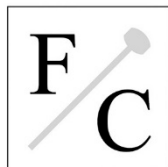


FOURNIÉ



CORTÈS

Rémy FOURNIÉ et Guillaume CORTÈS Commissaires-priseurs

SARL FOURNIÉ & CORTÈS Opérateur de Ventes Volontaires (agrément 2002-308)

Hôtel des Ventes Saint Etienne - 25 rue d'Astorg 31000 TOULOUSE - Tél : 05 34 44 12 90

site : www.fourniecortes.com

Mails : fournie@fourniecortes.com & cortes@fourniecortes.com

Vendredi 5 décembre 2025 à 14h

Hôtel des Ventes Vitry – 4 rue Urbain Vitry - 31000 Toulouse

Vins et spiritueux



Expert : Aymeric de CLOUET- Expert près la Cour d'Appel de Paris
113 rue de l'Abbé Groult, 75015 PARIS - Mobile 06 15 67 03 73

Exposition publique au 1628 Rte de Narbonne, 31810 Venerque, France
Le jeudi 04 décembre 2025 de 10h30 à 16h00

live interencheres-live.com
Enchères LIVE et ordres d'achat secrets

Drouot LIVE.com

Frais en sus des enchères : 25% TTC

www.fourniecortes.com

200	9 bouteilles château les Rigalets "La Quintessance" Cahors 1995 (EA ES)	45 / 55
201	3 bouteilles Clos Triguedina Cahors 1999	105 / 120
202	6 bouteilles château Pineraie "L'authentique" Cahors 2008	75 / 90
203	3 bouteilles château Pineraie "L'authentique" Cahors 2009	40 / 50
204	6 bouteilles château Pineraie "L'authentique" Cahors 2010	75 / 90
205	6 bouteilles clocher de Saint-Polycarpe FrédéricTailhan Limoux Toques & Clochers Sieur d'Arques 2015 (CB)	120 / 150
206	6 bouteilles clocher de Rouffiac d'Aude Pierre Teisseire Limoux Toques & Clochers Sieur d'Arques 2016 (CB)	120 / 150
207	6 bouteilles clocher de Pieusse Romain Mirc Limoux Toques & Clochers Sieur d'Arques 2017 (CB)	120 / 150
208	6 bouteilles clocher de Saint-Martin Lucette Pradier Limoux Toques & Clochers Sieur d'Arques 2017 (CB)	120 / 150
209	4 bouteilles Mas Neuf "Armonio" Igp d'Oc 2010	100 / 120
210	6 bouteilles Mas Neuf "Armonio" Igp d'Oc 2010	150 / 180
211	5 bouteilles Collioure Château des Abelles (cellier des Templiers) 2000	25 / 30
212	1 mg Collioure domaine de Roumani, cellier des Templiers 2000 (ETLA)	10 / 20
213	8 bouteilles Collioure abbaye de Valbonne, cellier des Templiers 2000	40 / 50
214	2 bouteilles Collioure "Folio" La Coume del Mas 2010	40 / 60
215	3 bouteilles Collioure "L'Argile" domaine de la Rectorie 2018	60 / 90
216	3 bouteilles Collioure "Folio" La Coume del Mas 2018	60 / 90
217	Ensemble de 8 bouteilles : 5 domaine Cordoliani Patrimonio 2003 (ES), 3 domaine Momplezy "Plaisirs" Côteaux du Languedoc 2008	70 / 80
218	6 bouteilles Châteauneuf du Pape rouge Domaine de la Roquette René Laugier 1984 (1 LB, 4 MB)	80 / 100
219	3 mg dom Chante-Perdrix Châteauneuf du Pape 2001	150 / 180
220	1 bouteille Hermitage blanc JL Chave 2011	130 / 150
221	1 bouteille Hermitage blanc JL Chave 2013	130 / 150
222	Ensemble de 3 bouteilles dont : 2 Quart de Chaume château de Luronde Laffourcade 1990 (CA) et 1 Savennières Laffourcade 1989 (CA)	20 / 30
223	4 bouteilles Bonnezeaux château Perray Jouannet Laffourcade 1990 (CA, EA, 2 couleuses)	40 / 60
224	1 bouteille Saumur-Champigny "Les Poyeux" Clos Rougeard 2005	160 / 180
225	1 bouteille Saumur-Champigny "Brézé" Clos Rougeard 2008	120 / 140
226	1 bouteille Saumur-Champigny "Le Bourg" Clos Rougeard 2008	250 / 300
227	1 bouteille Pouilly-Fumé "Silex" D. Dagueneau 2008	100 / 120
228	1 bouteille Pouilly-Fumé "Silex" D. Dagueneau 2013	100 / 120
229	1 bouteille champagne Perrier-Jouët extra brut 1966 (ES)	40 / 60
230	1 magnum de champagne Moët et Chandon Dom Pérignon 1969 (Basse, trouble)	100 / 150
231	2 bouteilles champagne Perrier-Jouët extra brut 1975 (coffret carton)	80 / 120

232	1 bouteille champagne "Collection", Taittinger 1978 (Vasarély, en coffret)	100 / 120
233	1 bouteille champagne "Grand Siècle", Laurent-Perrier (coffret)	60 / 70
234	1 bouteille champagne Ruinart brut (en coffret)	25 / 30
235	6 bouteilles champagne (Raoul Collet, Michel, Doré-Noël, & 2 rosés Devaux & Mandois)	90 / 120
236	6 bouteilles champagne C&R Lenoir	72 / 90
237	1 bouteille champagne brut Fauchon CB	10 / 15
238	Ensemble de 2 bouteilles de Banyuls : 1 bouteille le Dominicain Banyuls tuilé 6 ans d'âge 16,5°, 1 bouteille Banyuls Cave Tambour doré doux 18° (B)	20 / 40
239	Ensemble de 2 bouteilles comprenant : 1 bouteille Porto blanc Malvasia Real Companhia Velha, 1 bouteille Tequila Centenario	15 / 30
240	Ensemble de 2 bouteilles comprenant : 1 bouteille de Porto Rozes Tony blanc et 1 bouteille Velhotes Tony Calem	10 / 15
241	Ensemble de 5 bouteilles : 1 Jerez Domecq (EA), 1 Porto Tawny Ferreira, 1 Porto Rich Towny Rainha Santa, 1 Montilla Matipe Fino Cruz Conde, 1 Pastis Ricard	40 / 50
242	Ensemble de 3 bouteilles : 1 bouteille Tokaji Disznoko 1994 Dry Furmint, 1 bouteille Calem Velhotes Porto fine Twany, 1 bouteille Domaine Saint Michel Côtes du Rhône par Jean Nicolas 1989.	10 / 20
243	2 bouteilles Porto Taylor 2000	70 / 80
244	2 bouteilles Porto Taylor 2003	70 / 80
245	Ensemble Oudinot comprenant : 1 magnum Oudinot Vieille fine de la Marne en coffret carton rouge, 1 bouteille Oudinot Marc de champagne (B) coffret carton rouge.	20 / 30
246	1 magnum Chartreuse jaune (rarissime édition avec l'étiquette 1964-1966 et la capsule 1956-1964, étiquette sale et légèrement abîmée)	1000 / 1200
247	1 bouteille Chartreuse jaune des Pères Chartreux. Période 1956-1964	500 / 700
248	1 bouteille Chartreuse verte période 1992-2006 (2001)	200 / 300
249	1 bouteille Chartreuse cuvée des MOF sommeliers "Mountain camp vers 2012"	100 / 150
250	1 bouteille Whisky Usher's Green Stripe Blended Scotch Whisky 43° (B)	10 / 20
251	1 bouteille Whisky écossais single malt the isle of jura "Jura" 12 ans	30 / 40
252	1 bouteille whisky écossais islay Bunnahabhain 1978 (mb 2000)	150 / 200
253	1 bouteille whisky écossais single malt "The un-chillfiltered collection" Macallan 1990 (mb2007)	120 / 150
254	1 bouteille whisky écossais Highland single malt Mannochmore 1991 (mb 2008)	120 / 150
255	2 bouteilles de cognac Otard grande fine champagne, réserve particulière de M. Saint-Jean Barcelone Automobile (B)	30 / 50
256	2 bouteilles de cognac Otard grande fine champagne, réserve particulière de M. Saint-Jean Barcelone Automobile 40° (B, 1 EManquante)	40 / 60
257	2 bouteilles de cognac Otard grande fine champagne, réserve particulière de M. Saint-Jean Barcelone Automobile 40° (B)	30 / 50
258	2 bouteilles cognac Otard réserve particulière de M. Saint-Jean Barcelone Automobile 40° (une couleuse basse) cartons	30 / 50
259	2 bouteilles cognac Otard réserve particulière de M. Saint-Jean Barcelone Automobile 40° (LB) cartons	40 / 60
260	1 bouteille cognac Hennessy 3 étoiles (B, ETA)	40 / 60
261	1 Mg Cognac Martell trois étoiles	50 / 80

262	1 Magnum Cognac fine champagne VSOP (SE, CA)	40 / 60
263	1 bouteille liqueur de la Vieille Cure (ETA)	10 / 20
264	1 pot Calvados de Lavocourt (CA)	100 / 120
265	1 blle Rhum doré Duquesne, plantation Val d'Or 1940	200 / 300
266	1 bouteille Bas-Armagnac domaine du Mouliot Francis Darroze 1924 (mb 1995)	200 / 300
267	1 bouteille Bas-Armagnac domaine du Peyrot Francis Darroze 1928 (mb 1995)	150 / 200
268	1 bouteille Bas-Armagnac domaine du Mourlot Francis Darroze 1946 (mb 1996)	120 / 150
269	1 bouteille Bas-Armagnac domaine du Jouanchicot Francis Darroze 1957 (mb 1997)	100 / 200
270	1 bouteille Bas-Armagnac Laberdolive 1964	180 / 200
271	1 bouteille Bas-Armagnac Samalens 1964	80 / 100
272	1 bouteille Bas-Armagnac Samalens 1965	80 / 100
273	1 bouteille Bas-Armagnac Samalens 1966	80 / 100
274	1 bouteille Bas-Armagnac Laberdolive 1982	100 / 120
275	1 bouteille Bas-Armagnac Laberdolive 1982	100 / 120
276	1 bouteille Bas-Armagnac château de Laubade 1983 (mb 1995) EA	50 / 70
277	1 blle Bas-Armagnac domaine de Lacourrèges 1939 (manuscrit)	40 / 60
278	1 Pot Armagnac sélection spéciale réserve, Gélàs	80 / 120
279	1 bouteille Bas-Armagnac Tariquet VSOP (mb 2003)	50 / 70
280	1 pot Armagnac Château Berrit, Félix Knutty	60 / 80
281	1 Mg Armagnac Haut Baron	20 / 30
282	Ensemble de 3 bouteilles comprenant : 1 bouteille Corton-Charlemagne Lupé-Chollet 1960 (B, ES), 1 bouteille Bourgogne Hautes Côtes de Beaune domaine Devaux Moillard 1989, 1 bouteille Clos de Beauregard Mouzillon Muscadet 1967 (B, EA)	20 / 30
283	1 blle Clos de Vougeot Jaboulet-Verchère 1964 (B à V)	40 / 50
284	1 blle Pommard 1er cru "Les Jarollières", la Pousse d'or 1966 (B, ES)	30 / 40
285	Ensemble de 4 bouteilles comprenant : 1 Aloxe-Corton François Protheau 1983 (LB, EA), 1 Aloxe-Corton Vaucher Père et fils 2006, 1 Saumur "Les Cormiers" château de Villeneuve 2002 blanc, 1 Saumur Champigny "Le Grand Clos" château de Villeneuve 2003	50 / 80
286	Ensemble de 2 bouteilles comprenant : 1 bouteille Vosne-Romanée 1er Cru "Les petits monts" Mongeard-Mugneret 1991, 1 Magnum Bourgogne "Noémie" J. Grossier 2000	110 / 130
287	3 bouteilles Beaune La grande cave 1997	45 / 60
288	Ensemble de 3 bouteilles comprenant : 1 Corton-Renardes Grand Cru Domaine M. Voarrick 2007, 1 Nuits Saint Georges "Les plateaux" Mongeard-Mugneret 2005, 1 Pommard 1er Cru Les Epenots château Violot-Guillemard 1999	100 / 120
289	3 bouteilles Gevrey-Chambertin "Les Hauts-Griots Lafforest" 1999	75 / 90
290	1 bouteille Chablis "1er cru Butteaux" domaine F. Raveneau 1999	180 / 200
291	1 bouteille Chablis "1er cru Butteaux" domaine F. Raveneau 2000 (CA)	200 / 220

292	1 bouteille Meursault domaine Leroy 2005	200 / 250
293	1 bouteille Le Corton Grand Cru BPF 2005	80 / 100
294	10 Gevrey-Chambertin "1er Cru les Fontenys" Jane et Sylvain 2006	300 / 400
295	10 bouteilles Monthélie J-L Drout aîné 2008	150 / 200
296	4 bouteilles Clos de Bèze Vignon 2013 (2 ETLA)	440 / 480
297	Ensemble de 6 bouteilles : 4 Bourgogne grand Ordinaire domaine H. Richard 2007, 1 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune domaine du lycée viticole 2008 (manque capsule), 1 Marsannay domaine H. Richard 2007	20 / 40
298	1 blle château Rabaud 1er cru Sauternes 1936 (B, SE, millésime sur bouchon)	20 / 30
299	1 blle Château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1937 (TLB, SE)	1100 / 1200
300	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1970 (LB)	180 / 200
301	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1970 (LB)	180 / 200
302	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1981 (LB, ELA)	160 / 180
303	1 bouteille château d'Yquem 1er Grand Cru Sauternes 1984 (LB)	170 / 190
304	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1985 (LB)	200 / 220
305	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1985 (LB)	200 / 220
306	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1987 (LB)	160 / 180
307	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 1987 (LB)	160 / 180
308	3 bouteilles château Roumieu Sauternes 1990 (1 EA)	20 / 30
309	2 bouteilles château Climens 1er cru Sauternes 1990	120 / 140
310	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 2001	160 / 180
311	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 2003 (ES)	160 / 180
312	1 bouteille château d'Yquem 1er grand cru Sauternes 2004 (ELA)	160 / 180
313	6 bouteilles château Rayne-Vigneau 1er cru Sauternes 2009	150 / 180
314	Ensemble : 1 blle Juliéna Michel Lecomte 1966 (couleuse, EA), 1 blle château Ferrande graves 1973 (MB)	15 / 20
315	2 blles Château Lafite Rothschild 1er cru Pauillac (SM, 1TLB, 1LB, capsule découpée par l'expert pour trouver le millésime, sans succès)	400 / 500
316	1 bouteille château Margaux 1er cru Margaux 1934 (MB-EA)	280 / 320
317	1 blle château Ducru-Beaucaillou deuxième cru Saint-Julien 1939 (B à V, ETLA)	20 / 30
318	Ensemble de 2 bouteilles dont : 1 château Duhart Milon 4ème cru Pauillac 1968 (B, EA) et 1 Barsac 1964 (LB, CA)	20 / 30
319	3 bouteilles château Latour 1er Cru Pauillac 1973 (1 LB, 2 MB, 1 EA)	450 / 540
320	2 bouteilles château Cheval-Blanc 1er grand cru Saint-Emilion 1974 (1TLB, 1 LB)	260 / 300
321	12 bouteilles château La Croix du Casse Pomerol 1975 (5 TLB, 7 LB, 4 EA, CB)	150 / 180
322	Ensemble de 6 bouteilles comprenant : 1 château Brane-Cantenac 2ème cru Margaux 1975 (MB), 2 château de Marbuzet Saint-Estephe 1989 (1 juste, 1 TLB), 1 château Petit-Village Pomerol 1989, 2 châteaux Carbonnieux Pessac-Léognan (1 de 1994, 1 de 1996)	150 / 180

323	6 bouteilles château la Lagune 3ème cru Haut-Médoc 1975 (2 TLB, 2 LB, 1 MB-EA, 1 EA-Couleuse)	180 / 210
324	5 bouteilles château Ducru-Beaucaillou 2ème cru Saint-Julien 1975 (4 TLB, 1 LB à MB)	250 / 300
325	7 bouteilles château Ducru-Beaucaillou 2ème cru Saint-Julien 1976	350 / 420
326	12 bouteilles château Ducru-Beaucaillou 2ème cru Saint-Julien 1976 (3TLB, 9LB, 1CA, CB)	500 / 600
327	12 bouteilles château Figeac 1er grand cru Saint-Emilion 1978 (2 TLB, 7 LB, 2 MB, 1 B-1 EA, 2 ET, CB)	1000 / 1200
328	12 bouteilles château Figeac 1er grand cru Saint-Emilion 1978 (2 justes, 2TLB, 2 LB, 2 MB, 1 B-3 CA, 3 E, 9 ET, 1 couleuse, CB)	900 / 1100
329	1 bouteille château Haut-Brion 1er cru Graves 1978 (TLB - EA)	140 / 160
330	12 bouteilles château Beychevelle 4ème cru Saint-Julien 1979 (2 TLB, 6 LB, 3 MB à B, 1 B à V)	480 / 540
331	10 bouteilles château Léoville Las Cases 2ème cru Saint-Julien 1979 (1 CLA, CB)	800 / 900
332	12 bouteilles château Léoville Las Cases 2ème cru Saint-Julien 1979 (2 justes, 6 TLB, 2 LB, CB)	900 / 1000
333	6 bouteilles château Trotanoy Pomerol 1979 (2 justes, 2 TLB, 2 LB - EA) CB	600 / 660
334	1 bouteille château Cheval-Blanc 1er grand cru Saint-Emilion 1979 (V - CA - bouchon qui descend)	50 / 70
335	1 bouteille château Mission Haut-Brion Graves 1980 (EA)	110 / 130
336	12 bouteilles château Carbonnieux rouge Pessac Léognan 1980 CB	140 / 160
337	1 bouteille château Cheval-Blanc 1er grand cru Saint-Emilion 1980 (LB à MB)	140 / 160
338	3 bouteilles château Fonrazade, Saint-Émilion 1981 (ets, B)	20 / 30
339	3 bouteilles château Mouton-Rotschild 1er cru Pauillac 1981 (LB, EA)	360 / 390
340	3 bouteille château Mouton-Rotschild 1er cru Pauillac 1981 (2 TLB, 1 V CA, 3 EA)	360 / 390
341	Ensemble de 8 bouteilles : 4 château Touzinat Saint-Emilion 1982 (1SE, 1 juste, 1 LB), 1 château Moulin-Riche Saint-Julien 2011, 1 château Brillette Moulis 2012, 2 clos Albertus Saint-Georges Saint-Emilion 2012	65 / 75
342	2 bouteilles château La Lagune 3ème cru Haut-Médoc 1975 (MB, CA-couleuse) et 1982 (1 LB)	60 / 80
343	1 bouteille château Mouton-Rothschild 1983 (LB)	160 / 180
344	Ensemble de 2 bouteilles : 1 bouteille château Faurie de Soucard grand cru classé Saint-Emilion 1983 (B, ES), 1 bouteille Clos Petit Mauvinon Saint-Emilion 1993 (LB)	15 / 30
345	1 bouteille château Cheval-Blanc 1er grand cru Saint-Emilion 1984	130 / 150
346	Ensemble de 4 bouteilles : 2 bouteilles château Verdu Lussac Saint-Emilion 1985 (B), 1 bouteille château Guillemin le Lugat Bordeaux 1997 (J), 1 bouteille château Taffard Médoc 1986 (J) Cuvée spéciale du Comité d'Etablissement aérospatiale 1991 - 1er vol A 340.	20 / 40
347	Ensemble de 3 bouteilles comprenant : 1 bllé les Fiefs de Lagrange Saint-Julien 1985 (TLB), 1 bllé Château Larose-Trintaudon Haut-Médoc 2006, 1 bllé château La Chapelle aux Moines Saint-Emilion 2001	25 / 30
348	2 bouteilles château Margaux 1er cru Margaux 1985 (1TLB)	400 / 600
349	12 bouteilles château Maucaillou Moulis 1988 (2 justes, 2 ELA, 4 EA, CB)	180 / 240
350	Ensemble de 2 bouteilles comprenant : 1 Pavillon rouge Margaux 1988 et 1 château Pichon-Longueville Baron 2ème cru Pauillac 1996	150 / 200
351	Ensemble de 11 bouteilles : 1 Vieux château Cloquet Pomerol 1989, 1 château Bellefont-Belcier Saint-Emilion 1993, 1 château Valrose Saint-Emilion (SE), 3 château Tour de Pez Saint-Estephe 1997, 4 château Lalande Saint-Julien (SE), 1 château Coufran Haut-Médoc 2003	85 / 100

352	6 bouteilles château Pavie 1er grand cru Saint-Emilion 1989 (3 LB, 3 MB)	500 / 600
353	2 bouteilles château Latour 1er cru Pauillac 1989	500 / 600
354	1 bouteille Pétrus Pomerol 1990	2600 / 2800
355	3 bouteilles château Margaux 1er cru Margaux 1992	450 / 550
356	4 bouteilles château Roc de Cambes Côtes de Bourg 1993	160 / 200
357	Ensemble de 5 bouteilles château Cos d'Estournel 2ème cru Saint-Estèphe : 1 de 1993, 4 de 1994 (1 juste, 1 LB, 1 V bouchon qui descend)	150 / 200
358	Ensemble de 3 bouteilles château Lynch-Bages 5ème cru Pauillac : 1 de 1993, 2 de 1994	140 / 170
359	1 bouteille château Haut-Brion 1er cru Graves 1993	160 / 180
360	Ensemble de 6 bouteilles : 2 château Cantenac-Brown 3ème cru Margaux 1994 (1 EA), 1 château Gruaud-Larose 2ème cru Saint-Julien 1994, 1 château Smith Haut-Lafite Pessac-Léognan 1995, 1 château Moulin-Rose Haut-Médoc 1994, 1 château Petit-Village Pomerol 1993 (capsule découpée)	150 / 180
361	2 bouteilles Forts de Latour Pauillac 1994	450 / 540
362	3 bouteilles château Latour 1er cru Pauillac 1994 (1 juste)	450 / 540
363	Ensemble de 10 bouteilles : 7 château Plantey de Lieujan Haut-Médoc 1995 (1 juste, ES), 1 château les Hauts-Conseillants Lalande de Pomerol 1996 (ES), 1 blle château de Siaurac Lalande de Pomerol 1996, 1 blle château Guillemin la Gaffelière Saint-Emilion 1999	55 / 65
364	Ensemble de 4 bouteilles : 1 château du Glana Saint-Julien 1995 (TLB, EA), 1 château Trotte Vieille grand cru Saint-Emilion 1998, 1 château Beauséjour Hosten Haut-Médoc 2005, 1 château Tertre du Moulin Saint-Emilion 2006	55 / 65
365	Ensemble de 2 bouteilles : 1 Forts de Latour Pauillac 1995 (CA), 1 château Brane-Cantenac 2ème cru Margaux 1996	150 / 170
366	3 bouteilles château Clinet Pomerol 1995	150 / 180
367	5 bouteilles château Lynch-Bages 5ème cru Pauillac 1995	400 / 450
368	1 bouteille château Haut-Brion 1er cru Graves 1995	160 / 180
369	4 bouteilles château Margaux 1er cru Margaux 1995	1000 / 1200
370	1 bouteille château Latour 1er cru Pauillac 1995	320 / 360
371	Ensemble de 3 bouteilles : 2 château Durfort-Vivens 2ème cru Margaux 1996 (ES), 1 château Haut-Batailley 5ème cru Pauillac 2010	80 / 100
372	2 bouteilles Les forts de Latour Pauillac 1996	240 / 280
373	1 bouteille château Latour 1er cru Pauillac 1996	320 / 360
374	2 bouteilles château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe 1997 (ES)	45 / 50
375	6 bouteilles château Lalande Saint-Julien 1997 (1TLB, 2 EA, ES)	80 / 100
376	Ensemble de 3 bouteilles : 1 bouteille château Pape Clément Pessac-Léognan 1997 (ETLA), 1 bouteille château Talbot 4ème cru St Julien 2001, 1 bouteille château Bouscaut graves 2006	100 / 120
377	6 bouteilles château Fourcas-Hosten Listrac Médoc 1998	75 / 90
378	3 bouteilles château Lascombes 2ème cru Margaux 1998 (1 ELA)	90 / 105
379	5 bouteilles La Dame de Montrose Saint-Estephe 2000	125 / 150
380	6 bouteilles château Maucaillou Moulis 2002	75 / 90
381	1 bouteille château Haut-Brion 1er cru Graves 2002	160 / 180

382	Ensemble de 3 bouteilles comprenant : 1 château Carbonnieux Pessac Léognan 2003, 1 château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe 2017, 1 château Haut-Batailley 5ème cru Pauillac 2008	60 / 80
383	1 bouteille château Margaux 1er cru Margaux 2003 (EA)	300 / 350
384	Ensemble de 10 bouteilles : 3 N°2 de Maucaillou Moulis 2004, 7 château Tourteau Chollet Graves 2009	65 / 75
385	Ensemble de 3 bouteilles comprenant : 2 château Ducru-Beaucaillou 2ème cru Saint-Julien 2004, 1 château Canon 1er grand cru Saint-Emilion 2004	100 / 200
386	2 bouteilles château Pichon Longueville Baron 2ème cru Pauillac 2004	120 / 140
387	6 bouteilles château Montrose 2ème cru Saint-Estephe 2004	360 / 420
388	1 bouteille château Mouton-Rothschild 1er cru Pauillac 2004	200 / 240
389	1 bouteille château Lafite-Rothschild 1er cru Pauillac 2004	250 / 300
390	1 bouteille château Latour 1er cru Pauillac 2005	320 / 360
391	6 bouteilles Frank Phélan Saint-Estephe 2006	60 / 75
392	6 bouteilles Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien 2007	75 / 90
393	1 bouteille château Margaux 1er cru Margaux 2010	300 / 350
394	2 magnums château Lalaudey Moulis 2011 CB	30 / 50
395	6 bouteilles château Lalaudey Moulis 2011 CB	40 / 60
396	6 bouteilles château les Sadons Pauillac 2011	70 / 90
397	6 bouteilles château Maucaillou Moulis 2011	75 / 90
398	Ensemble de 6 bouteilles comprenant : 3 château Julia Pauillac 2011, 3 château Lafon du berger Haut-Médoc 2011	40 / 60
399	5 bouteilles château Cadet-Bon grand cru Saint-Julien 2012	60 / 80
400	3 bouteilles château La Conseillante Pomerol 2012	330 / 390
401	6 bouteilles château Dassault Saint-Emilion 2014	120 / 150
402	3 bouteilles Clos Fourtet 1er grand cru Saint-Emilion : 2 de 2015, 1 de 2016	160 / 180
403	3 bouteilles château La Conseillante Pomerol : 2 de 2015 et 1 de 2016	330 / 390
404	Ensemble 12 bouteilles : 7 bouteilles château Ferrande graves 1990 (2 justes, 1TLB, EA) / 5 bouteilles château Magnan la Gaffelière Saint-Emilion 1989 (EA)	80 / 100
405	Ensemble 6 bouteilles : 3 bouteilles château petit Faurie de Soutard grand cru Saint-Emilion (1 de 1976 MB-EA, 2 de 1985 1LB-1MB, EA) / 3 bouteilles clos de l'Oratoire Saint-Emilion 1982 (2 TLB, 1 LB, ES)	100 / 120

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

La **SARL FOURNIÉ & CORTÈS** est un Opérateur de Ventes Volontaires de meubles aux enchères publiques (agrément 2002-308) régit par les articles L 321-1 et suivants du Code de Commerce. Maître Rémy FOURNIÉ et Maître Guillaume CORTÈS agissent comme mandataires de leurs vendeurs. Le contrat de vente du bien présenté aux enchères publiques est conclu entre le vendeur et l'acquéreur. Les rapports entre la SARL FOURNIÉ & CORTÈS et l'acquéreur sont soumis aux présentes conditions générales. La SARL FOURNIÉ & CORTÈS et les commissaires-priseurs ne peuvent être tenus responsables des fautes commises par le vendeur ou l'acquéreur. **Quelque soit le mode d'enchère utilisé, le fait d'enchérir implique automatiquement pour l'enchérisseur qu'il aura lu, compris et accepté les présentes conditions de ventes.** La loi française, seule, régit les présentes conditions générales de vente. Le tribunal du ressort de Toulouse (France) sera le seul compétent en cas de litige.

ETAT DES BIENS VENDUS : Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères pendant les expositions. Les commissaires-priseurs se tiennent à la disposition des acquéreurs pour toutes précisions ou explications quant à l'état des lots, leurs restaurations ou accidents éventuels, voir dans certains cas demander « un rapport de condition » fourni par les experts. La mention de quelque défaut n'implique pas l'absence de tout autre défaut. Pour les livres : me terme « en l'état » signifie que le livre est vendu comme il est, sans retour possible. Il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.

LA VENTE : La vente aux enchères publique se déroule en langue française et les enchères en euros. Les enchères doivent être portées de façon distincte, par le geste ou par la voix. Les commissaires-priseurs sont les seuls à diriger la vente aux enchères publiques, ce sont eux qui décident des paliers d'enchères, à leur convenance et proportionnellement aux montants des enchères. Les commissaires-priseurs se réservent la discrétion de refuser à toute personne de participer aux enchères. Le plus offrant et dernier enchérisseur sera adjudicataire. C'est le mot « adjudgé » qui clôture l'enchère et transfère la propriété de l'objet, et non le coup de marteau. En cas de double enchère manifeste reconnue par les commissaires-priseurs ou leurs collaborateurs, le lot sera remis en vente, tous les enchérisseurs pouvant concourir à cette deuxième mise en adjudication. L'Etat français dispose d'un droit de préemption sur tout bien mobilier présenté aux enchères publiques, l'exercice de ce droit intervient immédiatement après le coup de marteau par le représentant de l'Etat manifestant sa volonté de se substituer au dernier enchérisseur, et dispose d'un délai de 15 jours pour confirmer ce droit de préemption. **Selon l'article L 321-17 du Code de Commerce : les actions en responsabilité civile engagées à l'occasion des prises et des ventes volontaires et judiciaires de meuble aux enchères publiques se prescrivent par cinq ans à compter de l'adjudication ou de la prise.** La vente aux enchères publiques est faite au comptant, l'adjudicataire et dernier enchérisseur devra immédiatement s'acquitter du règlement total de son achat, prix d'adjudication augmenté des frais à la charge de l'acquéreur et de tous impôts ou taxes qui pourraient être exigibles.

LE RÈGLEMENT : Les acquéreurs paieront, en sus des enchères, les frais et les taxes suivantes : **25 % TTC**

Les acquéreurs « en live » sur les plateformes digitales via internet paieront : 1,80 % TTC pour le service DROUOT LIVE et 3.60 % TTC pour le service INTERENCHERES, en sus des 25 % TTC. De plus, le service INTERENCHERES applique un commissionnement de 40€ HT par Véhicules aussi bien pour les ventes volontaires que judiciaires.

Les adjudicataires sont responsables de leurs lots sitôt l'adjudication prononcée, il leur appartiendra de faire assurer leurs lots et de les enlever le plus rapidement possible.

Le règlement au comptant s'effectue selon la loi en vigueur, avec présentation de pièce d'identité : soit en espèces dans la limite de 1000 € frais et taxes comprises, pour les résidents français particuliers ou professionnels (ou bien jusqu'à quinze mille euros, frais et taxes comprises, pour les ressortissants étrangers qui ont leur résidence fiscale à l'étranger, sur présentation de preuves, d'un justificatif de domicile et pièces d'identités), soit en Carte Bleue (Visa ou Master Card), soit en règlement en ligne via la plateforme sécurisée PAYZEN, soit par virement bancaire (IBAN en bas de votre bordereau d'adjudication), les chèques ne sont plus acceptés. Au-delà de 30 jours (date facture), tout retard de paiement entraînera des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € (quarante euros). Tout bordereau d'adjudication demeuré impayé auprès de la SARL FOURNIÉ & CORTÈS ou ayant fait l'objet d'un retard de paiement est susceptible d'inscription au fichier TEMIS (informations complémentaires, consulter les données TEMIS : <https://temis.auction/statics/politique-protection-dp-temis.pdf>). A défaut de paiement les dispositions de l'article L 321-14 du Code de Commerce seront appliquées, avec frais de recouvrement de 40 €. Le règlement s'entend par le dépôt certain du montant de l'adjudication et des frais en sus sur le compte bancaire de la SARL FOURNIÉ & CORTÈS. Les garanties apportées par l'acheteur ne sauraient suffire à obliger le commissaire-priseur à lui remettre le lot acquis, celui-là aura un délai de 2 jours ouvrables pour régler son achat.

ENLEVEMENT, TRANSFERTS des RISQUES : **L'enlèvement est immédiat.** A défaut, il appartiendra à l'adjudicataire de faire assurer ses lots dès l'adjudication prononcée. Le magasinage n'engage pas la responsabilité de la SARL FOURNIÉ & CORTÈS ou des commissaires-priseurs à quelque titre que ce soit. La SARL FOURNIÉ & CORTÈS se réserve le droit d'appliquer des frais de gardiennage de 5 € HT par jour et par objet au-delà de 15 jours (quinze jours) après la vente. **Au-delà de ce délai, et sans nouvelle de l'adjudicataire, le ou les lots seront remis à un garde-meuble et il appartiendra à l'adjudicataire du ou des lots, de régler le dit garde meuble jusqu'à enlèvement effectif de son ou ses lots (nous vous communiquerons les coordonnées de la société de gardiennage afin de pouvoir les régler directement).** Pour des objets de moindre importance, la SARL FOURNIÉ & CORTÈS pourra décider, à sa discrétion, de les garder à l'étude, contre des frais de gardiennage qui s'élèveront au minimum à 50 € TTC, et ce, dès le délai de 15 jours dépassé.

ORDRE D'ACHAT : Les Commissaires-Priseurs, leurs collaborateurs, et les experts se chargent d'exécuter tous les ordres d'achat qui leur sont confiés, en particulier pour les amateurs ne pouvant assister à la vente. Toute demande de participation téléphonique à la vente sera obligatoirement assortie d'un ordre d'achat à l'estimation basse du lot concerné. Si vous souhaitez faire une offre d'achat fixe ou par téléphone, celle-ci doit nous parvenir au plus tard 48 h (soit deux jours) avant la vente, accompagnée d'un relevé d'identité bancaire ou de vos coordonnées bancaires, de votre adresse et pièces d'identités. Dans les deux cas, il s'agit d'un service gracieux rendu au client. Les Commissaires-Priseurs déclinent toute responsabilité en cas d'erreurs ou omissions dans l'exécution des ordres reçus, comme en cas de non-exécution de ceux-ci. En l'absence de confirmation de la prise en compte par l'étude de votre ordre d'achat, celui-ci ne sera pas exécuté. Les acquéreurs « en live », en sus des frais de 25 % TTC, paieront 1,80 % TTC pour le service « live » de DROUOT LIVE (soit 26,80 % TTC), et 3,60 % TTC pour le service « live » d'INTERENCHERES (soit 28,60 % TTC).

Les **notifications importantes relatives aux suites de l'adjudication** seront adressées à l'adresse e-mail et/ou à l'adresse postale déclarée par l'enchérisseur auprès de la structure lors de l'adjudication. **L'enchérisseur doit informer la SARL FOURNIÉ & CORTÈS de tout changement concernant ses coordonnées de contact.**

EXPEDITION : LA SARL FOURNIÉ & CORTÈS N'EFFECTUE AUCUNE EXPEDITION

Mails : fournie@fourniecortes.com & cortes@fourniecortes.com site : www.fourniecortes.com