



62^{ème} VENTE DES VINS

DES HOSPICES DE NUITS

Dimanche 12 Mars 2023 14h30
Au Château du Clos de Vougeot

CORTOT ET ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS



62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Dimanche 12 mars 2023 à 14 h 30 au Château du Clos de Vougeot

Sunday 12 March 2023 at 2:30 pm at the Château du Clos de Vougeot

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

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



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

M^e Hugues Cortot, Commissaire-Priseur / Auctioneer

44 rue de Gray - 21000 Dijon

Tél. : 03 80 73 17 64

E-mail : vregille-cortot@diijonencheres.com

Aymeric de Clouet, Consultant / Consultant

Expert près la Cour d'Appel de Paris

Wine Expert certified by the Court of Appeal of Paris

Tél. : 06 15 67 03 73 - E-mail : aymeric@de-clouet.fr

Propos introductifs de M. François POHER



Regarder son verre

Nous prétendons savoir en Bourgogne regarder son verre mais aussi son contenu. Experts et amateurs commencent toujours par regarder ce verre, sa réalité, ses parts d'ombre et de lumière, ses couleurs, ses promesses pour l'avenir. Nous faisons de même pour la réalité de l'Hôpital.

Ensuite, dans nos moments de partage en famille ou entre amis, nous dégustons les meilleurs vins de Bourgogne et parmi eux, ceux de notre domaine, préparés par Jean-Marc MORON et son équipe.

Le « verre » de l'hôpital public que nous observons est à moitié vide ou à moitié plein suivant notre caractère ou notre état d'esprit. Nous entendons chaque jour aux nouvelles que l'hôpital est comme un verre à moitié vide. Notre vente des vins, la cause de notre hôpital Saint Laurent, hôpital de proximité, la cause des Blouses Roses de notre pièce de charité, dite « Cuvée des Bienfaiteurs », au service des personnes fragiles, portent à notre attention que notre verre est aussi à moitié plein.

Nous avons des projets, des ambitions et surtout la volonté de les faire aboutir ensemble. Le miracle de la vente des vins réside dans ce moment rare où s'expriment toutes les volontés de partage, de générosité, de solidarité et d'hospitalité.

François POHER
Directeur

Opening remarks by Mr. François POHER, President of the Board

Looking at the Glass

In Burgundy, we claim that we know not only look at the glass but also at its contents. Experts and amateurs alike always start by looking at the glass, its reality, its light and shade, its colors, its promises for the future. We do likewise with regard to the reality of the Hospital.

Then, when sharing with family or friends, we taste the best wines of Burgundy and among them, those of our estate, elaborated by Jean-Marc MORON and his team.

The "glass" of the public hospital that we look at is half empty or half full depending on our personality or mindset. We hear on the news every day that the hospital is like a half-empty glass.

Our wine auction, the cause of our Saint Laurent hospital, a local hospital, as well as the cause of the Les Blouses Roses association that will be supported by the sale of our charity piece, called "Cuvée des Bienfaiteurs", for the benefit of the most vulnerable people, bring to our attention that our glass is also half full.

We have projects, ambitions and most of all we have the will to make them succeed together. The miracle of the wine auction lies in this rare moment when all the wills of sharing, generosity, solidarity and hospitality come together.



L'histoire des Hospices de Nuits-Saint-Georges, des Capétiens aux Bourbons

C'est dès le XIII^e siècle, en 1270, que furent fondés les Hospices de Nuits, à la fin du règne de Saint-Louis et à l'avènement du Duc de Bourgogne Robert II, fils d'Hugues IV. Le Duc, époux d'Agnès de France, fille de Saint-Louis, est titulaire de grands offices royaux : Grand Chambrier de France, puis chef de la chambre du roi, ce qui lui donne accès au trésor royal. Proche du roi Philippe III Le Hardi, puis de Philippe IV Le Bel dont il est « lieutenant du roi » et ambassadeur, il consolide le duché de Bourgogne jusqu'à sa mort en 1306.

Mais les établissements que l'on connaît aujourd'hui sont dus au Procureur du Roy Guillaume Labye, qui commença en 1633 par l'achat d'une modeste maison au bord du Meuzin suivi en 1692 par la construction des établissements qui existent toujours, sous la direction du père Antide Midan, prêtre mépartiste à Saint-Symphorien de Nuits. L'hôpital s'agrandira des salles Sainte-Madeleine (1739), Saint-Étienne (1842) et Saint-Joseph (1878).

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

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

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

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

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

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

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

Présentation du domaine viticole / Overview of the Wine Estate

Le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est constitué essentiellement de crus de l'appellation Nuits-Saint-Georges, notamment de huit parcelles d'appellation villages réunis en quatre cuvées, ainsi que de neuf premiers crus, dont le Monopole *Les Didiers*. L'appellation est ainsi remarquablement représentée dans ses caractéristiques variées, tant par l'exposition que par le sous-sol. Ainsi nous retrouverons :

Nuits-Saint-Georges villages : *les Saint-Julien, les Plateaux, les Maladières, les Brûlées, les Lavières, les Bas de Combes, les Fleurières, les Plantes au Baron.*

Nuits-Saint-Georges premier cru : *les Terres Blanches, les Murgers, les Corvées Pagets, les Boudots, les Porrets-Saint-Georges, les Rues de Chaux, les Vignerondes, les Didiers* (Monopole) et *les Saint-Georges*.

Le domaine compte également une parcelle de Gevrey-Chambertin villages : *les Champs-Chenys*.

Il a été constitué, selon la tradition bourguignonne, de dons et de legs depuis 1633, mais en particulier pour les vignes depuis 1688, avec deux ouvrées données par Monsieur Hugues Perdrizet. Suivront au fil des siècles des dons des familles locales, jusqu'aux plus récents, le Gevrey-Chambertin « Champs-Chenys » par Madame Irène Noblet, et des parcelles de Nuits par la famille Jeanniard.

La localisation des parcelles du domaine est donnée sur la carte des crus de Nuits-Saint-Georges page suivante.

The Hospices de Nuits-Saint-Georges estate is mainly made up of crus from the Nuits-Saint-Georges appellation, especially eight plots of village appellations grouped into four cuvées, as well as nine premiers crus, including the Monopole *Les Didiers*. The appellation is thus well represented in its many different features, both in terms of sun exposure and subsoil. Here are the details:

Nuits-Saint-Georges villages: *les Saint-Julien, les Plateaux, les Maladières, les Brûlées, les Lavières, les Bas de Combes, les Fleurières, les Plantes au Baron.*

Nuits-Saint-Georges premier cru: *les Terres Blanches, les Murgers, les Corvées Pagets, les Boudots, les Porrets-Saint-Georges, les Rues de Chaux, les Vignerondes, les Didiers* (Monopole) and *les Saint-Georges*.

The estate also holds a plot of Gevrey-Chambertin villages: *les Champs-Chenys*.

In accordance with Burgundian tradition, the estate has been formed by donations and legacies since 1633, in particular since 1688 for the vines, as Mr. Hugues Perdrizet donated two plots. This was followed over the centuries by donations from local families, up to the most recent, the Gevrey-Chambertin “Champs-Chenys” from Mrs. Irène Noblet, and plots of Nuits from the Jeanniard family.

The location of the estate's plots is shown on the map of the Nuits-Saint-Georges crus on the next page.



Le millésime 2022



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



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

présentent les caractéristiques du millésime 2022
describe the features of the 2022 vintage

Le millésime 2022 : quantité et qualité.

Nous sommes en présence d'une année chaude mais sans que la vigne n'ait souffert : les vieilles vignes en particulier, qui constituent la base principale du Domaine, ont donné des raisins bien mûrs et parfumés, avec de beaux rendements. C'est donc l'occasion de présenter une nouvelle cuvée de Nuits-Saint-Georges premier cru les Saint-Georges « vieilles vignes » qui incarnera parfaitement ce nouveau millésime.

L'année ne fut en effet pas marquée par des événements climatiques indésirables à part un peu de grêle, heureusement rattrapée par la Nature, et un début de stress hydrique dans quelques parcelles en fin de campagne. L'ébourgeonnage, sévère au printemps, permet de contrôler la charge tout au long de la période végétative. Aucune attaque cryptogamique ne s'est déclarée, résultat d'un climat très favorable. Les raisins vendangés ont donné leur quintessence, avec des baies gonflées sur des grappes bien serrées, sans

flétrissure, donnant un volume important au domaine des Hospices de Nuits avec un nombre de pièces record pour notre vente.

On peut comparer cette vendange opulente à des millésimes comme 1990, 1999, 2009 ou 2018 mais dans un style moins solaire. La floraison précoce débuta le 20 mai, pour se terminer deux semaines plus tard. La végétation s'emballait en juin et le changement de couleur des premières baies s'observait dès mi-juillet. La véraison, languissante au départ, s'accélérait en fin de mois et à la fin de la première semaine d'août elle était quasiment terminée, de manière homogène dans toutes les parcelles : un cycle végétatif qui tirait à hue et à dia !

Le grand enjeu du millésime était donc de pouvoir réagir vite à la maturité générale, en ne laissant pas les parcelles murir trop longtemps. Le Sud de l'appellation était très riche en sucre, et le Nord plutôt à l'équilibre idéal, mais la vendange précoce a permis de garder la fraîcheur de toutes les parcelles, avec des vins assez aériens, qui ont une typicité forte. La vendange fut extrêmement saine et le tri consistait essentiellement à enlever les feuilles !

Les Didiers, première parcelle vendangée, ont tout de suite montré le potentiel de volume de l'année, avec 39 pièces prévues. Une fois en cuve, les macérations durèrent 5 à 6 jours, avant le départ en fermentation qui fut très rapide grâce aux levures indigènes bien présentes sur les peaux. Peu de pigeages furent effectuées, du fait de la courte fermentation, et quelques remontages furent réalisées pour finaliser l'élaboration des cuvées. Les malolactiques se sont déclarées rapidement, sauf pour le blanc. En moins d'un mois, elles étaient terminées, avec un bel ensemble. Les vins ont naturellement atteint un degré idéal, toutes les cuvées « Villages » étant notamment à plus de 14, ce qui leur donne aussi une grande buvabilité.

Les vins sont entrés dans l'hiver avec une grande homogénéité, la diversité des crus et leurs différences apparaissant mieux que jamais, à l'œil, au nez et en bouche. Les vins se révèlent déjà très intéressants sur le plan gustatif, avec de beaux équilibres et une belle fraîcheur. Ils pourront s'apprécier dès leur plus jeune âge et pourtant garderont une grande capacité de vieillissement. C'est la marque d'un millésime magnifique qui promet de rester dans les mémoires comme un grand, un très grand Classique !

The 2022 vintage

The 2022 Vintage: Quantity and Quality

We experienced a hot year but without the vineyard being affected thereby: especially old vines, which are the mainstay of the estate, produced very ripe and fragrant grapes with good yields. It is thus the occasion to introduce a new vintage of Nuits-Saint-Georges premier cru les Saint-Georges "*vieilles vignes*" which is the paragon of this new vintage.

The year was not marked by any adverse climatic events apart from a little hail, which was fortunately overcome by Nature, and the beginning of water stress in some plots at the end of the period. Major suckering in the spring enabled us to regulate the load throughout the growing season. The climate was very favorable, resulting in the absence of cryptogamic diseases. Harvested grapes gave their quintessence, with swollen berries on tightly packed bunches, without wilting, producing a high volume for the Hospices de Nuits domain and bringing in a record number of *pièces* for our auction. This opulent harvest bears comparison with vintages such as 1990, 1999, 2009 or 2018 but in a less sunny style. The early flowering began on 20 May and ended two weeks later. The vegetation took off in June and the colour change of the first berries could be noticed from mid-July. The veraison, which was initially sluggish, picked up speed at the end of the month and was almost complete by the end of the first week of August, evenly in all the plots: a growing cycle that was in turmoil!

The great challenge of this year was therefore to act quickly on the general ripeness, by not letting the plots ripen too long. The South of the appellation was high in sugar while the North was rather ideally balanced, but the early harvest allowed us to keep the freshness of all the plots, with quite airy wines, having a strong typicity. The harvest was remarkably healthy so the sorting essentially consisted in removing the leaves!

Les Didiers, the first plot harvested, immediately showed the high-volume potential of the year, with 39 *pièces* expected. Once in the vat, maceration lasted 5 to 6 days before fermentation started, it was very fast owing to the indigenous yeasts present on the skins. Little punch-down was carried out due to the short fermentation, and some pumping over was done to complete the elaboration of the cuvées. Malolactic fermentation started quickly, except for the white. In less than a month, they were over, with a nice set. The wines naturally reached an ideal degree, all the "Villages" cuvées being notably over 14, which also makes them easy to drink.

The wines moved into wintertime with great homogeneity, the diversity and differences of the vintages appearing more clearly than ever to the eye, nose and palate. The wines are already proving to be very interesting in terms of taste, showing good balance and freshness. They may be appreciated from their earliest years and yet will retain a great capacity for ageing. This is the hallmark of a fantastic vintage that is bound to be remembered as a great, great Classic!



Avant-Propos : avis aux enchérisseurs !



Chers amateurs, chers connaisseurs, chers professionnels,

Nous avons le plaisir de vous accueillir à la 62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges pour la dispersion de 160 pièces du domaine.

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

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

Les enchères téléphoniques resteront bien sûr toujours possibles !

Une fois adjudicataires, les acheteurs devront acquitter en sus du prix au marteau :

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

Le paiement se fera uniquement au comptant et sera encouragé par un escompte de 2% s'il est réalisé avant le 15 avril 2023.

Le règlement devra être effectué exclusivement entre nos mains pour le compte des Hospices.

Pour plus d'informations, vous pourrez prendre connaissance de l'ensemble des conditions de vente qui figurent à la fin du catalogue.

Nous vous souhaitons une très belle vente et beaucoup de succès dans l'acquisition d'une ou plusieurs pièces de ce grand millésime 2022 !

Maître Hugues Cortot
Commissaire-Priseur à Dijon

Foreword: Information for Bidders

Dear Wine-lovers, Connoisseurs and Professionals,

We are pleased to welcome you to the 62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction at which 160 pièces from the estate will be sold.

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

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

Obviously, telephone bidding is still available.

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

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

Payment must be made outright and in full and, to encourage speedy settlement, a discount of 2% will be applied if payment is made before 15 April 2023.

Settlement must be made exclusively with us, on behalf of the Hospices.

For further information, you will find all our terms and conditions at the end of this catalogue.

We wish you a great auction and much success in the acquisition of one or more *pièces* of this great 2022 vintage!



Mr. Hugues Cortot
Auctionneer in Dijon

Nuits-Saint-Georges Les Murgers 1^{er} cru – Cuvée Guyard de Changey

Ainsi nommée d'après le nom donné aux tas de pierres amassés dans les vignes, cette parcelle bénéficie de sols graveleux, reposant sur le calcaire rose de Premeaux. Notre archétype du « caillou nuiton » s'exprime déjà avec une belle structure et une intensité typiques du millésime, une belle matière, et une élégance qui restera pendant de nombreuses années. Il offre déjà une complexité rare à ce stade d'évolution et promet de grandes dégustations à l'avenir !

Named after the heaps of stones found in the vineyards, this plot features gravelly soils, on the pink limestone of Premeaux. The archetypal mineral wine from Nuits-Saints-Georges already displays a nice structure and intensity typical of the vintage, with a nice substance and elegance that will last for many years to come. It already shows a rare complexity at this stage of evolution and promises great tastings in the future!

Lots 1 à 3 : estimation par fût 22 000 €/25 000 €
Lots 1 to 3: Estimated value per barrel €22,000/€25,000



Série A / Series A

- Fût 1 / Barrel 1
- Fût 2 / Barrel 2
- Fût 3 / Barrel 3

Nuits-Saint-Georges Les Corvées Pagets 1^{er} cru – Cuvée Saint-Laurent

Sur un sol typique de l'appellation Nuits-Saint-Georges, quoique situé au sud de celle-ci, ce cru aristocratique promet finesse, élégance et distinction, et tient toutes ses promesses en 2022. Animé d'une belle matière, avec une belle robe et une bouche longue et déjà plaisante, il met en valeur une structure soyeuse et continuera de séduire pendant de nombreuses années.

Growing on a soil typical of the Nuits-Saint-Georges appellation, although located south of it, this aristocratic cru promises refinement, elegance and distinction, and keeps its word in 2022. Full-bodied, with a beautiful colour and a long and already pleasant finish, it features a silky structure and will keep seducing for many years.

Lots 4 à 9 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €

Lots 4 to 9: Estimated value per barrel €17,000/€20,000

Série A / Series A

Fût 4 / Barrel 4

Fût 5 / Barrel 5

Fût 6 / Barrel 6

Série B / Series B

Fût 7 / Barrel 7

Fût 8 / Barrel 8

Fût 9 / Barrel 9



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

Ces six parcelles de crus jumeaux, situées sous les Porrets et la Roncière, sont assemblées ici pour l'expression d'une cuvée Villages assez tendre, friande, bien qu'étant située dans la partie sud de Nuits-Saint-Georges. Un nez intense, riche et profond, souligne la grande réussite de cette cuvée, qui permettra aussi de l'apprécier dès son plus jeune âge, sans obérer sa capacité de vieillissement. Une belle matière épanouie réjouit déjà le palais !

These six plots of twin crus, located south of les Porrets and la Roncière, are blended here to produce a rather soft, fruity Villages cuvée, although located in the southern part of Nuits-Saint-Georges. An intense, rich and deep nose stresses the great success of this cuvée, which can be appreciated from its earliest years, without compromising its capacity for ageing. A nice full-bodied substance already delights the palate!

Lots 10 à 29 : estimation par Fût 9 000 €/11 000 €

Lots 10 to 29: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 10 / Barrel 10
Fût 11 / Barrel 11
Fût 12 / Barrel 12
Fût 13 / Barrel 13
Fût 14 / Barrel 14

Série B / Series B

Fût 15 / Barrel 15
Fût 16 / Barrel 16
Fût 17 / Barrel 17
Fût 18 / Barrel 18
Fût 19 / Barrel 19

Série C / Series C

Fût 20 / Barrel 20
Fût 21 / Barrel 21
Fût 22 / Barrel 22
Fût 23 / Barrel 23
Fût 24 / Barrel 24

Série D / Series D

Fût 25 / Barrel 25
Fût 26 / Barrel 26
Fût 27 / Barrel 27
Fût 28 / Barrel 28
Fût 29 / Barrel 29



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Porrets-Saint-Georges 1^{er} cru – Cuvée Antide Midan

Généralement un grand vin de garde, les Porrets-Saint-Georges ont donné en 2022 un nouveau vin extraordinaire : dès le premier nez, son élégance raffinée s'exprime, avec en bouche une belle ampleur, des tannins soyeux et une note minérale due à ses sols particuliers, bruns calcaires très graveleux et profonds et contenant des cailloutis d'oolithe blanche. Une expression à la fois intense et complexe du Pinot, très prometteuse pour l'avenir.

Usually, a great wine for laying down, the Porrets-Saint-Georges produced a new outstanding wine in 2022: on the first nose, its refined elegance expresses itself, with a beautiful fullness on the palate, silky tannins and a mineral note due to its particular soils, very gravelly and deep brown limestone containing white oolite gravels. An intense and complex expression of Pinot, holding great promise for the future.

Lots 30 à 32 : estimation par fût 17 000 €/20 000 €
Lots 30 to 32: Estimated value per barrel €17,000/€20,000



Série A / Series A

Fût 30 / Barrel 30
Fût 31 / Barrel 31
Fût 32 / Barrel 32

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Boudots – Cuvée Mesny de Boisseaux

Un des crus les plus excentrés de Nuits-Saint-Georges, proche des Malconsorts, les Boudots donnent des vins charnus, exprimant tout leur fruit mais aussi une certaine rondeur. Cette année se caractérise par un joli fruit élégant et une belle intensité en bouche. Peut-être le vin le plus soyeux de l'année.

The Boudots, one of the most far-flung crus of Nuits-Saint-Georges, near Vosne-Romanée, produce fleshy wines, expressing their fruitiness but also some roundness. This year is characterized by a nice, elegant fruit and a pleasing intensity on the palate. It might be the silkiest wine of the year.

Lots 33 à 36 : estimation par fût 22 000 €/25 000 €

Lots 33 to 36: Estimated value per barrel €22,000/€25,000

Série A / Series A

Fût 33 / Barrel 33

Fût 34 / Barrel 34

Série B / Series B

Fût 35 / Barrel 35

Fût 36 / Barrel 36



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers « Monopole » – Cuvée Fagon

Cette cuvée exceptionnelle, qui est élaborée à partir de vignes de 70 ans d'âge moyen, concentrée, classique, de très grande garde, s'exprime dans le temps plus qu'en sa prime jeunesse. Cette année ne fait pas exception avec un nez encore fermé, mais une matière et une structure incroyables, dignes des plus grands vins de la Côte. Un des vins de l'année, certainement, mais qui exigera une certaine patience.

This exceptional cuvée, produced from 70-year-old vines, is concentrated, classic, and can be kept for a very long time. It expresses itself over time more than in its early youth. This year is no exception, the nose is still closed but it has incredible substance and structure worthy of the greatest wines of the Côte. It is certainly one of the wines of the year, but it will require some patience.

Lots 37 à 49 : estimation par fût 24 000 €/27 000 €

Lots 25 to 32: Estimated value per barrel €24,000/€27,000



Série A / Series A

- Fût 37 / Barrel 37
- Fût 38 / Barrel 38
- Fût 39 / Barrel 39
- Fût 40 / Barrel 40

Série B / Series B

- Fût 41 / Barrel 41
- Fût 42 / Barrel 42
- Fût 43 / Barrel 43

Série C / Series C

- Fût 44 / Barrel 44
- Fût 45 / Barrel 45
- Fût 46 / Barrel 46

Série D / Series D

- Fût 47 / Barrel 47
- Fût 48 / Barrel 48
- Fût 49 / Barrel 49

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache

Proche des Murgers, les Vignerondes donnent des vins frais et profonds : fruités, explosifs dans leur jeunesse, plutôt ronds, et comme les années précédentes, avec un joli nez, une bouche ronde et souple, en faisant un premier cru abordable, riche en matière et en finesse. Un grand vin de plaisir pour les amateurs impatientes !

Near the Murgers, the Vignerondes produce fresh and deep wines: fruity, explosive in their youth, rather round, and as in previous years, with a lovely nose, a round and supple palate, making it an affordable premier cru, rich in substance and refinement. A great pleasure wine for impatient wine lovers!

Lots 50 à 68 : estimation par fût 13 000 €/16 000 €

Lots 50 to 68: Estimated value per barrel €13,000/€16,000

Série E/ Series E

Série A / Series A

Fût 50 / Barrel 50
Fût 51 / Barrel 51
Fût 52 / Barrel 52
Fût 53 / Barrel 53

Série B / Series B

Fût 54 / Barrel 54
Fût 55 / Barrel 55
Fût 56 / Barrel 56
Fût 57 / Barrel 57

Série C / Series C

Fût 58 / Barrel 58
Fût 59 / Barrel 59
Fût 60 / Barrel 60
Fût 61 / Barrel 61

Série D / Series D

Fût 62 / Barrel 62
Fût 63 / Barrel 63
Fût 64 / Barrel 64
Fût 65 / Barrel 65

Fût 66 / Barrel 66

Fût 67 / Barrel 67

Fût 68 / Barrel 68



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Saint-Georges « Vieilles Vignes » – Cuvée Hugues Perdrizet

Une nouvelle cuvée a été créée en l'honneur du millésime 2022, si généreux avec la vigne, pour rendre enfin hommage au premier donateur du Domaine des Hospices de Nuits.

Issue d'une sélection rigoureuse des plus anciens pieds de vigne du domaine, les raisins sont cueillis par une équipe dédiée. Cette cuvée se goûte magnifiquement dès son plus jeune âge et promet un vin d'anthologie pour l'amateur patient. Le choix de la parcelle de Saint-Georges Vieilles Vignes s'est imposé naturellement pour rendre hommage au premier donateur. Des arômes riches, puissants, complexes, une longueur en bouche incroyable et merveilleuse, cette cuvée est une petite révolution dans la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges.

A new cuvée was launched to honor the 2022 vintage, very generous towards the vines, it pays tribute to the first donor of the Domaine des Hospices de Nuits. The grapes were carefully selected from the oldest vines on the estate and picked by a dedicated team. This cuvée tastes beautifully from its earliest years and holds the promise of a masterpiece for the patient wine lover. Selecting the Saint-Georges Vieilles Vignes plot was an obvious choice to pay tribute to the first donor.

It features rich, powerful, complex aromas with an amazing and delightful length on the palate. This cuvée is a small revolution in the Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction.



Lot 69 : estimation par fût 32 000 €/38 000 €

Lot 69: Estimated value per barrel €32,000/€38,000

Série A / Series A

Fût 69 / Barrel 69

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Rues de Chaux – Cuvée Camille Rodier

En plein cœur de Nuits-Saint-Georges, ce climat à la terre calcaire et profonde nous propose des Nuits que certains décrivent comme ayant un caractère « à l'ancienne », qui ont besoin d'une belle maturité au moment de la vendange pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. S'il est vin qui incarne ces caractéristiques, c'est bien la cuvée 2022, dont le nez intense promet une cuvée structurée, au fruit plaisant, avec une grande longueur en bouche.

Right in the heart of Nuits-Saint-Georges, this deep limestone soil environment provides us with Nuits that some people describe as having an «old-fashioned» character, that need to be well matured at the time of the harvest to give their very best. If any wine embodies these distinctive features, it is Cuvée 2022, with its intense nose which promises a structured, pleasant fruit wine with great length on the palate.

Lots 70 à 75 : estimation par fût 15 000 €/18 000 €

Lots 70 to 75: Estimated value per barrel €15,000/€18,000

Série A / Series A

Fût 70 / Barrel 70

Fût 71 / Barrel 71

Fût 72 / Barrel 72

Série B / Series B

Fût 73 / Barrel 73

Fût 74 / Barrel 74

Fût 75 / Barrel 75



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

Ces deux parcelles situées au nord de l'appellation, proches de Vosne-Romanée, donnent un vin représentatif de cette partie de Nuits-Saint-Georges, d'un parfum délicat et précis, plus tannique cette année qu'habituellement. Sa structure lui permettra une belle évolution avec cette puissance et cette fraîcheur qui caractérisent le millésime.

These two plots in the north of the appellation, near Vosne-Romanée, produce a wine which is typical of this part of Nuits-Saint-Georges, with a delicate and well-delineated aroma, more tannic this year than usual. Thanks to its structure, it will age well with the power and freshness that typify the vintage.

Lots 76 à 80 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €
Lots 76 to 80: Estimated value per barrel €11,000/€13,000



Série A / Series A

Fût 76 / Barrel 76
Fût 77 / Barrel 77

Série B / Series B

Fût 78 / Barrel 78
Fût 79 / Barrel 79
Fût 80 / Barrel 80

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley

Ce cru prestigieux a donné son nom à la ville de Nuits, avant tout par son sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés (prémeaux, oolithe, comblanchien). La cuvée Georges Faiveley bénéficie d'une vigne d'âge moyen de 55 ans, peu sensible aux aléas climatiques, avec une structure tannique très présente, et nous propose un vin d'une grande élégance, avec un nez intense qui demandera encore quelques années, et une bouche puissante, riche de fruits noirs bien mûrs.

This prestigious cru gave its name to the town of Nuits. It is above all a singular soil, rocky, stony, draining, composed of various Bathonian pebbles (Premeaux, Oolite, Comblanchien). The Georges Faiveley cuvée is made from vines with an average age of 55 years that are not very weather-sensitive, with a very noticeable tannic structure, and offers a wine of great elegance, featuring an intense nose that will require a few more years, and a powerful palate, with a wealth of ripe black fruits.

Lots 81 à 86 : estimation par fût 30 000 €/35 000 €
Lots 81 to 86: Estimated value per barrel €30,000/€35,000

Série A / Series A

- Fût 81 / Barrel 81
- Fût 82 / Barrel 82
- Fût 83 / Barrel 83

Série B / Series B

- Fût 84 / Barrel 84
- Fût 85 / Barrel 85
- Fût 86 / Barrel 86



Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet

Seule exception à l'ensemble de vins de Nuits-Saint-Georges ici présentés, cette célèbre parcelle de Gevrey-Chambertin est souvent présentée à tort comme un premier cru, mais cette confusion s'explique par sa grande qualité. Elle est en effet située juste sous les Charmes. Comme l'ensemble des autres vins de l'année, il est très expressif avec un nez magnifique et envoûtant, un fruit intense et une persistance en bouche encore supérieure aux années précédentes.

The only exception to all the Nuits-Saint-Georges wines presented here, is this famous plot of Gevrey-Chambertin which is often mistakenly classified as a premier cru. This confusion can be explained because of its high quality. It is indeed located right south of les Charmes. Like all the other wines of the vintage, it is very expressive with a wonderful and captivating nose, an intense fruit and an even greater lingering finish than in previous vintages.

Lots 87 à 99 : estimation par fût 13 000 €/16 000 €

Lots 87 to 99: Estimated value per barrel €13,000/€16,000



Série A / Series A

Fût 87 / Barrel 87

Fût 88 / Barrel 88

Fût 89 / Barrel 89

Fût 90 / Barrel 90

Série B / Series B

Fût 91 / Barrel 91

Fût 92 / Barrel 92

Fût 93 / Barrel 93

Fût 94 / Barrel 94

Série C / Series C

Fût 95 / Barrel 95

Fût 96 / Barrel 96

Fût 97 / Barrel 97

Fût 98 / Barrel 98

Fût 99 / Barrel 99

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

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges soutiennent chaque année une Association en leur versant les profits de la vente d'une pièce de vin : la pièce de charité, dite "Cuvée des Bienfaiteurs".

Cette année, la pièce de charité de la récolte 2022 sera vendue au profit de l'association Les blouses Roses représentée par Constance Dollé.

Présentation de l'association et du projet soutenu

Créée en 1944, par Marguerite Perrin, l'association *Les Blouses Roses* a pour mission d'apporter du « mieux être » aux personnes fragiles (enfants, adultes et personnes âgées) à l'hôpital et dans les maisons de retraite. Présents dans plus de 378 villes, les 4 200 bénévoles de l'association rencontrent chaque années (hors années COVID-19) plus de 360 000 enfants hospitalisés et 330 000 personnes âgées en EHPAD. Leur rôle consiste à leur apporter sourire et distraction à travers diverses animations : activités pour stimuler l'imaginaire des enfants, jeux adaptés aux adolescents ou encore ateliers récréatifs, artistiques et ludiques pour les personnes âgées.

Avec les bénéfices de la "Cuvée des Bienfaiteurs" de la 62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, Les Blouses Roses souhaitent mettre en place deux projets : des séances de médiation animale et des ateliers de musicothérapie à destination des enfants porteurs d'handicaps.

Présentation de la pièce de charité et modalités de souscription

Pour la deuxième fois dans l'histoire du domaine, les Hospices de Nuits-Saint-Georges ont choisi de réaliser une pièce de Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru issue de l'assemblage des neuf premiers crus du domaine.

Cette cuvée, nouveauté de l'an dernier, témoigne du caractère du millésime plus que de chaque cru, en additionnant les qualités des crus du Nord comme ceux du Sud, les coteaux hauts et bas, les vignes vieilles et très vieilles. On retrouve la finesse et l'élégance, et un vin d'une grande complexité où les qualités de chaque cru se complètent : nez intense, belle persistance, complexité.

C'est avec éclat que se pérennise cette cuvée qu'il faudra absolument conserver dans sa cave, afin de constituer une belle verticale des millésimes à venir !

Pour être certain de pouvoir obtenir quelques bouteilles de ce vin unique, mieux vaut souscrire le plus tôt possible afin de s'assurer que la pièce ne sera pas intégralement épuisée dès avant la vente.

Pour cela, les Hospices de Nuits-Saint-Georges proposent la vente de la pièce de charité par souscription. Ainsi, plusieurs options sont possibles :

- Faire une souscription pour une ou plusieurs bouteilles du vin annoncé ci-dessus
 - o 150 € - 1 bouteille
 - o 300 € - 2 bouteilles
 - o 450 € - 3 bouteilles
 - o 600 € - 4 bouteilles

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

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 63^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 10 mars 2024.

En cas d'éloignement, la souscription pourra être envoyée par voie postale (à la charge des Hospices de Nuits-Saint-Georges). Le chèque devra être établi à l'ordre du Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Faire un don de € donnant droit à une réduction d'impôt à hauteur de 60 % pour les entreprises et 66 % pour les particuliers. Le chèque devra être établi à l'ordre de *Les Blouses Roses*.

Pour participer, veuillez contacter Mme Agnès CHIONO

Tél. : 03 80 62 67 03 - Mail : agnes.chiono@ch-beaune.fr

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

Each year, the Hospices de Nuits-Saint-Georges supports a charity by donating the profits from the auction of a lot of wine: the charity lot, so-called "Cuvée des Bienfaiteurs".

This year, the Charity Lot from 2022 harvest will be sold for the benefit of the association Les blouses Roses represented by Constance Dollé.

Introducing the Association and the Supported Project

Founded in 1944 by Marguerite Perrin, the association *Les Blouses Roses*' purpose is to contribute to the well-being of vulnerable people (children, adults and elderly people) in hospitals and retirement homes.

Found in more than 378 cities, the 4,200 volunteers of the association visit more than 360,000 hospitalized children and 330,000 elderly people in nursing homes every year (excluding COVID-19 years). They bring them smiles and fun through various activities: activities to spark the imagination of children, games for teenagers and recreational, artistic and entertainment workshops for the elderly.

With the profits of the "Cuvée des Bienfaiteurs" of the 62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction, Les Blouses Roses aims at implementing two projects: animal-assisted activity sessions and music therapy workshops for children with disabilities.

Description of the Charity Lot and Subscription Terms

For the second time in the history of the estate, the Hospices de Nuits-Saint-Georges have chosen to produce a piece of Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru made from a blend of the nine premier crus of the estate.

This cuvée, which was introduced last year, reflects the character of the vintage rather than that of each individual cru, by bringing together the qualities of the northern and southern crus, the high and low hills, the old and very old vines. We find finesse and elegance, and a wine of great complexity where the qualities of each vineyard are complementary: intense nose, nice lingering finish, complexity.

This cuvée is being perpetuated with panache and should be kept in the cellar as a beautiful vertical of future vintages!

To secure a few bottles of this unique wine, it is best to subscribe as early as possible to ensure that the piece is not all sold out before the auction.

This is why the Hospices de Nuits-Saint-Georges have organized the sale of the charity lot by subscription.

Thus, there are several options.

- Make a subscription for one or more bottles of the wine described above
 - o €150 - 1 bottle
 - o €300 - 2 bottles
 - o €450 - 3 bottles
 - o €600 - 4 bottles
 - o Other € (Multiple of €150) = bottles (limited to 24 bottles per subscriber).

The wine will be aged for one year at the Hospices de Nuits-St-Georges and will be handed over in person at the 63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction to be held on Sunday 10 March 2024.

In the event that you are unable to attend, the subscription can be sent by post (at the expense of the Hospices de Nuits-Saint-Georges).

The cheque should be made payable to the Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Make a donation of € companies are eligible for a reduction on the amount of the donation of up to 60% and up to 66% for individuals. The cheque should be made payable to the association *Les Blouses Roses*.

To contribute, please contact Mrs. Agnès CHIONO

Ph.: +33 3.80.62.67.03 - Mail: agnes.chiono@ch-beaune.fr

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême

Cette appellation confidentielle bénéficie d'un sol argilo-calcaire particulièrement adapté à la production de vin blanc de Chardonnay. L'année 2022 est exceptionnellement riche avec trois pièces d'un vin profond, très expressif, avec une tension en finale qui promet une belle évolution.

This little-known appellation enjoys a clay-limestone soil that is very well suited to the production of white wine, in this case Chardonnay. 3 is exceptionally profuse with three pièces of a deep, highly expressive wine, with tension on the finish that promises a fine evolution.



Lots 101 à 103 : estimation 25 000 €/30 000 €

Lots 101 to 103: Estimated value €25,000/€30,000

Série A / Series A

Fût 101 / Barrel 101

Série B / Series b

Fût 102 / Barrel 102

Fût 103 / Barrel 103

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers « Monopole » – Cuvée Cabet

Au sein du Monopole du Domaine, la cuvée Cabet est issue de vignes de quarante ans d'âge, et conserve pourtant un caractère de vigne presque jeune, avec un vin gourmand qui offre une large palette aromatique. Flatteuse dès son jeune âge, cette cuvée possède un charme indéniable et une intensité remarquable. Une belle persistance en fin de bouche souligne sa profondeur et permet d'en espérer une belle évolution.

In the heart of the estate Monopole, the cuvée Cabet is made from forty-year-old vines, and yet it retains the character of a younger vine, with a tasty wine on the palate, displaying a wide aromatic range. Flattering from its young age, this cuvée has obvious charm and outstanding intensity. A nice lingering finish underlines its depth and allows us to hope for a nice evolution.

Lots 104 à 114 : estimation par fût 19 000 €/22 000 €

Lots 104 to 114: Estimated value per barrel €19,000/€22,000

Série A / Series A

Fût 104 / Barrel 104

Fût 105 / Barrel 105

Fût 106 / Barrel 106

Fût 107 / Barrel 107

Série B / Series B

Fût 108 / Barrel 108

Fût 109 / Barrel 109

Fût 110 / Barrel 110

Fût 111 / Barrel 111

Série C / Series C

Fût 112 / Barrel 112

Fût 113 / Barrel 113

Fût 114 / Barrel 114



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

Assemblage de deux parcelles qui se situent de part et d'autre du cœur de Nuits-Saint-Georges, il combine les atouts des deux parties du vignoble pour produire un vin représentatif de la cité. Comme d'habitude, il nous offre un vin puissant, en particulier cette année avec un nez encore un peu fermé mais une véritable explosion de fruits en bouche, avec une belle longueur, exceptionnelle même pour une cuvée « villages ».

A blend of two plots on either side of the village of Nuits-Saint-Georges, it combines the strengths of both sides of the vineyard to produce a wine typical of the town. As usual, it produces a powerful wine, especially this year with a nose that is still a little closed but a real fruit burst on the palate, with a nice length, exceptional even for a "villages" vintage.



Lots 115 à 118 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €
Lots 115 to 118: Estimated value per barrel €11,000/€13,000

Série A / Series A

Fût 115 / Barrel 115	
Fût 116 / Barrel 116	
Fût 117 / Barrel 117	
Fût 118 / Barrel 118	

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

Sur ce sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés, cette cuvée est issue de vignes d'âge moyen de 45 ans. Une puissance remarquable, toute de longueur et de complexité, il s'agit comme toujours d'un vin d'une grande profondeur, au nez déjà ouvert. Son potentiel de garde est toujours impressionnant, même s'il pourra être apprécié dès sa jeunesse, en particulier cette année où il s'épanouit déjà.

On this special soil, rocky, stony, draining, composed of various Bathonian pebbles, this cuvée is made from vines of an average age of 45 years. It features a remarkable power, full of length and complexity, it is, as always, a wine of great depth, with an already open nose. It keeps an impressive ageing potential, yet it can be appreciated from its youth, especially this year as its bouquet has already started to unfold.

Lots 119 à 126 : estimation par fût 27 000 €/30 000 €
Lots 119 to 126: Estimated value per barrel €27,000/€30,000

Série A / Series A

- Fût 119 / Barrel 119
- Fût 120 / Barrel 120
- Fût 121 / Barrel 121
- Fût 122 / Barrel 122

Série B / Series B

- Fût 123 / Barrel 123
- Fût 124 / Barrel 124
- Fût 125 / Barrel 125
- Fût 126 / Barrel 126



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers « Monopole » – Cuvée Jacques Duret

Le célèbre Monopole du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est issu d'un sol brun calcaire, associé à des cailloutis d'oolite blanche. Il donne des vins profonds et denses, à la grande capacité de vieillissement. Bénéficiant des apports de la structure des vieilles vignes et la gourmandise des jeunes, ce vin se rapproche de l'équilibre parfait avec un nez intense, une bouche profonde, complexe, des saveurs magnifiques et persistantes. Un très grand vin.

The famous 'Monopole' from the Hospices de Nuits-Saint-Georges estate comes from brown limestone soil, combined with white oolite gravels. It produces deep and dense wines with a great ageing capacity. Enriched by the structure of the old vines and the delight of the young ones, this wine flirts with the perfect balance with an intense nose, a deep, complex palate, magnificent and lingering flavors. A very great wine.

Lots 127 à 142 : estimation par fût 20 000 €/23 000 €

Lots 127 to 142: Estimated value per barrel €20,000/€23,000

Série A / Series A

Fût 127 / Barrel 127
Fût 128 / Barrel 128
Fût 129 / Barrel 129
Fût 130 / Barrel 130

Série C / Series C

Fût 135 / Barrel 135
Fût 136 / Barrel 136
Fût 137 / Barrel 137
Fût 138 / Barrel 138

Série B / Series B

Fût 131 / Barrel 131
Fût 132 / Barrel 132
Fût 133 / Barrel 133
Fût 134 / Barrel 134

Série D / Series D

Fût 139 / Barrel 139
Fût 140 / Barrel 140
Fût 141 / Barrel 141
Fût 142 / Barrel 142



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

Sous les Prùliers et sous les Didiers, ces crus sudistes nous offrent un vin d'une grande intensité, un peu strict au départ, avec un beau potentiel de garde, d'une vraie complexité en bouche. Ce Nuits-Saint-Georges villages est tannique, avec un équilibre quasi parfait et une structure bien construite. Il offre un vin d'une belle richesse qui nécessitera du temps pour se révéler complètement.

Located south of the Prùliers and the Didiers, these southern crus provide us with a wine of great intensity, a little strict at the start, with a nice ageing potential, it has a true complexity on the palate. This Nuits-Saint-Georges village is tannic, with a near-perfect balance and a well-built structure. It delivers a nicely rich wine that will need time to fully reveal itself.

Lots 143 à 155 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 143 to 155: Estimated value per barrel €9,000/€11,000

Série A / Series A

Fût 143 / Barrel 143
Fût 144 / Barrel 144
Fût 145 / Barrel 145
Fût 146 / Barrel 146

Série B / Series B

Fût 147 / Barrel 147
Fût 148 / Barrel 148
Fût 149 / Barrel 149
Fût 150 / Barrel 150

Série C / Series C

Fût 151 / Barrel 151
Fût 152 / Barrel 152
Fût 153 / Barrel 153
Fût 154 / Barrel 154
Fût 155 / Barrel 155



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches - Cuvée Saint-Bernard de Côteaux

Ce cru produit des vins rouges habituellement fins, élégants et subtils : 2022 ne fait pas exception, avec une structure généreuse et un parfum enivrant, et une bouche riche et tannique. Vin à la robe intense et soutenue, à la large palette aromatique, c'est encore une fois une des grandes réussites de l'année.

This cru produces red wines that are usually fine, elegant and subtle: 2022 is no exception, with a generous structure and a heady aroma, and a rich, tannic palate. It is once again one of the great successes of the year with an intense, deep colour and a wide range of aromas.



Lots 156 à 161 : estimation par fût 16 000 €/19 000 €
Lots 156 to 161: Estimated value per barrel €16,000/€19,000

Série A / Series A

Fût 156 / Barrel 156
Fût 157 / Barrel 157
Fût 158 / Barrel 158

Série B / Series B

Fût 159 / Barrel 159
Fût 160 / Barrel 160
Fût 161 / Barrel 161

INFORMATIONS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION

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

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

Vendredi 10 Mars 2023 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Friday 10 March 2023: 9 am - 12 pm and 2 - 5:30 pm

Samedi 11 Mars 2023 de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Saturday 11 March 2023: 9 am - 12 pm and 2 - 5:30 pm

Dimanche 12 mars 2023 de 9 h 30 à 11 h 30

Sunday 12 March 2023: 9:30 - 11:30 am

*La 62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges
aura lieu le dimanche 12 mars 2023 à 14h30
au sein du Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot.*

*The 62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction
will take place on Sunday 12 March 2023 at 2:30 pm
in the Grand Cellier of the Château du Clos de Vougeot.*

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

Liste indicative de négociants-éleveurs bourguignons

List of *négociant-éleveur* for information purposes

Les particuliers acheteurs ont jusqu'au 31 mars pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.

Individual buyers have until 31 March to specify which *négociant-éleveur* they have chosen.

ALBERT BICHOT

Tél. : 06 07 41 65 53

Contact : Alain SERVEAU

E-mail : alain.serveau@albert-bichot.com

JEAN-CLAUDE BOISSET

Tél. : 03 80 62 61 61

Contact : Yannick MARTEL

E-mail : martel.y@boisset.fr

PIERRE BOURÉE Fils

Tél. : 06 85 31 28 65

Contact : Jean-Christophe VALLET

E-mail : jeanchristophev@pierre-bouree-fils.com

YVES CHALEY

Tél. : 03 80 61 43 81

Contact : Yves CHALEY

E-mail : contact@domainechaley.fr

PHILIPPE CHARLOPIN

Tél. : 06 24 71 12 05

Contact : Philippe CHARLOPIN

E-mail : Charlopin.philippe21@orange.fr

ÉDOUARD DELAUNAY

Tél. : 03 80 61 53 70

Contact : Gabriel CAMPHUIS

E-mail : gabriel.camphuis@edouard-delaunay.com

DOMAINE DUBOIS

Tél. : 03 80 62 30 61

Contact : Raphaël DUBOIS

E-mail : raphael@domaine-dubois.com

DUFOULEUR FRERES (CGV)

Tél. : 03 80 61 33 18

Contact : François Xavier DUFOULEUR

E-mail : fx.dufouleur@dufouleur-freres.com

L'ÉVEIL DES SENS

Tél. : 03 80 21 64 58

Contact : Francis LECHAUVE

E-mail : eveil.des.sens001@orange.fr

JOSEPH FAIVELEY (CVVB)

Tél. : 03 80 61 04 55

Contact : Stéphanie VERRIÈRE

E-mail : s.verriere@domaine-faiveley.com

FATIEN PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 22 82 83

Contact : Charly FATIEN

E-mail : maisonfatien@wanadoo.fr

DAMIEN GACHOT-MONOT

Tél. : 03 80 62 93 03

Contact : Damien GACHOT

E-mail : domaine@gachot-monot.com

ANDRÉ GOICHOT

Tél. : 03 80 25 91 30

Contact : André GOICHOT

E-mail : info@goichotsa.com

THIBAUT LIGER-BELAIR

Tél. : 03 80 61 51 16

Contact : Thibault LIGER-BELAIR

E-mail : contact@thibaultligerbelair.com

HUBERT & LAURENT LIGNIER

Tél. : 03 80 51 87 40

Contact : Laurent LIGNIER

E-mail : Domaine.hubert.lignier@orange.fr

LE MARCHÉ AUX VINS

Tél. : 03 80 25 08 20

E-mail : contact@marcheauxvins.com

FRANÇOIS MARTENOT

Tél. : 03 80 21 22 45

Contact : Cédric DECHELETTE

E-mail : cdechelle@francoismartenot.fr

PATRIARCHE PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 25 08 00

Contact : Brice BAVEUX

E-mail : bbaveux@patriarche.com

SBEN

Tél. : 03 80 22 34 95

Contact : Didier VOLAND

E-mail : bourgogne.embouteillage@wanadoo.fr

Conditions de la 62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

Vente en fût

La vente des vins se fera en fûts, dits « pièces » d'une contenance chacun de 228 litres environ, et sera réalisée aux enchères.

Les enchères seront reçues hors taxes. Les vins seront délivrés par les Hospices de Nuits-Saint-Georges, logés en fûts neufs qui seront facturés au prix coûtant à l'acheteur du vin. Afin de respecter la tradition de loger la récolte des Hospices de Nuits-Saint-Georges en fûts neufs, et de maintenir ainsi la qualité, la reprise des fûts ne sera pas acceptée.

Estimations

Une estimation en euros est donnée pour chaque pièce. Elle ne comprend pas les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA.

Les estimations figurant au catalogue n'ont qu'un caractère indicatif et s'appuient sur les prix obtenus lors des précédentes ventes.

Principe des enchères

Les enchères sont exprimées en euros et commencent généralement en dessous de l'estimation basse et augmentent par paliers. Le commissaire-priseur habilité est libre des paliers d'enchères et pourra les faire varier au cours de la vente.

Le coup de marteau et le prononcé du mot « adjugé » par le commissaire-priseur habilité indique la fin des enchères et la formation d'un contrat de vente entre le vendeur et l'acheteur. Lorsque l'adjudication aura été prononcée, aucune réclamation ne sera admise pour enchère tardive.

Enchère minimum

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

Enchères avec faculté de multiplication

Les vins en pièces seront présentés à la vente par cuvées. Chaque cuvée sera répartie en plusieurs séries, dénommées « Série A », « Série B », « Série C »... et comportant chacune un certain nombre de pièces.

La première pièce de chaque série sera mise aux enchères avec faculté de multiplication. Cela signifie que l'acheteur de la première pièce de la série aura la possibilité d'acquiescer cette seule pièce, mais aussi d'autres pièces ou toutes les pièces de cette série, au même prix d'adjudication que la première pièce achetée. Si l'acheteur de la première pièce ne fait pas l'acquisition de l'ensemble des pièces de la série, la faculté de multiplication sera transmise à l'acheteur de la pièce suivante, qui à son tour pourra choisir de se porter acquiesceur d'une ou plusieurs pièces et ainsi de suite, dans la limite du nombre de pièces de la série.

Participer à la vente aux enchères

- En personne : pour enchérir à la vente, chaque acheteur potentiel devra préalablement s'enregistrer auprès de la maison de ventes et fournir un document d'identité, des références bancaires, un justificatif d'adresse et un extrait Kbis pour les acheteurs professionnels. Des garanties de paiement pourront être exigées en plus à l'entière discrétion de la maison de ventes. Un numéro d'enchérisseur sera remis en échange de l'inscription. Ce numéro devra être présenté par l'acquéreur au commissaire-priseur habilité après chaque adjudication en sa faveur.

- Par ordre d'achat ou par voie d'enchères au téléphone : pour les acheteurs potentiels ne pouvant assister à la vente en personne, la maison de ventes pourra se charger de prendre leurs enchères selon leurs instructions. Les ordres d'achat comme les demandes d'enchères par téléphone doivent être remis par écrit avant la vente en utilisant le formulaire réservé à cet effet en fin de catalogue.

- Par internet : l'enchérisseur devra s'enregistrer sur le site interencheres.com, créer son compte en ligne avant le vendredi précédent la vente, et prendre contact avec la maison de ventes pour transmettre l'ensemble des éléments demandés afin que son inscription puisse être prise en compte et ses enchères acceptées. Le jour de la vente, il pourra participer à la vente où qu'il soit dans le monde, comme s'il était présent au château du Clos de Vougeot.

Frais de vente et TVA

Outre le prix d'adjudication dit « prix marteau », devront être acquittés des frais acheteurs de 6% HT (soit 7.2 % TTC) sur le montant de leur achat ainsi que la TVA sur le prix d'adjudication au taux de 20%. Chaque fût leur sera également facturé TTC (au taux de TVA de 20%) en sus aux prix suivants :

- 709 € hors taxes pour les vins blancs (soit 850,80 € TTC)
- 709 € hors taxes pour les vins rouges (soit 850,80 € TTC)

Modalités de paiement

Le paiement des vins aura lieu expressément au comptant et en euros. L'acheteur devra régler le prix d'achat global, comprenant le prix d'adjudication, les frais à la charge de l'acheteur, la TVA au taux de 20% et le prix des fûts (voir détails ci-dessus).

Les acheteurs effectueront leur paiement auprès de CORTOT ET ASSOCIÉS pour le compte des Hospices de Nuits-Saint-Georges par les moyens suivants :

- par virement bancaire en euros sur le compte de CORTOT ET ASSOCIÉS IBAN : FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 BIC : CMCIFRPP
- par carte bancaire : Visa/Mastercard

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

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

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

Formalités de régie

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

Reconnaissance des vins et modalités d'enlèvement

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

Élevage des vins

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

Étiquettes des bouteilles

Une fois les vins mis en bouteilles, ceux-ci seront étiquetés avec des étiquettes comportant le titre et le logotype des Hospices de Nuits-Saint-Georges, la mention du négociant-éleveur responsable de la mise en bouteille et le nom de l'acquéreur, si ce dernier le souhaite.

Le fond d'étiquette (appellation, nom de la cuvée et millésime) est fourni à titre gracieux par les Hospices de Nuits-Saint-Georges. L'ensemble des autres frais d'étiquetage (repiquage) sont à la charge de l'acheteur.

La commande devra être déposée au régisseur des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et sera transmise, après visa, à l'imprimerie Filiber à Nuits-Saint-Georges. Il ne pourra pas être délivré plus de 320 étiquettes par pièce.

Terms and conditions of the 62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Barrel Auction

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

Estimates

An estimate in euro is given for each pièce. It does not include the buyer’s premium, nor the VAT.

The estimates mentioned in the catalogue are for information purposes only and are based on previous sales prices.

Auction Principle

Auctions are conducted in euros and generally start below the low estimate and increase in increments. The authorised auctioneer is free to set the auction increments and may vary them during the sale.

The fall of the hammer and the cry of “sold” (“*adjudgé*” in French) by the authorised auctioneer indicates the bidding is closed and entails the formation of a contract of sale between the seller and the buyer. Once the bidding is closed, no claim shall be accepted for late bidding.

Minimum Bid

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

Buyer’s Option

Wines in barrels will be offered for sale by “*Cuvée*”. Each *Cuvée* will be divided into several SERIES, called “Series A”, “Series B”, “Series C”... each including a certain number of *pièces*.

The first *pièce* of each series will be auctioned with a Buyer’s Option. This means that the winner of the auction of the first *pièce* of the series is given the possibility to acquire this single *pièce*, but also some other *pièces* or all the *pièces* of this series, at the same auction price as the first purchased *pièce*. If the buyer of the first *pièce* does not acquire all the *pièces* of the series, the buyer’s option will be passed on to the buyer of the next *pièce*, who in turn may choose to acquire one or more *pièces* and so on, within the limit of the number of *pièces* of the SERIES.

Taking Part in the Auction

- In person: in order to bid, each potential buyer shall first register with the auction house and provide an ID, bank account details, proof of address and a Kbis extract (“certificate of incorporation”) for professional buyers. Payment guarantees may also be required at the auction house’s discretion. A bidder’s number will be provided in exchange for the registration. This number shall be presented by the bid winner to the authorised auctioneer.

- Absentee and telephone bids: for potential buyers unable to attend the auction in person, the auction house may take their bids according to their instructions. Absentee and telephone bids shall be submitted in writing before the auction using the form for this purpose at the end of the catalogue.

- Online: the bidder shall register on interencheres.com website and create his online account at the latest the Friday prior to the auction and communicate with the auction house to submit all the requested documentation so that its registration can be taken into account and its bids accepted. On the day of the sale, the bidder will be able to take part in the auction anywhere in the world, as if he were present at Château du Clos de Vougeot.

Buyer’s Premium and VAT

In addition to the hammer price, a 6% VAT excl. buyer’s premium is to be paid (i.e., 7.2% including VAT) on the amount of the purchase as well as VAT on the hammer price at the rate of 20%. Each barrel will also be invoiced to them including VAT (at the VAT rate of 20%) in addition to the following prices:

- €709 VAT excl. for white wines, i.e., €850.80 including VAT
- €709 VAT excl. for red wines, i.e., €850.80 including VAT

Terms of Payment

The payment of wines will be made expressly in cash and in euros.

The buyer shall pay the total purchase price, including the hammer price, the buyer’s premium, VAT at the rate of 20% and the price of the barrels (see details above).

Buyers will make their payment to CORTOT ET ASSOCIES on behalf of the Hospices by the following means:

- by bank transfer in euros to the account of CORTOT ET ASSOCIES
IBAN: FR76 1009 6185 8800 0497 5810 283 BIC: CMCIFRPP
- by credit card: Visa/Mastercard

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

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

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

Excise Procedures

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

Recognition of Wines and Pick-up Terms

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

Ageing of Wines

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

Bottle Labels

Once the wines have been bottled, they shall be labelled with labels bearing the title and logo of the Hospices de Nuits-Saint-Georges, the name of the *négociant-éleveur* responsible for bottling and the name of the buyer, if the latter so wishes.

The background of the label (designation, name of the *cuvée* and vintage) is provided free of charge by the Hospices. All other labelling costs (printing) are born by the buyer.

The order shall be submitted to the administrator of the Hospices. Once approved, it shall be transmitted to the printing company whose name is Filiber in Nuits-Saint-Georges by the buyer. No more than 320 labels can be delivered per *pièce*.

FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT ET ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE
62^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges - Dimanche 12 mars 2023 à 14h30

NOM de facturation :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Mobile : Email

Pour les assujettis, numéro de TVA intracommunautaire :

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

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

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

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

Date et signature :

ABSENTEE AND TELEPHONE BID FORM

62nd Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction - Sunday 12 March 2023 at 2:30 pm

Billing NAME :

Address:

Post code: Town/City:

Ph.: Mobile : Email

VAT registration number, if registered for VAT:

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

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

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

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

Date and signature :





CORTOT & ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS

44 rue de Gray - 21000 DIJON

Tél. +33 (0)3 80 73 17 64

vregille-cortot@dijonencheres.com