

*Depuis*

*1270*



# HOSPICES DE NUITS

---

60<sup>ÈME</sup>

---

VENTE DES VINS  
DES HOSPICES DE  
NUITS-SAINTE-GEORGES

*Dimanche 14 mars 2021*

---



## LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES FÊTE SES 60 ANS

Cette année, la Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges fêtera ses 60 ans, un anniversaire dans un contexte inédit qui nous rappelle tout le sens de la mission de solidarité et de soutien de cette Vente au profit de l'hôpital de Nuits-Saint-Georges.

Cette 60<sup>ème</sup> édition aura lieu, selon le calendrier instauré l'an dernier, le deuxième dimanche du mois de mars suivant la vendange, soit le dimanche 14 mars 2021. Elle se déroulera au Château du Clos de Vougeot, comme le veut la tradition, et sera retransmise en direct sur le site [www.interencheres.com](http://www.interencheres.com).

L'an passé, la Vente des Vins a pris un nouvel élan avec l'arrivée d'une équipe inédite: le Commissaire Preneur Maître Hugues Cortot et l'Expert en Vins Aymeric de Clouet\*. Avec l'ambition de donner toute la dimension qu'elle mérite à cette vente d'exception, le duo a su impulser une vague de modernité bienvenue: fin de la vente à la bougie, retransmission en direct sur internet, vente de chaque lot à la pièce.

Une belle dynamique qui s'est vue couronnée de succès en 2020. Avec un résultat de vente s'élevant à 1 614 500 €, l'édition 2020 a en effet affiché une belle progression du résultat de près de 10% par rapport à l'édition précédente et ce malgré une baisse significative du nombre de pièces à la vente et un contexte compliqué avec le début de l'effet 'Covid-19'. La hausse moyenne des prix de vente par pièce (228 litres) s'est élevée à + 34% par rapport à 2019 et une pièce de Nuits-Saint-Georges rouge 1<sup>er</sup> Cru 'Les Saint-Georges' (Cuvée Georges Faiveley) a atteint un nouveau record historique au prix de 24.000 euros. La pièce de charité quant à elle n'a pas été loin d'atteindre le record absolu de 2019, avec 42 292,50 € récoltés au profit de l'association France Alzheimer.

Autre signe fort de l'engouement pour les vins des Hospices de Nuits: une forte augmentation du nombre d'acheteurs, en hausse de 50% par rapport à l'année précédente, malgré l'absence de certains acheteurs internationaux en raison de la Covid-19.



Ce beau succès 2020 est porteur d'espoir pour l'édition 2021, dans un contexte mondial qui reste malheureusement complexe. Nous espérons que la Vente pourra dignement fêter ses 60 ans, et tout semble de bon augure: un millésime 2020 magnifique et une pièce de charité exceptionnelle, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, vendue par souscription au profit de l'Institut Pasteur.

\*D'origine bourguignonne et âgé de 40 ans, Maître Cortot exerce le métier de commissaire-preneur depuis 10 ans à Dijon. Il organise deux ventes de vins prestigieuses chaque année, en collaboration avec l'expert Aymeric de Clouet. Ce dernier a réalisé quelques unes des plus belles ventes aux enchères de ces dernières années, entre autre la mythique Cave de la Tour d'Argent, celle d'Alain Delon, de Lino Ventura, de l'Hôtel Matignon ou encore du restaurant Drouant. Une expérience qui font de ce jeune et dynamique duo un atout de taille pour redonner aux Hospices de Nuits leurs lettres de noblesse.

# L'HÔPITAL ET LE DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

C'est au XIII<sup>e</sup> 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. Cet Hôpital-vigneron naquit ainsi deux siècles avant la fondation de son illustre voisin, les Hospices de Beaune, en 1443. Moins connu mais tout aussi prestigieux que celui-ci, les Hospices de Nuits fonctionnent exactement de la même façon, en combinant une activité médicale réelle et un domaine viticole de haut niveau.

## L'HÔPITAL

À l'origine, L'Hôpital des Hospices de Nuits-Saint-Georges était une maladrerie ouverte en 1270 et entièrement détruite pendant les guerres civiles et religieuses. En 1633, l'hôpital, seulement composé de 4 lits, s'installa dans une modeste maison au bord du Meuzin achetée par Guillaume Labye, procureur du Roi. En 1684, l'emplacement ne convenant guère, on décida de transférer l'établissement, toujours en bordure du Meuzin. En 1689, débuta alors la construction de l'hôpital actuel sous la responsabilité et la dévotion de l'aumônier Antide Midan. La salle Saint-Laurent meublée de 16 lits voit ainsi le jour en 1692. Progressivement, les maladreries des communes voisines lui furent rattachées et un Comité de Direction composé des notables de Nuits fut créé. Ainsi, l'autonomie financière est garantie, et malgré les difficultés l'établissement subsistera jusqu'à ce jour, notamment grâce aux dons qui peu à peu constitueront le Domaine viticole. Aujourd'hui, l'hôpital est un établissement public de santé qui fait partie depuis le 1er janvier 2016 des Hospices Civils de Beaune.

De décembre 2016 à juillet 2018, des travaux ont eu lieu dans le cadre de la construction de nouvelles infrastructures et de la réunification des activités sur le même site.

Le nouvel hôpital Saint-Laurent a donc ouvert ses portes mardi 4 septembre 2018 dans des locaux présentant tout le confort et la sécurité d'une structure de soins et d'accueil moderne et adaptée. Un des principaux enjeux de ce projet architectural était de travailler autour d'un objectif commun à tous les acteurs de l'établissement : soigner et accompagner les personnes âgées de la meilleure manière possible. Pour ce faire, deux nouveaux bâtiments ont vu le jour : le premier accueillant 80 lits par déménagement du site historique et le second, près de la cuverie, regroupant les fonctions logistiques de blanchisserie, cuisine, magasin et atelier.

Les excédents cumulés du domaine viticole des Hospices ont permis de financer en partie ces nouveaux bâtiments plus fonctionnels.

## LE DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

Le domaine fait partie intégrante de l'hôpital avec un budget de fonctionnement qui lui est propre. Quatre vigneron sont employés à plein temps. Une équipe d'une entreprise viticole adaptée participe à certains travaux saisonniers ainsi qu'une quarantaine de personnes à l'occasion des vendanges.

Avec plus de 12 hectares, le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est constitué essentiellement de crus de l'appellation Nuits-Saint-Georges, notamment de huit parcelles d'appellations villages et de neuf premiers crus, couvrant ainsi une grande partie des coteaux et des terroirs de celle-ci. Ce vignoble prestigieux permet d'élaborer 18 cuvées dont une appellation en monopole Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru « Les Didiers ». Le Régisseur Jean-Marc Moron veille soigneusement sur chaque parcelle.

Le patrimoine viticole de l'hôpital a été constitué au fil du temps, selon la tradition bourguignonne, grâce à de nombreux dons et 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.

Des raisons spirituelles, mais aussi la volonté d'assurer des ressources annuellement renouvelées, afin d'améliorer l'accueil des malades et des personnes âgées expliquent ces transmissions de vignes à l'hôpital. Cette impulsion charitable a traversé les siècles et aujourd'hui encore son action est pérenne, les excédents financiers annuels du domaine viticole constituant une aide conséquente pour l'investissement hospitalier.

Afin de rendre hommage à la générosité des donateurs, il a été convenu de vendre chaque année une pièce de charité au profit d'une œuvre caritative dévouée à une cause humanitaire ou médicale.



*« Le mot d'hôpital, qui rappelle celui d'hospitalité, fait souvenir d'une vertu célèbre chez les Grecs, mais aussi il exprime une vertu bien supérieure. (...) L'hospitalité, après tout, n'était qu'un échange. Les hôpitaux sont des monuments de bienfaisance. »*

*Dans son dictionnaire philosophique, Voltaire décrivait bien ce que les Hospices de Nuits-Saint-Georges offrent depuis 750 ans : la bienfaisance.*

Participer à notre Vente des vins est d'abord un acte de reconnaissance de cette Histoire et de son actualité avec la crise sanitaire que nous traversons. Acheter une pièce, c'est offrir votre amitié, votre respect, votre admiration à nos soignants. Ils ne revendiquent pas d'être des héros, mais reçoivent avec bonheur chaque geste de soutien.

La modernisation de notre hôpital qui s'est achevée en 2018 mobilise pour son investissement toutes nos ventes des vins encore pour les dix ans à venir. Participer à notre Vente des vins c'est aussi acquérir de grands vins de Bourgogne, notamment issus de cette remarquable appellation Nuits Saint Georges. Nos 12.5 hectares sont cultivés avec le double sens du mot soin : un travail bien fait et le service de l'hôpital.

Nos vigneron, notre régisseur ne sont pas là par hasard. Le domaine et la cuverie des Hospices de Nuits sont physiquement liés à notre hôpital et chaque jour, ils ont devant leurs yeux le double fruit de leur travail : les pièces de vins vendues aux enchères et leur nouvel hôpital Saint Laurent.

Et le millésime 2020 est semble-t-il magnifique.

Pour cette 60<sup>ème</sup> édition de notre vente des vins, si particulière, vous pouvez partager notre destin et le faire partager ensuite à des milliers de dégustateurs éclairés.

FRANÇOIS POHER  
Directeur

# LE MILLÉSIME 2020

Jean-Marc Moron, Régisseur du domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges et Aymeric de Clouet, Expert en vins, présentent les caractéristiques du millésime 2020.

## 2020, LE MILLÉSIME DE LA CONFIRMATION

Après un millésime de rêve en 2019, comment imaginer franchir un palier supplémentaire ? La Nature réserve toujours des surprises. Pour la première fois depuis des temps immémoriaux en Bourgogne, 2020 fut le troisième millésime consécutif aussi chaud, avec tous les risques potentiels d'une récolte précoce. Pourtant, le domaine a bénéficié une nouvelle fois d'un millésime magnifique et plus inattendu encore que le précédent, avec des petits rendements et un équilibre incroyable. Avec des réserves d'eau au plus haut en début de cycle, la vigne n'était pas censée souffrir, et la pression d'oïdium fut bien contrôlée, mais la crainte d'une sécheresse est venue au fil du temps avec des coups de chaud brutaux. La défoliation eut lieu début août et le temps resta sec jusqu'à la fin, occasionnant des incertitudes sur le résultat final.

Les deux cépages emblématiques de la région réagissent assez bien à cette évolution climatique, la vigne a démarré au printemps normalement, mais dès la mi-mai la végétation accélère et la floraison fin mai annonce une vendange précoce. Celle-ci le sera finalement encore plus que prévu. Soleil et chaleur, avec quelques pics extrêmes entraînant la perte d'une petite partie de la récolte, furent bien la caractéristique du millésime. Le 27 août, les vendanges commencent dans des conditions finalement tempérées, permettant d'accueillir les raisins dans des conditions optimales et d'envisager les vinifications sous les meilleurs auspices.

Les semaines de vinification confirment tous les espoirs induits par l'analyse des moûts. Peu d'intervention au cours de celles-ci, l'état sanitaire étant excellent, les fermentations furent régulières et se terminèrent sans péripéties.

Ce millésime se présente comme attendu après cette étape : richesse, équilibre, profondeur et complexité, le caractérisent. Il s'illustre également par des robes au rubis éclatant que l'on admire sans modération.

Finalement, le travail en cave fut mesuré, avec pour but de mettre en valeur la typicité de chaque terroir, en respectant la nature.



À la dégustation, les vins présentent un profil de fraîcheur aromatique et gustative, de fruits rouges acidulés, le soleil ayant apporté beaucoup d'onctuosité sur les premières bouches, et on retrouve une tension en finale qui équilibre les cuvées. Les vins sont très riches et très aériens. On retrouve même une certaine fraîcheur sur les Pinots.

À la dégustation, les crus se distinguent une nouvelle fois, chacun gardant bien ses caractéristiques, dans la continuité de 2019, mais quelques crus franchissent un palier qualitatif supplémentaire et la cuvée de charité, un assemblage nouveau, a permis d'obtenir un vin extraordinaire. Chacunes dans sa typicité, les cuvées ont

livré dans leur ensemble une copie proche de la perfection, et c'est ce niveau global qui impressionne, dès aujourd'hui, mais aussi pour l'avenir, car l'équilibre obtenu entre la structure des vins, leur maturité et leur fraîcheur permet tous les espoirs.

# 114 PIÈCES MISES EN VENTE

La récolte 2020 permet de proposer 114 pièces à la vente,  
dont 112 pièces de vin rouge et 2 pièces de vin blanc.

## DÉTAILS DES PIÈCES MISES EN VENTE

- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Murgers – Cuvée Guyard de Changey	2 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Corvées Pagets – Cuvée Saint-Laurent	4 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Maladières – Les Brûlées – Cuvée Grangier	16 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Porrets-Saint-Georges – Cuvée Antide Midan	2 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Boudots – Cuvée Mesny de Boisseaux	2 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Fagon	8 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache	17 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Rues de Chaux – Cuvée Camille Rodier	6 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Lavières – Les Bas de Combe – Cuvée Guillaume Labye	4 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley	4 pièces
- Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet	12 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême	2 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Cabet	7 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – Cuvée Claude Poyen	3 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy	6 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Jacques Duret	7 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – Cuvée des Soeurs Hospitalières	9 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Terres Blanches - Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux	3 pièces





## INFORMATIONS PRATIQUES

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 aux dates et horaires suivants :

**VENDREDI 12 MARS 2021**  
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

**SAMEDI 13 MARS 2021**  
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

**DIMANCHE 14 MARS 2021**  
9 h 30 à 11 h 30

La vente des vins se tiendra dans le Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot Dimanche 14 mars 2021 à 14 h 30 dans le respect du protocole sanitaire en vigueur.

# ORGANISATION PRATIQUE

Une pré-inscription auprès de la Maison de Ventes est mise en place pour faciliter la prise d'enchères et le déroulement de la Vente.

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

La vente se fait au comptant, 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% sauf cas d'exonération.
- La TVA s'applique 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 auprès d'un négociant bourguignon

## COMMENT ACHETER LES VINS DES HOSPICES ?

Si la majorité des acheteurs sont des professionnels, les particuliers ont également accès à la prestigieuse vente de vins. Voici le mode d'emploi pour acquérir quelques précieuses bouteilles.

### I – LE CHOIX D'UN PROFESSIONNEL NÉGOCIANT-ACHETEUR

L'appellation ne peut se concevoir que si le vin est élevé et mis en bouteilles par un négociant dans la région de production délimitée « Bourgogne Vinicole » ; le particulier acheteur doit donc contacter un négociant de la région. À titre indicatif, la liste des acquéreurs des cinq dernières années est disponible sur le site des Hospices de Nuits-Saint-Georges ([www.hospicesdenuits.com](http://www.hospicesdenuits.com)). Cette liste n'est pas limitative, tout professionnel bourguignon possédant une activité de négoce de vin peut être sollicité.

### 2 – L'ACHAT

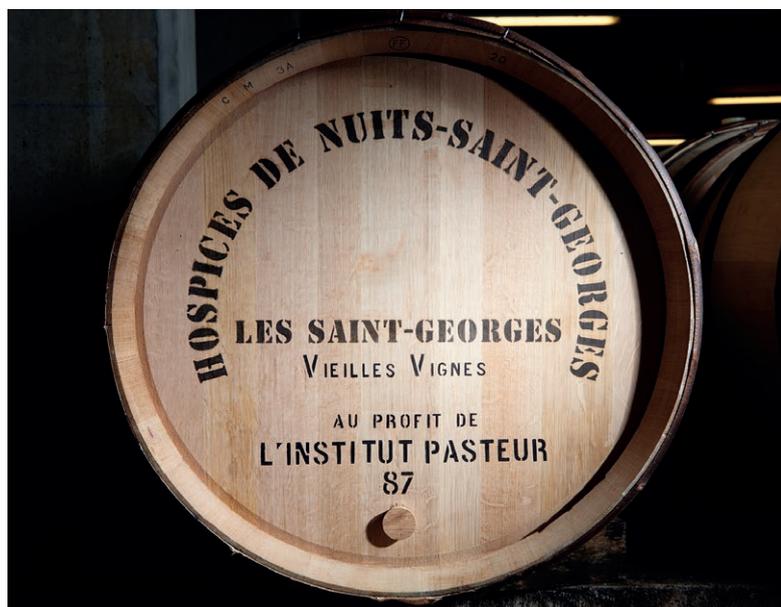
Le professionnel retenu pourra prodiguer ses conseils pour le choix des vins, dans le respect des goûts et des critères propres à chacun. Une pièce de vin comprend environ 288 bouteilles, mais il est tout à fait possible de partager cet investissement .

### 3 – LA PATIENCE

Le professionnel retenu élèvera le vin dans les meilleures conditions, avant de le livrer à son acquéreur.

Les particuliers acheteurs disposent d'un délai jusqu'au 31 mars pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.

# LA PIÈCE DE CHARITÉ EST UN NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU LES SAINT-GEORGES.



Les Hospices de Nuits-Saint-Georges soutiennent chaque année une oeuvre 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 2020 est un Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Saint-Georges, issue exclusivement de vignes de 70 ans d'âge, dont les profits seront reversés à l'Institut Pasteur.

Pour la première fois dans l'histoire du domaine, il a été réalisé une cuvée issue exclusivement des plus vieilles vignes de ce cru prestigieux, avec des pieds sélectionnés pour la qualité des petites grappes, promettant ainsi le vin le plus concentré issu de petits grains, et d'une très belle maturité.

Le vin est une immense réussite, et rassemble toutes les qualités imaginables : nez complexe et intense, longueur en bouche, caractère affirmé et pourtant déjà aimable, tannins soyeux, présents sans excès.

**PROJET DE RECHERCHE DE L'INSTITUT PASTEUR SOUTENU PAR LA VENTE DE LA PIÈCE DE CHARITÉ**  
Les épidémies annuelles de grippe sont responsables d'environ 5 millions de cas de maladies graves et provoquent jusqu'à 650 000 décès dans le monde chaque année dont 10 à 15 000 en France. Le fruit de la vente de la pièce de charité permettra de financer le développement d'outils d'évaluation du risque pandémique afin de mieux identifier des virus susceptibles d'émerger et de préparer des candidats vaccins plus adaptés.

## DÉTAILS DES MODALITÉS DE MISE EN VENTE

Pour la troisième année consécutive, 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 450 € - 3 bouteilles

o 300 € - 2 bouteilles o 600 € - 4 bouteilles

o Autres ..... € (multiple de 150 €) 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 61<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 13 mars 2022. 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 « L'INSTITUT PASTEUR ».

## PRÉSENTATION DE L'INSTITUT PASTEUR

Bénéficiaire de la pièce de charité

### L'INSTITUT PASTEUR, UN CENTRE DE RECHERCHE D'EXCELLENCE DE RENOMMÉE MONDIALE



crédit photo : Institut Pasteur/François Gardy

Fondation reconnue d'utilité publique, créée par décret en 1887 par Louis Pasteur, l'Institut Pasteur est aujourd'hui un centre de recherche biomédicale de renommée internationale, au cœur d'un réseau regroupant 32 instituts présents sur les cinq continents.

Pour mener sa mission dédiée à la prévention et à la lutte contre les maladies, en France et dans le monde, l'Institut Pasteur développe ses activités dans quatre domaines : recherche, santé publique, enseignement et formation, développement des applications de la recherche. Plus de 2 500 collaborateurs travaillent au sein de son campus, à Paris.

Leader mondial reconnu dans le domaine des maladies infectieuses, de la microbiologie et de l'immunologie, l'Institut Pasteur se consacre également à l'étude de certains cancers, de maladies génétiques et neurodégénératives, ou encore à la génomique et à la biologie du développement. Ces travaux dédiés à l'amélioration de nos connaissances sur le vivant, permettent la découverte et le développement de nouveaux moyens de prévention et d'innovations thérapeutiques.

Depuis sa création, 10 chercheurs travaillant au sein de l'Institut Pasteur ont reçu le prix Nobel de médecine, les derniers en 2008 à titre de reconnaissance de leur découverte en 1983 du virus de l'immunodéficience humaine (VIH) responsable du sida.

Erik Orsenna, ambassadeur de l'Institut Pasteur et du réseau international des Institut Pasteur, sera le parrain de la 60<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits.

Après une formation en économie (à Paris et à La London School of Economics), Erik Orsenna enseigne 12 ans la finance internationale avant de rejoindre les cabinets ministériels puis le Conseil d'Etat. Depuis 15 ans, il anime une société de conseil et d'investissement dans des start-up spécialistes du développement durable. En parallèle de ces activités, c'est un écrivain reconnu, titulaire du Prix Goncourt et membre de l'Académie française où il occupe le fauteuil de Louis Pasteur.





---

## CONTACT

---

N'hésitez pas à consulter ou demander le catalogue de la prochaine vente des vins des Hospices de Nuits-St-Georges qui aura lieu le 14 mars 2021.

DOMAINE VITICOLE : [www.hospicesdenuits.com](http://www.hospicesdenuits.com)

COURRIER : 55 rue Henri Challand – BP 30089  
21703 Nuits-Saint-Georges Cedex

TÉLÉPHONE: 03 80 62 67 04 - 03 80 62 67 00 (standard)

FAX : 03 80 62 67 01

MAIL : [ventehospicesdenuits@ch-beaune.fr](mailto:ventehospicesdenuits@ch-beaune.fr)

---

### COMMISSAIRE-PRISEUR :

Maître Hugues CORTOT  
TÉL : 03 80 73 17 64  
MAIL : [vregille-cortot@dijonencheres.com](mailto:vregille-cortot@dijonencheres.com)  
WEB : [www.cortotetassocies.fr](http://www.cortotetassocies.fr)

---

### CONSULTANT :

Aymeric DE CLOUET  
Expert en vin  
TÉL. : 06 15 67 03 73  
MAIL : [aymeric@de-clouet.fr](mailto:aymeric@de-clouet.fr)

---

### CONTACT PRESSE :

Juliette MEZZAVILLA - Chargée de Communication  
TÉL : 03 80 24 45 30 - 06 14 27 55 56  
MAIL : [communication@ch-beaune.fr](mailto:communication@ch-beaune.fr)

VITABELLA - Guillaume JOURDAN  
TÉL : 01 49 27 93 35 - 06 82 36 68 67  
MAIL : [info@vitabella.fr](mailto:info@vitabella.fr)

---

CRÉDITS PHOTOS : STUDIO MORFAUX