

CORTOT & ASSOCIÉS
COMMISSAIRES-PRISEURS

*59^e vente des vins
des Hospices de Nuits-Saint-Georges*

59th Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

DIMANCHE 8 MARS 2020 À 14H30 AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT
Sunday 8 March 2020 at 2:30 pm at the Château du Clos de Vougeot



59^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges
59th Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction

Dimanche 8 mars 2020 à 14 h 30 au Château du Clos de Vougeot
Sunday 8 March 2020 at 2:30 pm at the Château du Clos de Vougeot

*Sous la Présidence de Monsieur François Poher, Président du Directoire / Presided over by Mr François Poher, Chairman 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 / The auction sale will be broadcast live on www.interencheres.com

M^e Hugues Cortot, Commissaire-Priseur / Dijon Auctioneer
44 rue de Gray - 21000 Dijon
Tél. : 03 80 73 17 64 - E-mail : vregille-cortot@dijonencheres.com

Aymeric de Clouet, Consultant,
Expert près la Cour d'Appel de Paris / Expert before the Court of Appeal of Paris
Tél. : 06 15 67 03 73 - E-mail : aymeric@de-clouet.fr

Histoire des Hospices de Nuits-Saint-Georges

C'est au XIII^e siècle, vers 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. Mais les établissements plus modernes sont dus au Procureur du Roy Guillaume Labye, qui commença en 1633 par l'achat d'une modeste maison au bord du Meuzin puis en 1692 par la construction des établissements que nous connaissons toujours aujourd'hui, 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).

Il faut rappeler que 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. Ainsi, l'autonomie financière sera garantie, et malgré les difficultés, l'établissement subsistera jusqu'à ce jour, notamment grâce aux dons qui peu à peu constitueront le domaine viticole dont les vins sont 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 de Nuits-Saint-Georges

It was in the 13th century, around 1270, that the Hospices de Nuits was founded, as Saint Louis IX's reign drew to a close and Robert II, Duke of Burgundy, came to power. But the Hospices as we now know it exists thanks to the King's Crown Prosecutor, Guillaume Labye, who, in 1633, began by purchasing a modest house on the River Meuzin. Then, in 1692, the establishments that we know today were built under the direction of Father Antide Midan, part of a community of priests in Saint-Symphorien de Nuits. The hospital later expanded to include the wards Sainte-Madeleine (1739), Saint-Étienne (1842) and Saint-Joseph (1878).

We should remember that it was under the reign of Louis XIV that the whole hospital complex was brought together, with the leper houses of neighbouring towns coming under its auspices and the creation of a Management Committee made up of Nuits prominent citizens. This would guarantee its financial autonomy and, despite difficulties, the establishment is still running today, mainly thanks to the donations which gradually built up the wine-growing estate, the wines of which are sold at the traditional auction in March.

The most recent changes have been the construction of a nursing home for the elderly and dependent, inaugurated in 1995, and the new Saint-Laurent hospital which opened in 2018. Thanks to the profits from the sale of wines, everything possible is done to ensure the quality of care is of the highest level, notably for the elderly. The auction is essential to keeping the establishment up and running.



Présentation du domaine viticole / Presentation 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 six appellations villages et de neuf premiers crus, couvrant ainsi une grande partie des coteaux et des terroirs de celle-ci.

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-Saint-Georges par la famille Jeanniard.

Il est représenté sur la carte des crus de Nuits-Saint-Georges page suivante.

The Hospices de Nuits-Saint-Georges estate is mainly comprised of crus of the Nuits-Saint-Georges appellation, in particular, six village appellations and nine premiers crus that cover a large part of the appellation's slopes and terroirs.

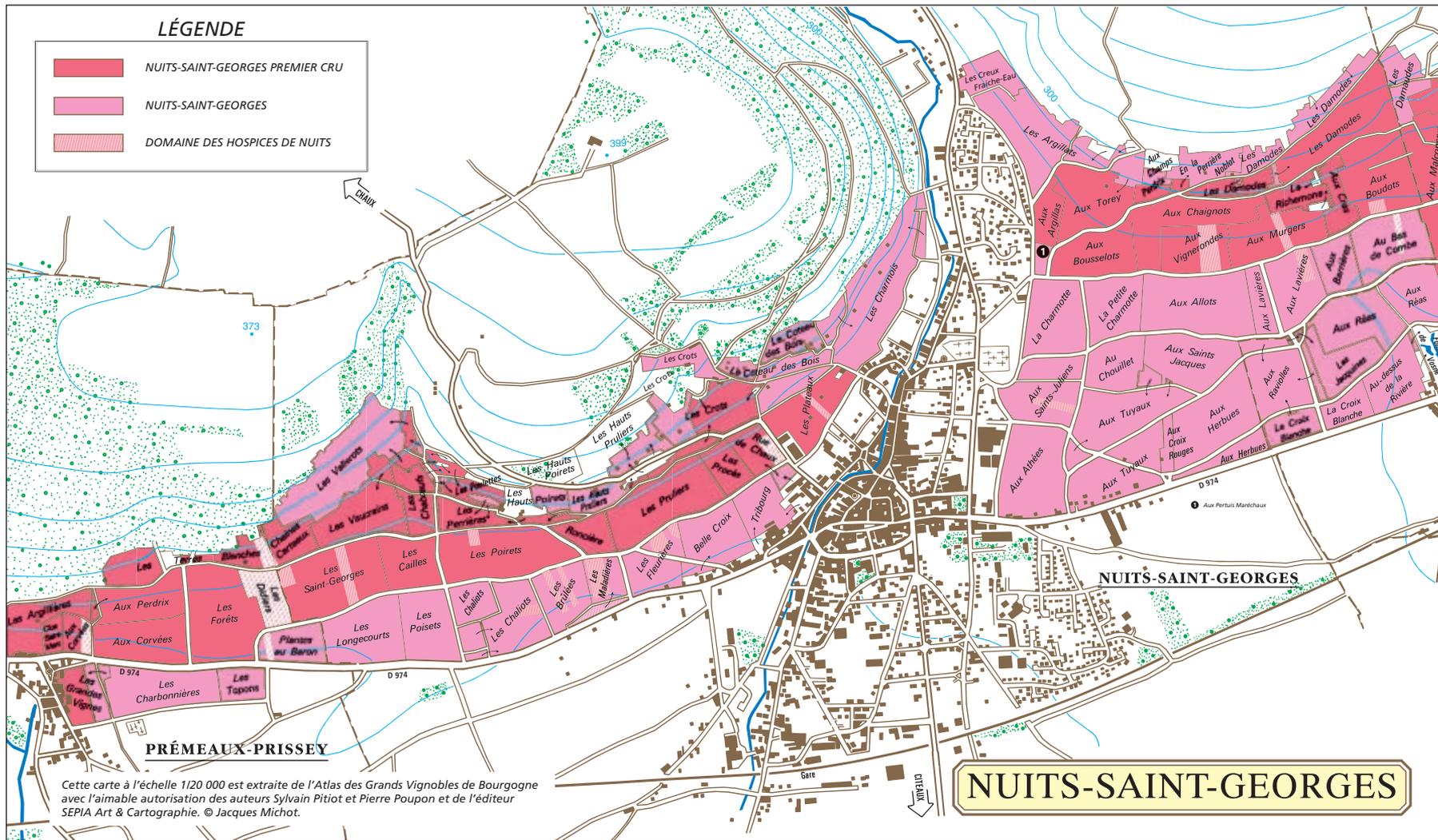
It been built up over time, following the Burgundy custom, thanks to numerous donations and legacies since 1633, particularly of vines since 1688, with two plots donated by Mr Hugues Perdrizet. Over the centuries these were followed by donations from local families, the most recent being the Gevrey-Chambertin "Champs-Chenys" from Mrs Irène Noblet, and parcels of Nuits-Saint-Georges from the Jeanniard family.

It is shown on the map of Nuits-Saint-Georges crus on the next page.



LÉGENDE

-  NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU
-  NUITS-SAINT-GEORGES
-  DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS



Le millésime 2019



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



et Aymeric de Clouet,
Expert en vins,
and Aymeric de Clouet,
wine expert,

présentent les caractéristiques du millésime 2019
present the characteristics of the 2019 vintage

2019, le millésime rêvé

Les premiers mots qui viennent spontanément à l'esprit de Jean-Marc Moron sont « le millésime 2019 aux Hospices de Nuits, c'est le millésime rêvé ». Dès le passage des raisins sur la table de tri, il a constaté la maturité parfaite, que les grumes n'éclataient pas, une vendange superbe, des raisins à leur apogée. Ils ont pu s'exprimer au mieux dans la cuve, avec un minimum de travail à faire au moment de la vinification. L'extraction s'est faite naturellement, les levures dépouillant les peaux de leur couleur, de leurs arômes et de leurs tanins.

La nature n'a pas eu besoin d'être forcée, elle a naturellement donné ce côté plaisant et élégant typique de ce millésime 2019, avec tous les équilibres souhaités. Il a simplement suffi d'accompagner les raisins et les levures dans leur travail pour donner un vin riche en tanins, riche en couleur, riche en parfums mais toujours sur le côté soyeux.

Les terroirs ont été respectés. Les Hospices de Nuits-Saint-Georges ont la chance de posséder neuf premiers crus. Dès à présent, les différences s'affirment entre les premiers crus qui font les vins les plus souples, les plus tendres et ceux qui font les vins les plus concentrés.

« C'est ce qui est le plus impressionnant » pour Aymeric de Clouet, « ces différences liées au terroir dans un ensemble de qualité exceptionnelle ». Car ici, tous les grands équilibres sont respectés, malgré la richesse des vins de ce millésime solaire, et à la dégustation les vins sont digestes, sans lourdeur, et surtout chaque terroir a pu s'exprimer au mieux, avec des raisins sains. La dégustation est une promenade dans l'appellation, chaque coteau, chaque sol est représenté et déploie sa palette aromatique, exprime sa typicité, défend son identité.

Il est certain que nous nous trouvons devant un millésime d'exception, qui a su prendre toutes les qualités d'un millésime ensoleillé, tout en conservant une fraîcheur et une finesse bourguignonnes.

The 2019 vintage

2019, the dream vintage

The first words that sprang to Jean-Marc Moron's mind were: "The 2019 vintage at the Hospices de Nuits is a dream vintage." When he saw the grapes going by on the sorting table, he recognised at once that they were fully mature. The berries had not burst, they were intact. They were able to really express themselves in the vat with minimum intervention in terms of wine-making. Extraction occurred naturally; the yeasts stripped the skins of their colour, their aromas and their tannins.

There was no need to force nature; it gave the smoothness and elegance that characterises this 2019 vintage of its own accord, and as much balance as you could wish for. It was enough to simply accompany the grapes and yeasts in their work to create a wine rich in tannins, rich in colour and rich in aromas, but always with that silky quality.

The terroirs were respected. The Hospices de Nuits-Saint-Georges are lucky enough to have nine premier crus. It is very clear already which premier crus will make the most supple and soft wines and which make more concentrated ones.

"What's most impressive," says Aymeric de Clouet, "are these terroir-related differences in an ensemble of remarkably high quality." Because all the major harmonies are respected here, despite the richness of these wines from this

hot vintage. Tasting reveals wines that are palatable, not at all heavy, and each terroir has been able to express itself fully, from healthy grapes. The tasting is like a stroll through the appellation; each slope, each soil type is represented, rolling out its aromatic palette, expressing its typicity and asserting its identity.

We clearly find ourselves looking at an exceptional vintage, which has been able to assimilate all the qualities of a sunny vintage, whilst preserving the freshness and finesse characteristic of Burgundy.



Avant-Propos : avis aux enchérisseurs !

Chers amateurs, chers connaisseurs, chers professionnels,

Nous avons le plaisir de vous accueillir à la 59^{ème} vente des Hospices de Nuits-Saint-Georges pour la dispersion de 123 pièces du domaine.

Cette année, quelques changements ont été réalisés dans l'organisation générale de la vente, et je vous en résume ici les principaux.

La vente à la bougie, certes traditionnelle, mais qui ralentissait beaucoup les enchères, est abandonnée au profit d'une vente classique.

Pour la première fois dans l'histoire de la vente, celle-ci sera retransmise en direct sur internet et les acquéreurs potentiels pourront enchérir depuis n'importe où dans le monde.

La vente se fait désormais, pièce par pièce, avec faculté de multiplication au sein des séries constituées pour chaque cuvée.

Les acheteurs devront acquitter en sus des enchères :

- Les frais 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 2020.

Le règlement devra être effectué exclusivement entre nos mains pour le compte des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui n'assurera plus les opérations de facturation.

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

Nous vous souhaitons une très belle vente et de beaux succès d'enchères !

Maitre Hugues Cortot
Commissaire-Preneur à Dijon

Foreword: bidders take note!

Dear wine-lovers, connoisseurs and professionals,

We will be delighted to welcome you to the 59th Hospices de Nuits-Saint-Georges Auction for the disposal of 123 barrels from the estate.

This year a few changes have been made to the general running of the auction and I will summarise the main points for you here.

Sale by candle, albeit traditional, did slow bidding down significantly, and has been abandoned in favour of classic bidding.

For the first time in its history, the auction will be streamed live on the internet, and potential buyers will be able to place bids from anywhere in the world.

The auction will now take place “piece”, or barrel, by piece, with a multiple-purchase option within series put together by cuvee.

As well as the hammer price, buyers are also liable for:

- Costs of 6% as well as VAT of 20% on the hammer price and costs;
- The cost of the barrel, which maintains cooperage in Burgundy, at cost price;
- The cost of ageing and bottling with a Burgundy wine merchant of the buyer’s choosing.

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 2020.

Settlement must be made exclusively with us, on behalf of the Hospices de Nuits-Saint-Georges, which will no longer be involved in invoicing.

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

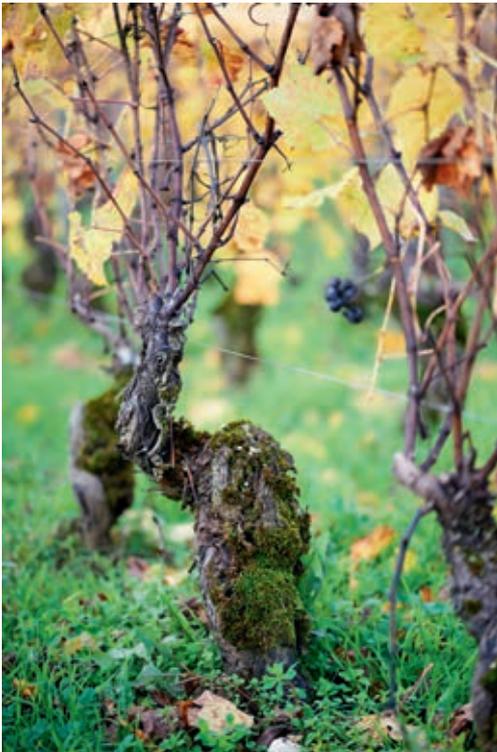
We wish you a great auction and lots of success in your bidding!

Mr Hugues Cortot
Dijon Auctioneer

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Murgers – 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. Les vins qui en résultent sont structurés et souples, ce qui se traduit cette année par une grande minéralité et un remarquable équilibre entre la richesse, la longueur et la droiture, pour des amateurs capables d'attendre quelques années.

Named after the name given to the piles of stones gathered in the vineyards, this parcel is made up of gravelly soil, over pink Premeaux limestone. The resulting wines are structured and supple, which this year express themselves in great minerality and remarkable balance between richness, length and rectitude. For wine-lovers able to wait a few years.



Lots 1 et 2 : estimation par fût 12 000 €/14 000 €

Lots 1 and 2: estimation per barrel €12,000/€14,000

Série A

Fût 1 / Barrel 1

Fût 2 / Barrel 2

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Corvées Pagets – 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. C'est le plus délicat des crus du sud, d'une couleur rubis typiquement bourguignonne, dont la puissance reste raffinée ; il est déjà très expressif à la dégustation.

On soil typical of the Nuits-Saint-Georges appellation, although located to its south, this aristocratic cru promises finesse, elegance and distinction. It is the most delicate of the southern crus, its colour is a typical Burgundy ruby red and it remains refined in its strength. This vintage is already very expressive in tastings.

Lots 3 à 5 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €

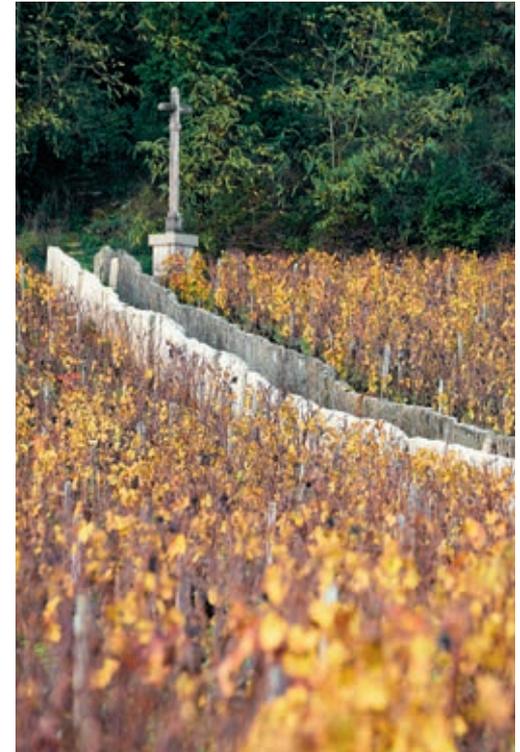
Lots 3 to 5: estimation per barrel €11,000/€13,000

Série A

Fût 3 / Barrel 3

Fût 4 / Barrel 4

Fût 5 / Barrel 5



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 Village assez tendre, friande bien qu'étant située dans la partie sud de Nuits-Saint-Georges. Vin apprécié pour son élégance, cette année lui offre ce petit supplément de puissance qui le rend encore plus charmeur.

These six parcels of twin crus, located under Les Porrets and La Roncière, are blended to express a fairly soft, fresh Village, despite coming from the southern part of Nuits-Saint-Georges. A wine appreciated for its elegance, this year it offers us a little more power which makes it even more charming.

Lots 6 à 25 : estimation par Fût 7 000 €/8 000 €

Lots 6 to 25: estimation per barrel €7,000/€8,000

Série A

Fût 6 / Barrel 6
Fût 7 / Barrel 7
Fût 8 / Barrel 8
Fût 9 / Barrel 9
Fût 10 / Barrel 10

Série B

Fût 11 / Barrel 11
Fût 12 / Barrel 12
Fût 13 / Barrel 13
Fût 14 / Barrel 14
Fût 15 / Barrel 15

Série C

Fût 16 / Barrel 16
Fût 17 / Barrel 17
Fût 18 / Barrel 18
Fût 19 / Barrel 19
Fût 20 / Barrel 20

Série D

Fût 21 / Barrel 21
Fût 22 / Barrel 22
Fût 23 / Barrel 23
Fût 24 / Barrel 24
Fût 25 / Barrel 25



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

Généralement un grand vin de garde, les Porrets-Saint-Georges ont donné en 2019 un vin d'exception, qui contient tous les éléments d'une cuvée de grande longévité et de grande complexité. Ses sols particuliers, bruns calcaires très graveleux et profonds et cailloutis d'oolithe blanche, ont permis à la vigne d'assurer un développement harmonieux. Ce millésime en a fait l'archétype du premier cru de Nuits-Saint-Georges par sa richesse et sa puissance, tout en gardant une certaine minéralité.

Usually a great wine for laying down, in 2019 Les Porrets-Saint-Georges have given us an exceptional wine, containing all the elements of a cuvee of tremendous longevity and complexity. Its particular soils of deep, brown limestone that is very gravelly, and pebbles of white oolite, have ensured harmonious growth in the vines. This vintage is an archetypal Nuits-Saint-Georges premier cru because of its richness and its power, while retaining a certain minerality.

Lots 26 à 28 : estimation par fût 11 000 €/13 000 €

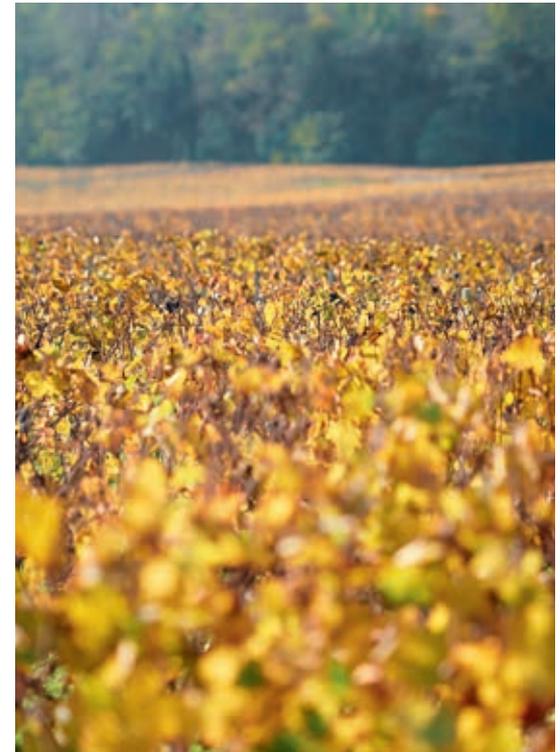
Lots 26 to 28: estimation per barrel €11,000/€13,000

Série A

Fût 26 / Barrel 26

Fût 27 / Barrel 27

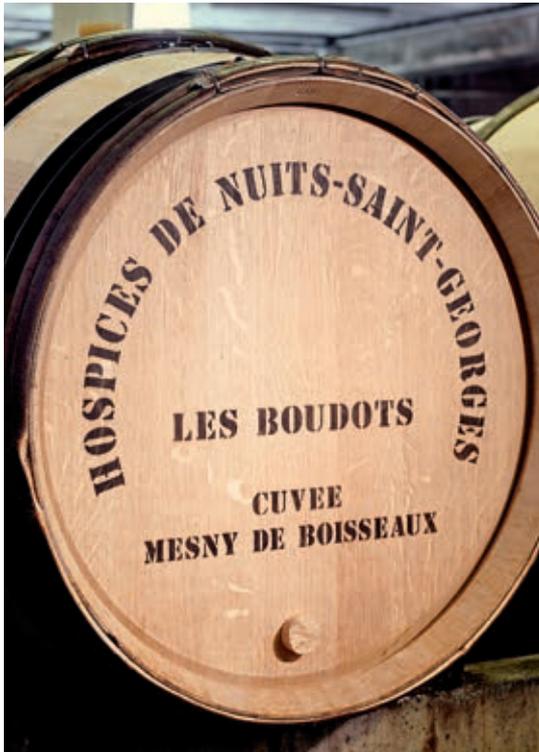
Fût 28 / Barrel 28



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

Un des crus les plus excentrés de Nuits-Saint-Georges, proche de Vosne-Romanée, les Boudots donnent des vins charnus, exprimant tout leur fruit mais aussi une certaine rondeur. Cette année exprime tout le potentiel du cru, avec une richesse aromatique inégalée à ce jour, et ce dès leur première jeunesse. Cela n'enlève rien à sa capacité de vieillissement, qui pourra atteindre plus de quinze ans.

One of the most far-flung of the Nuits-Saint-Georges crus, Les Boudots, near Vosne-Romanée, offers fleshy wines, expressing plenty of fruit and also a certain smoothness. This year the full potential of the cru comes through, with unparalleled aromatic richness, right from its youth. However, this in no way detracts from its ageing potential; this is a wine that can be laid down for 15 years or more.



Lots 29 et 30 : estimation par fût 14 000 €/16 000 €

Lots 29 and 30: estimation per barrel €14,000/€16,000

Série A

Fût 29 / Barrel 29

Fût 30 / Barrel 30

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – 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. Ce millésime n'échappera pas à la règle, avec encore plus de potentiel grâce à cet équilibre étonnant que nous a réservé la vendange.

This exceptional wine is made from vines that are an average 70 years old. It is concentrated and classic and can be cellared for a very long time - revealing its full expression with time, rather than in its youth. This vintage is no exception to the rule; indeed it has even more potential thanks to the amazing balance that this harvest has offered us.

Lots 31 à 38 : estimation par fût 15 000 €/18 000 €

Lots 31 to 38: estimation per barrel €15,000/€18,000

Série A

Fût 31 / Barrel 31

Fût 32 / Barrel 32

Fût 33 / Barrel 33

Fût 34 / Barrel 34

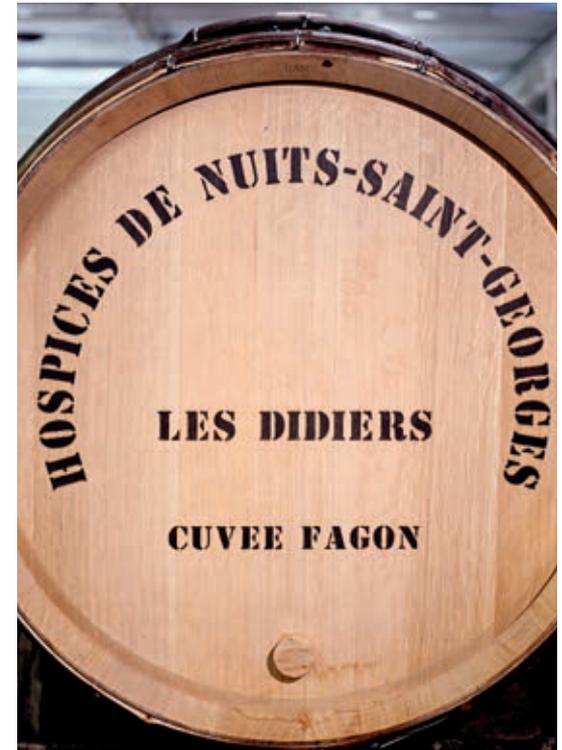
Série B

Fût 35 / Barrel 35

Fût 36 / Barrel 36

Fût 37 / Barrel 37

Fût 38 / Barrel 38



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, recherchant l'équilibre avec une belle longueur typique du millésime, ce vin pourra s'apprécier un peu plus tôt que les autres premiers crus, et se révèle aux premières dégustations, déjà abouti, plaisant, riche et agréable.

Not far from the Murgers, Les Vignerondes give us fresh, profound wines that are fruity, explosive in their youth, somewhat round, seeking balance and with a good length typical of this vintage. This wine may be appreciated a little earlier than the other premiers crus and in first tastings it has already shown itself to be accomplished, pleasant, rich and enjoyable.



Lots 39 à 53 : estimation par fût 10 000 €/12 000 €

Lots 39 to 53: estimation per barrel €10,000/€12,000

Série A

Fût 39 / Barrel 39

Fût 40 / Barrel 40

Fût 41 / Barrel 41

Fût 42 / Barrel 42

Fût 43 / Barrel 43

Série B

Fût 44 / Barrel 44

Fût 45 / Barrel 45

Fût 46 / Barrel 46

Fût 47 / Barrel 47

Fût 48 / Barrel 48

Série C

Fût 49 / Barrel 49

Fût 50 / Barrel 50

Fût 51 / Barrel 51

Fût 52 / Barrel 52

Fût 53 / Barrel 53

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 vins que certains décrivent comme ayant un caractère « à l'ancienne », austères, un peu fermés dans leur jeunesse, et qui ont besoin d'une belle maturité au moment de la vendange pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. La vendange idéale de 2019 nous promet un vin au très beau potentiel de garde, à comprendre sur le temps de son évolution, qui récompensera la patience de l'amateur.

Right in the heart of Nuits-Saint-Georges, this "climate" with its deep, limestone soil, offers us wines that some describe as having an "old-fashioned" character - austere, a little closed in their early days, and that need good maturity at the time of harvesting to really give of their best. The perfect 2019 harvest promises us a wine with great cellaring potential. One to be understood over time as it evolves, and will reward patience.

Lots 54 à 59 : estimation par fût 10 000 €/12 000 €

Lots 54 to 59: estimation per barrel €10,000/€12,000

Série A

Fût 54 / Barrel 54

Fût 55 / Barrel 55

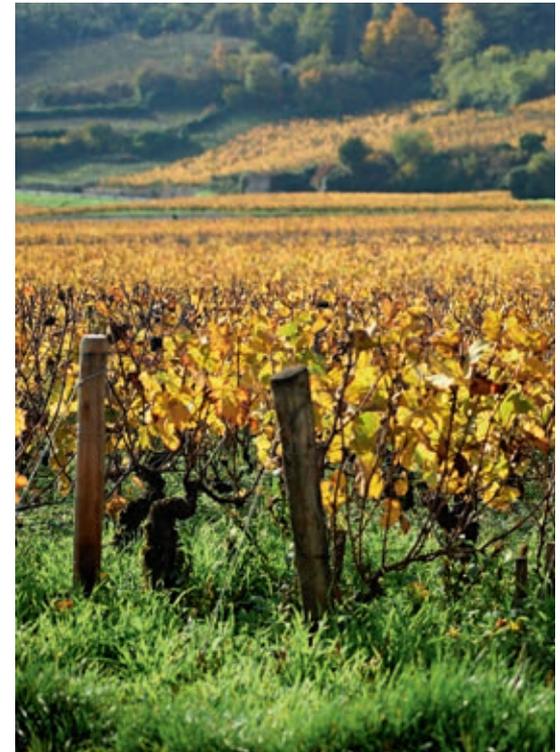
Fût 56 / Barrel 56

Série B

Fût 57 / Barrel 57

Fût 58 / Barrel 58

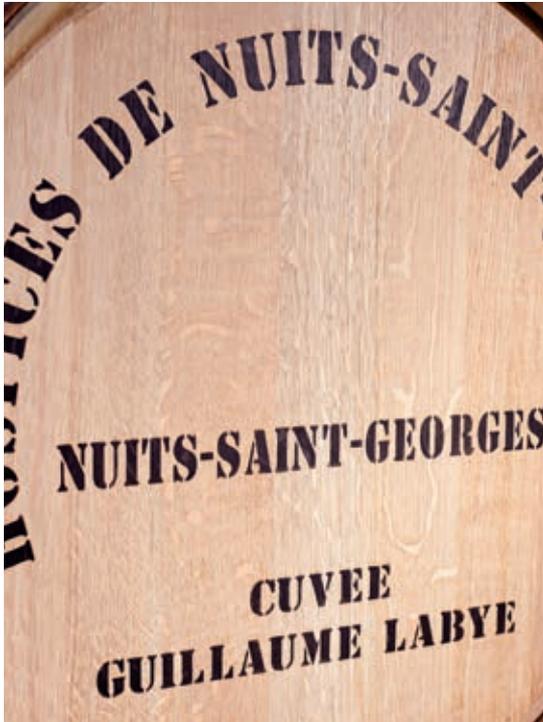
Fût 59 / Barrel 59



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, qui a particulièrement bénéficié des conditions climatiques en 2019, et une expression aromatique très plaisante, très souple et élégante, parfaite introduction à la découverte des vins du domaine.

These two parcels located to the north of the appellation, near Vosne-Romanée, give us a typical wine from this part of Nuits-Saint-Georges which benefited even more than other crus from the more favourable weather conditions than some others in 2019. The aromatic expression is most agreeable; very supple and elegant - a perfect starting point for exploring the wines of the estate.



Lots 60 à 63 : estimation par fût 8 000 €/10 000 €

Lots 60 to 63: estimation per barrel €8,000/€10,000

Série A

Fût 60 / Barrel 60
Fût 61 / Barrel 61
Fût 62 / Barrel 62
Fût 63 / Barrel 63

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

Le prestige ancien de ce cru est lié à sa situation particulière. C'est avant tout un sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés (premeaux, oolithe, comblanchien). Cette année, la typicité des crus s'exprimant parfaitement, les deux cuvées de Saint-Georges atteignent une dimension supérieure, avec une grande complexité et des vins denses autant que profonds. La cuvée Georges Faiveley bénéficie d'une vigne d'âge moyen de 55 ans, peu sensible aux aléas climatiques, et nous offre une cuvée d'anthologie, déjà impressionnante mais qui promet une évolution magnifique pour l'avenir.

The historical prestige of this cru is linked to its special location. Its soil is unique; rocky, stony, well-drained and comprising a variety of Bathonian stones (Premeaux, Oolite and Comblanchien). This year, the typicity of the crus are perfectly expressed in the two Saint-Georges wines, attaining a higher dimension, with great complexity and wines as profound as they are intense. The cuvee Georges Faiveley is made from vines with an average age of 55, hardened to climatic variations, offering us a remarkable wine. It is already impressive and promises to evolve into something quite magnificent over time.

Lots 64 à 68 : estimation par fût 15 000 €/18 000 €

Lots 64 to 68: estimation per barrel €15,000/€18,000

Série A

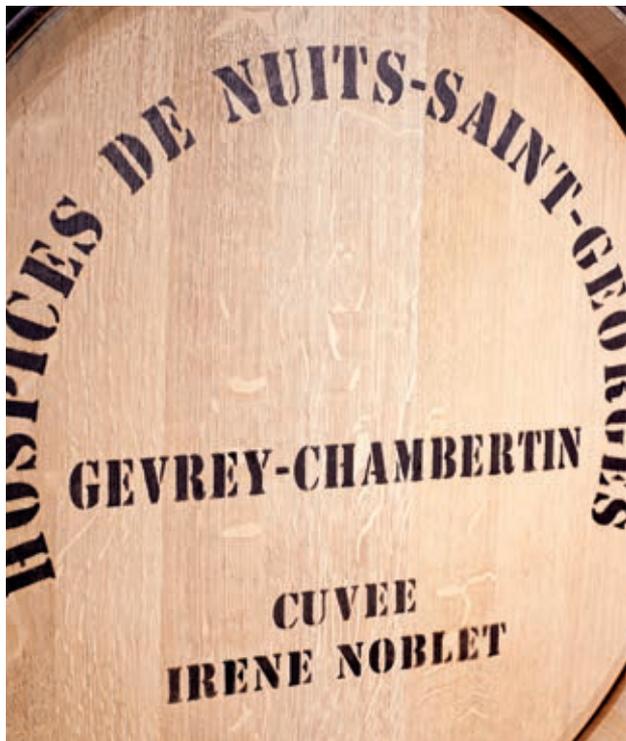
Fût 64 / Barrel 64
Fût 65 / Barrel 65
Fût 66 / Barrel 66
Fût 67 / Barrel 67
Fût 68 / Barrel 68



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. Le vin s'exprime pleinement cette année avec une robe soutenue, une belle longueur et des arômes mûrs, qui donnent un vin tout en rondeur, sans obérer son potentiel de vieillissement.

The only exception to the ensemble of Nuits-Saint-Georges wines present here, this famous Gevrey-Chambertin parcel is often mistakenly presented as a premier cru, but this confusion is because it is of such high quality. In fact it is located just under Les Charmes. The wine expresses itself fully this year with an intense colour, great length and ripe aromas, giving us a smooth wine, without sacrificing its ageing potential.



Lots 69 à 80 : estimation par fût 9 000 €/11 000 €

Lots 69 to 80: estimation per barrel €9,000/€11,000

Série A

Fût 69 / Barrel 69
Fût 70 / Barrel 70
Fût 71 / Barrel 71
Fût 72 / Barrel 72

Série B

Fût 73 / Barrel 73
Fût 74 / Barrel 74
Fût 75 / Barrel 75
Fût 76 / Barrel 76

Série C

Fût 77 / Barrel 77
Fût 78 / Barrel 78
Fût 79 / Barrel 79
Fût 80 / Barrel 80

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

Cette appellation confidentielle bénéficie d'un sol argilo-calcaire particulièrement adapté à la production de vin blanc, en l'occurrence un chardonnay. L'année 2019 fut très difficile pour le vignoble, qui n'a produit qu'une pièce et demie au lieu de trois l'an dernier, mais avec une belle puissance, une vraie minéralité et une expression exotique séduisante. Un très bel équilibre presque inattendu.

Ce lot atypique est donc exceptionnellement vendu en deux pièces de volumes différents.

This little-known appellation enjoys a clay-limestone soil that is particularly suited to white wines such as this Chardonnay. 2019 was a very difficult year for the vineyard, which only produced a piece and a half compared to three pieces last year. But the wine has fine strength, real minerality and an attractive, exotic expression. A lovely, and almost unexpected, balance.

Thus this unusual lot is being sold exceptionally as two pieces of different volumes.

Lots 81 et 82 :

Lots 81 and 82: estimation per barrel

Estimation pour le lot 81 : 7 000 €/8 000 €

Estimation for lot 81: €7,000/€8,000

Estimation pour le lot 82 : 14 000 €/16 000 €

Estimation for lot 82: €14,000/€16,000

Série A

Feuillette 81 (114 l.)

Barrel 81 (half-barrel of 114 l.)

Série B

Fût 82 (pièce de 228 l.)

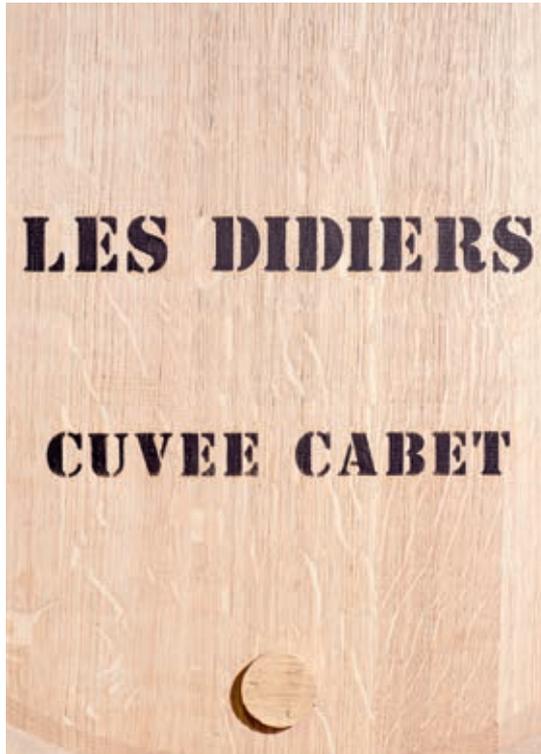
Barrel 82 (piece of 228 l.)



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – 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 et explosif en bouche, qui offre une large palette aromatique d'épices. Très flatteur dès son jeune âge, il conserve un beau potentiel d'évolution comme le terroir le permet, soutenu par l'âge des vignes et le climat.

In the heart of the estate Monopole, the cuvee Cabet is made from vines about 40 years old and yet its character is still that of an almost young vine - a succulent wine, explosive in the mouth, offering a broad aromatic palette of spices. Very appealing in its youth, it has great potential to evolve, a legacy from the terroir, underpinned by the age of the vines and the parcel.



Lots 83 à 90 : estimation par fût 12 000 €/14 000 €

Lots 83 to 90: estimation per barrel €12,000/€14,000

Série A

Fût 83 / Barrel 83

Fût 84 / Barrel 84

Fût 85 / Barrel 85

Fût 86 / Barrel 86

Série B

Fût 87 / Barrel 87

Fût 88 / Barrel 88

Fût 89 / Barrel 89

Fût 90 / Barrel 90

Pièce de Charité (fût 91) / The Charity lot (barrel 91)

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges soutiennent chaque année une œuvre caritative en leur versant les profits de la vente d'une pièce de vin : la pièce de charité.

Cette année, la Pièce de charité de la récolte 2019 est une pièce de Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Didiers cuvée Fagon, cru issu de vignes de 70 ans d'âge, dont les profits seront réservés à l'association France Alzheimer.

Depuis plus de 30 ans, France Alzheimer et maladies apparentées s'engage aux côtés des familles, des professionnels du secteur médico-social, des chercheurs, des acteurs institutionnels pour optimiser à court terme la prise en soin, et améliorer à long terme, la lutte contre Alzheimer et ses maladies apparentées. En Côte-d'Or, ce sont 250 familles Aidants et Aidés accueillis et accompagnés au sein des différentes activités que propose l'Association sur le département par les 87 bénévoles formés et engagés.

Soutenir financièrement France Alzheimer c'est soutenir les familles et les personnes malades, mais c'est aussi contribuer à la recherche en sciences médicales et sciences humaines et au financement de la formation des proches aidants, des bénévoles et des professionnels de santé.

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 135 € - 1 bouteille
 - o 270 € - 2 bouteilles
 - o 405 € - 3 bouteilles
 - o 540 € - 4 bouteilles
 - o Autres..... € (multiple de 135 €) soit..... bouteilles

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 60^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 14 mars 2021 prochain. 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 « FRANCE ALZHEIMER ».

Pour participer : Agnès CHIONO
03.80.62.67.03 - agnes.chiono@ch-beaune.fr

Every year the Hospices de Nuits-Saint-Georges supports a charity by giving it the profits from the sale of one lot of wine which is called the "charity lot".

This year, the charity lot, from the 2019 harvest, is a bottle of Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Didiers cuvée Fagon, a vintage coming from 70 year old vines, and the profits will be given to the France Alzheimer charity.

For more than 30 years, the charity France Alzheimer and related diseases, has been committed to accompanying families, professionals from the medical and social sector, researchers and institutional players to help optimize healthcare in the short term and, in the long term, continue the fight against Alzheimer and related diseases. In the Côte d'Or region there are 250 families who help or who are helped and accompanied through the different activities that the charity has on offer in the region, provided by 87 trained and committed voluntary workers.

Giving financial support to France Alzheimer means not only supporting families and people suffering from the disease, but also contributing financially to research into medical and human science and financing training for family carers, volunteers and medical professionals.

It is for this reason that the Hospices de Nuits-Saint-Georges are offering to sell the Charity lot via subscription. Consequently, several options are possible:

- Make a subscription for one or several of the bottles of wine listed below:
 - o 135 € - 1 bottle
 - o 270 € - 2 bottles
 - o 405 € - 3 bottles
 - o 540 € - 4 bottles
 - o Others..... € (multiples of 135 €) = bottles

The wine will then be matured for one year in the Hospices de Nuits-Saint-Georges and will be delivered by hand during the 60th wine sale at the Hospices de Nuits-Saint-Georges which will take place on the 14th March 2021. If the buyer is too far away to collect the wine, the lot can be sent by post (paid for by the Hospices de Nuits-Saint-Georges)

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

- Make a donation of € which entitles you to a tax rebate of 60% for a company and 66% for individual buyers. Cheques should be made payable to "FRANCE ALZHEIMER".

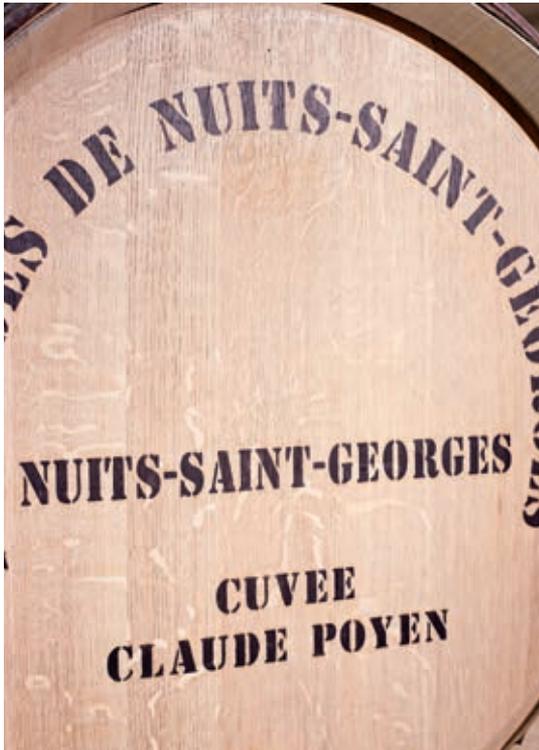
In order to participate contact: Agnès CHIONO
03.80.62.67.03 - agnes.chiono@ch-beaune.fr



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

Assemblage de deux parcelles qui se situent de part et d'autre du village de Nuits-Saint-Georges, il combine les atouts des deux parties du vignoble pour produire un vin parfaitement équilibré. Robe profonde, vin tannique et assez puissant, introverti dans sa jeunesse, il demande un peu de patience, et permet de découvrir toutes les facettes de Nuits-Saint-Georges au cours de son évolution.

A blend of two parcels located either side of the village of Nuits-Saint-Georges, this combines the best of both parts of the vineyards to produce a perfectly balanced wine. The colour is deep, the wine tannic and fairly powerful. Introverted in its youth it requires a little patience before it reveals all the facets of Nuits as it matures.



Lots 92 à 95 : estimation par fût 7 000 €/9 000 €

Lots 92 to 95: estimation per barrel €7,000/€9,000

Série A

Fût 92 / Barrel 92

Fût 93 / Barrel 93

Fût 94 / Barrel 94

Fût 95 / Barrel 95

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

Ce cru exceptionnel, largement reconnu comme produisant des vins très complexes, produit ici une cuvée issue de vignes d'âge moyen de 45 ans. C'est toujours ce sol particulier, rocheux, caillouteux, drainant, composé de cailloux bathoniens variés. Toute de longueur et de complexité, cette cuvée se présente comme un vin plaisant et riche, ouvert et déjà aromatique. Il recèle également un grand potentiel de garde.

This exceptional cru is widely known as producing very complex wines, and here has produced a wine from vines of 45 years of age on average. Again we find this unique soil: rocky, stony, well-drained and comprising a variety of Bathonian stones. All the length and complexity of this cuvée comes through in an agreeable, amiable wine, open and already aromatic. It also has great cellaring potential.

Lots 96 à 102 : estimation par fût 14 000 €/16 000 €

Lots 96 and 102: estimation per barrel €14,000/€16,000

Série A

Fût 96 / Barrel 96

Fût 97 / Barrel 97

Fût 98 / Barrel 98

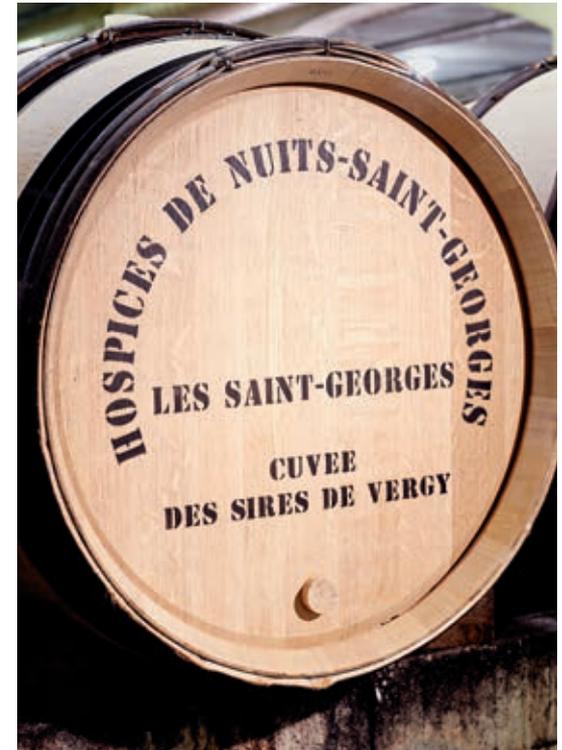
Série B

Fût 99 / Barrel 99

Fût 100 / Barrel 100

Fût 101 / Barrel 101

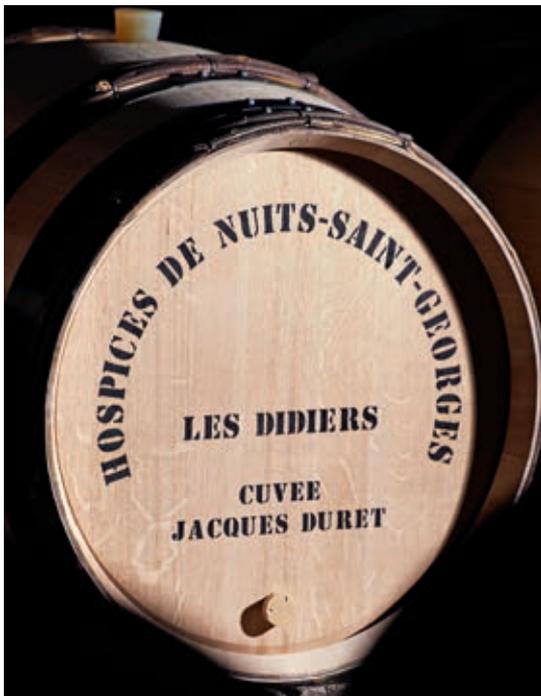
Fût 102 / Barrel 102



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Didiers – 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. Comme pour tous les vins rouges du domaine, 2019 se présente comme un idéal de vigneron, et donne des vins puissants et équilibrés. Cette cuvée se distingue par son assemblage des deux vignes des Didiers, ce qui lui donne le bénéfice de la structure des Vieilles Vignes et la gourmandise des jeunes. En résulte une cuvée complexe et agréable, charmeuse et d'une belle longueur.

The famous Hospices de Nuits-Saint-Georges "Monopole" sits on a brown limestone soil, combined with pebbles of white oolite. It gives deep and intense wines with great ageing potential. As with all the estate's red wines, 2019 looks to be a winemaker's dream, giving powerful and balanced wines. What sets this cuvée apart is the blending of two Didiers wines. This gives it the structure of old vines and the juiciness of young ones. The result is a delightfully complex wine of great charm and good length.



Lots 103 à 110 : estimation par fût 13 000 €/15 000 €

Lots 103 to 110: estimation per barrel €13,000/€15,000

Série A

Fût 103 / Barrel 103
Fût 104 / Barrel 104
Fût 105 / Barrel 105
Fût 106 / Barrel 106

Série B

Fût 107 / Barrel 107
Fût 108 / Barrel 108
Fût 109 / Barrel 109
Fût 110 / Barrel 110

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 un peu strict au départ, avec un beau potentiel de garde, promesse d'une vraie complexité si l'on sait être patient. Bel équilibre, une certaine rondeur, un beau Nuits-Saint-Georges villages au potentiel de vieillissement affirmé.

Below the Prùliers and the Didiers, these southern crus offer a wine that is a little strict to start with, with great cellaring potential and the promise of real complexity if you know how to be patient. Good balance, a certain smoothness, altogether a fine Nuits villages with definite ageing potential.

Lots 111 à 121 : estimation par fût 7 000 €/9 000 €

Lots 111 to 121: estimation per barrel €7,000/€9,000

Série A

Fût 111 / Barrel 111

Fût 112 / Barrel 112

Fût 113 / Barrel 113

Série B

Fût 114 / Barrel 114

Fût 115 / Barrel 115

Fût 116 / Barrel 116

Fût 117 / Barrel 117

Série C

Fût 118 / Barrel 118

Fût 119 / Barrel 119

Fût 120 / Barrel 120

Fût 121 / Barrel 121



Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Terres Blanches - cuvée Saint-Bernard de Cîteaux

Ce cru produit des vins rouges fins et élégants, qualités qui se marient parfaitement avec la rondeur qu'apporte le millésime 2019. Robe très soutenue, large palette aromatique, plutôt élégant avec une finale tendue et minérale.

This cru produces fine, elegant red wines. Qualities that are ideally suited to the smoothness that the 2019 vintage offers us. Intensely coloured, with a broad aromatic palette, great elegance and a taut, mineral finish.



Lots 122 à 124 : estimation par fût 10 000 €/12 000 €

Lots 122 to 124: estimation per barrel €10,000/€12,000

Série A

Fût 122 / Barrel 122

Fût 123 / Barrel 123

Fût 124 / Barrel 124

INFORMATIONS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION

Les dégustations auront lieu à la cuverie du domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges,
Tastings will be held at the Vat Room of the Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges,
38 rue Henri Challand.

VENDREDI 6 MARS 2020 / FRIDAY 06 MARCH 2020
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 : dégustations réservées aux professionnels
From 9 am to noon and from 2 - 5:30 pm: tastings for professionals only

SAMEDI 7 MARS 2020 / SATURDAY 07 MARCH 2020
de 9 h à 12 h : dégustations réservées aux professionnels / From 9 am - noon: tastings for professionals only
de 14 h à 17 h : dégustations réservées aux particuliers (10 € verre inclus) / From 2 - 5 pm: tastings for private individuals only

DIMANCHE 8 MARS 2020 / SUNDAY 8 MARCH 2020
9 h 30 à 11 h 30 : dégustations réservées aux professionnels / From 9:30 - 11:30 am: tastings for professionals only

*Le déjeuner officiel au Château du Clos de Vougeot aura lieu de 12 heures précises,
il sera suivi par la vente des vins dans le Grand Cellier à 14 h 30.*

*The official lunch will be held at the Château du Clos de Vougeot from noon to 2 pm
and will be followed by the wine auction at 2:30 pm precisely in the Grand Cellier.*

Liste indicative de négociants-éleveurs bourguignons A list of Burgundy “négociants-éleveurs” for guidance

Les particuliers acheteurs ont jusqu’au 31 mars 2020 pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.
Private buyers have until 31 March to make their choice of “ négociants-éleveurs ” known.

ALBERT BICHOT

Tél. : 06 07 41 65 53
Contact : Albéric BICHOT
E-mail : alberic.bichot@albert-bichot.com

JEAN-CLAUDE BOISSET

Tél. : 03 80 62 61 61
Contact : Yannick MARTEL
E-mail : martel.y@boisset.fr

PHILIPPE CHARLOPIN

Contact : Philippe CHARLOPIN
Tél : 06 24 71 12 05
E-mail : charlopin.philippe21@orange.fr

ÉDOUARD DELAUNAY

Tél. : 03 80 61 46 31
Contact : Gabriel CAMPHUIS
E-mail : gabriel.camphuis@edouard-delaunay.com

L'ÉVEIL DES SENS

Tél. : 03 80 21 64 58
Contact : Francis LECHAUVE
E-mail : eveil.des.sens001@orange.fr

JOSEPH FAIVELEY

Tél. : 03 80 61 53 43
Contact : Stéphanie VERRIÈRE
E-mail : s.verriere@bourgognes-faiveley.com

FATIEN PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 22 82 83
Contact : Charly FATIEN
E-mail : maisonfatien@wanadoo.fr

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

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 : cdechelette@francoismartenot.fr

LOUIS MAX

Tél. : 03 80 62 47 86
Contact : Douby PERRIN
E-mail : douby.perrin@louis-max.fr

PATRIARCHE PÈRE ET FILS

Tél. : 03 80 25 08 00
Contact : Didier LACHAUX
E-mail : dlachaux@patriarche.com

ALBERT PONNELLE

Tél. : 03 80 22 00 05
Contact : Pierre PONNELLE
E-mail : albert.ponnelle@wanadoo.fr

SBEN

Tél. : 03 80 22 34 95
Contact : Didier VOLAND
E-mail : bourgogne.embouteillage@wanadoo.fr

SEGUIN MANUEL

Tél. : 03 80 21 50 42
Contact : Thibaut MARION
E-mail : thibaut.marion@seguin-manuel.com

YVES CHALEY

Tél. : 03 80 61 43 81
Contact : Yves CHALEY
E-mail : contact@domainechaley.fr

Conditions de la 59^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'acquiesceur au commissaire-priseur habilité après chaque adjudication en sa faveur.

- Par ordre d'achat : 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 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 et créer son compte en ligne avant le vendredi précédent la vente et prendre contact avec la maison de ventes pour transmettre l'ensemble des pièces demandées. 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% H.T. (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 :

- 625 € hors taxes pour les vins blancs
- 625 € hors taxes pour les vins rouges
- 395 € hors taxes pour la feuillette

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 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% sera effectué, sur la base du prix d'adjudication, pour paiement comptant avant le 15 avril de l'année de la vente. Les Hospices se chargeront de reverser 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 dégagés de toute responsabilité.

L'enlèvement devra être effectué 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'enlèvement ne serait pas effectué 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.

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. L'ensemble des autres frais d'étiquetage (repiquage) sont à la charge de l'acheteur.

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

Terms and conditions for the 59th 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» (“*adjudge*” 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 Bid: for potential buyers unable to attend the auction in person, the auction house may take their bids according to their instructions. Absentee 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. 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:

- €625 VAT excl. for white wines
- €625 VAT excl. for red wines
- €395 VAT excl. for a 114-litre barrel

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 will be granted, based on the hammer price, for cash payment before 15 April of the year of sale. The Hospices will be responsible 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 shall be released from all responsibility.

Pick-up shall be carried out no later than 15 June of the year of the sale. If pick-up is not carried out by this date, 1% of the purchase price will be charged monthly, for maintenance costs, for each month started. If pick-up is not carried out 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.

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 chosen by the buyer. No more than 320 labels can be delivered per *pièce*.

FORMULAIRE D'ORDRE D'ACHAT ET ENCHÈRES PAR TÉLÉPHONE
59^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges - Dimanche 8 mars 2020 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 :

PURCHASE ORDER AND TELEPHONE BIDDING FORM

59th Hospices de Nuits-Saint-Georges Wine Auction - Sunday 8 March 2020 at 2:30 pm

Billing NAME :

Address:

Post code: Town:

Tel: Mobile : Email

For those liable, VAT registration number:

I agree that I have read and accepted the terms and conditions of sale, and I request that you buy the Barrels indicated below within the indicated limit (excluding sales costs and VAT) or to contact me by telephone regarding the Barrels mentioned below:

N°	DÉSIGNATION	MAXIMUM BID IN € OR TELEPHONE NUMBER TO CONTACT	N°	DÉSIGNATION	MAXIMUM BID IN € OR TELEPHONE NUMBER TO CONTACT

This form must be received no less than 48 hours before the auction begins, together with all documents required as specified in the terms and conditions of sale. A bank guarantee may also be required, at the auction house's discretion.

The purchase order and telephone bids service is offered free of charge by the auction house. The auction house may not be held liable under any circumstances in the event of a 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