et politique et d'envisager la fin de sa vie plus sereinement. Dans la charte de fondation de l'Hôtel-Dieu, Nicolas Rolin déclare :

« Moi, Nicolas Rolin (...) dès maintenant et pour toujours, je fonde et dote irrévocablement, dans la ville de Beaune, un hôpital pour les pauvres malades avec une chapelle (...) »

Les Hospices de Beaune étaient nés. Plus qu'un simple hôpital, Nicolas Rolin voulait créer un véritable « Palais des pôvres » et en 1452 l'Hôtel-Dieu, avec ses façades gothiques, ses toits vernissés, tapissés de figures géométriques aux couleurs flamboyantes, accueille son premier patient. Dès lors et jusqu'au XX^e siècle, les sœurs hospitalières prendront soin des malades, personnes âgées, infirmes, orphelins et indigents. Le dernier patient quitte l'Hôtel Dieu en 1983.

Aujourd'hui, l'Hôtel-Dieu, l'un des plus beaux exemples de l'architecture gothique, est devenu musée et un lieu touristique parmi les plus visités de France. Il continue ainsi à symboliser Beaune et la Bourgogne et d'attirer des visiteurs dans cette belle région.

Le Centre Hospitalier Philippe Le Bon - L'hôpital pilote

A l'occasion de la vente des vins en 1966, le directeur des Hôpitaux propose à l'administration des Hospices d'installer à Beaune un « hôpital industrialisé » de trois cents lits. C'est ainsi que le Centre Hospitalier Philippe Le Bon voit le jour en devenant par ailleurs une expérience pilote pour le Ministère de la Santé qui par la suite fit construire huit hôpitaux de ce type.

Depuis le transfert des patients de l'Hôtel-Dieu à la périphérie de la ville de Beaune le 21 avril 1971, cet hôpital moderne a, dans un souci de toujours mieux répondre aux besoins des patients, su s'adapter aux évolutions de la médecine et de la chirurgie.

Célébrant cette année ses 40 ans, un projet important de modernisation avec extension de cet hôpital est en cours d'élaboration, redessinant entièrement le bâtiment de l'intérieur comme de l'extérieur.

Le Centre Nicolas Rolin - Dans ce centre 90 lits de long séjour et 30 lits réservés à la convalescence et à la rééducation sont mis à disposition des personnes âgées dépendantes.

Des travaux de restructuration et d'extension ont débuté il y a un an, la capacité sera ainsi portée à 180 lits avec l'aménagement d'un secteur CANTOU (Centre d'Animation Naturel Tiré d'Occupations Utiles) de 13 lits.

La Maison de retraite de l'Hôtel-Dieu et la Maison de retraite de la Charité - Situées au centre ville et dans l'enceinte prestigieuse de l'Hôtel-Dieu, ces maisons de retraite offrent à leurs résidents 174 lits.

L'Institut de Formation en Soins Infirmiers - Construit en 1980 à proximité du Centre Hospitalier, l'Institut forme chaque année plus de 60 étudiants, infirmiers et aides-soignantes et complète ainsi le dispositif des Hospices Civils de Beaune.

QUELQUES RÉSULTATS*

	Prix moyen de la pièce** (Rouges et Blancs)	Pièces en vente	Produit total
2002	5 036 €	691	3 480 000 €
2003	6 113 €	560	3 423 600 €
2004	4 329 €	699	3 026 000 €
	(Vins et Alcools)		
2005	4 757 €	798	3 796 230 €
2006	5 508 €	688	3 789 646 €
2007	6 950 €	618	4 295 396 €
2008	5 122 €	553	2 832 272 €
2009	6 189 €	808	5 000 968 €
2010	6 922 €	647	4 478 760 €

Les trois cuvées vendues le plus cher (prix de la pièce la plus chère de chaque)

2002	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	30.600 €
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	18.400€
	Clos de la Roche Georges Ritter	18.000€
2003	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	40.000€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	25.200€
	Clos de la Roche Georges Ritter	25.000€
2004	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	34.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	19.200€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	19.000€
2005	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	52.000€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	25.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	18.500€
2006	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	65.000€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	28.000€
	Corton-Charlemagne François de Salins	26.000€
2007	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	52.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	36.000€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	32.000€
2008	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	42.000€
	Clos de la Roche Georges Ritter	32.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	30.000€
2009	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	65.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	38.000€
	Clos de la Roche Georges Ritter	32.000€
2010	Bâtard-Montrachet Dames de Flandres	63.000€
	Clos de la Roche Cyrot-Chaudron	41.000€
	Mazis Chambertin Madeleine Collignon	32.000€

Les adjudications de la Pièce des Présidents

2000	Meursault-Genévrières Philippe le Bon	1 pièce	40.000€
2001	Beaune Nicolas Rolin	1 pièce	53.000€
2002	Beaune Nicolas Rolin	1 pièce	52.000€
2003	Beaune Guigone de Salins	1 pièce	56.000€
2004	Mazis-Chambertin Madeleine Collignon	1 pièce	51.000€
2005	Beaune Guigone de Salins	1 pièce	61.000€
2006	Beaune Dames Hospitalières	1 pièces	200.000€
2007	Beaune Nicolas Rolin	1 pièce	65.000€
2008	Pommard Dames de la Charité	1 pièce	50.000€
2009	Meursault-Charmes Albert Grivault	2 pièces	81.000€
	Corton Charlotte Dumay		
2010	Beaune Nicolas Rolin	tonneau de 500L	400.000€

* Prix marteau , ** Une pièce de vin comprend 228 litres, soit environ 288 bouteilles de 75cl.

LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la *pièce du président*.

Cette année, Madame Ines de La Fressange et Monsieur Christian Clavier seront les présidents de la Vente des Vins des Hospices de Beaune. Ils soutiendront les associations Mécénat Chirurgie Cardiaque qui permet à des enfants de pays défavorisés de se faire opérer du cœur en France et France Alzheimer qui lutte contre la maladie d'Alzheimer, devenue un véritable enjeu de santé publique.

Tous deux prennent ainsi la relève d'une longue liste de personnalités qui ont souhaité présider la Vente des Hospices pour apporter leur soutien à une cause qui leur est chère. Voici les exemples de ces dernières années :

2010	Fabrice Luchini : Association pour la Vie et l'Espoir contre le Cancer (A.V.E.C) et Climats du vignoble de Bourgogne (pour La Croix Rouge)
2009	Andrea Casiraghi : La Fondation Motrice Patrick Bruel : Les Restos du Cœur Sœur Marie-Emmanuelle Minot : Communauté des Sœurs de Ste-Marthe
2008	Jean-Pierre Marielle : Comité de Côte d'Or de la Ligue contre le Cancer Michel Blanc : Enfants d'Asie
2007	Maréva Georges, Linda Hardy et Sonia Rolland : ELA Richard Berry : FRANCE ADOT et Fédération Française pour le Don de Sang Bénévole
2006	SAR Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant : Fondation Princesse Margarita de Roumanie Alice Taglioni : Enfants et Santé
2005	Catherine Jacob : IRIS Sonia Rykiel : Action contre la Faim
2004	Charlotte Rampling et Jonathan Nossiter : La Fondation de France Stéphane Bern : L'UNICEF
2003	Marlène Jobert : La Ligue Contre le Cancer Jean Reno : Médecins du Monde
2002	Chiara Mastroianni : De 7 à 97 ans Elsa Zylberstein : Equilibres et Populations
2001	Amira Casar : l'ARS Julien Clerc : Enfance et Partage
2000	Ines Sastre : l'UNISEP Charles Berling : Ecoles du Monde
1999	Kristin Scott Thomas : France Alzheimer
1998	Sandrine Kiberlain et Anouk Aimé : La Chaîne de l'Espoir

Service Presse

Hospices de Beaune
Christie's

Laetitia Gendrier
Carine Decroi

03 80 24 45 42
01 40 76 85 88

laetitia.gendrier@ch-beaune.fr
cdecroi@christies.com