



**HOSPICES
DE BEAUNE**

CHRISTIE'S

149^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

15 NOVEMBRE 2009

**UN MILLESIME DE REVE
L'ANNEE DE TOUTES LES OPPORTUNITES**

LA 149^E VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Le 15 novembre 2009, sous les Halles de Beaune 799 pièces (fûts de 228 litres) de vin de la récolte 2009 du domaine viticole des Hospices de Beaune seront mises en vente. La vente est depuis 2005 organisée par Christie's et ouverte aussi bien aux acheteurs professionnels que particuliers.

Comme chaque année, le produit de cette vente aux enchères sera consacré à l'amélioration des équipements de soins, à la modernisation des infrastructures et à la conservation des monuments historiques, dont l'Hôtel-Dieu.

LE DOMAINE VITICOLE DES HOSPICES DE BEAUNE - 550 ANS DE DONATIONS

Il y a cette année 550 ans, en 1459, les Hospices de Beaune reçoivent leur premier don de vignes qui sera, au fil des siècles, suivi de bien d'autres qui ont permis au domaine des Hospices d'atteindre plus de 60 hectares, dont 50 sont aujourd'hui consacrés au Pinot Noir, le reste au Chardonnay.

L'exploitation du domaine est confiée à 22 vignerons, salariés des Hospices, travaillant sous la direction de Roland Masse, Régisseur du Domaine.

Cette année, 44 cuvées différentes seront proposées à la vente, 31 de vin rouge et 13 de vin blanc. Ces cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats et portent les noms des plus importants bienfaiteurs des Hospices de Beaune.

L'ANNEE 2009 Vue par Roland Masse, Régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune

« **UN MILLESIME DE REVE.** »

« *Ce dont peut rêver un vigneron à l'approche de la récolte, c'est de vendanger un raisin sain, mûr à point et gouteux. Ce rêve est devenu réalité en 2009.* » Roland Masse, régisseur du domaine viticole des Hospices de Beaune, ne cache en effet pas son enthousiasme quand il évoque la récolte de cette année. « *La qualité des baies était remarquable depuis la véraison. Le cycle de maturation du fruit s'est déroulé au bon rythme.* »

« *Les raisins étaient particulièrement fruités à la dégustation. Le Chardonnay et le Pinot Noir ont développé cette année un profil aromatique optimal, riche et pur. Associé à un état sanitaire excellent, cela donne des goûts puissants et racés pour ces deux cépages.* »

Une fleur de vigne fin mai et des conditions estivales quasi idéales sont à l'origine de vendanges précoces, qui ont commencé le 3 septembre à Pouilly-Fuissé, se terminant le 17 septembre à Mazis-Chambertin, en avance de dix jours par rapport à la moyenne des dernières années. Elles se sont déroulées dans des conditions météorologiques idéales, sans précipitations.

Les pépins des raisins étaient mûrs, les tannins du millésime 2009 devraient donc être enrobés et favoriser un bon équilibre du vin.

« **2009 – de la générosité !** »

Roland Masse se montre confiant de pouvoir proposer de très belles cuvées le 15 novembre à la 149^e Vente des Vins des Hospices de Beaune : « *Le beau potentiel aromatique des Chardonnays et la grande qualité des tannins des Pinots Noirs vont donner des vins qui réuniront fruit et texture, structure et finesse, complexité et élégance.* »

Les rouges

Le pinot noir est cette année d'une très bonne maturité et d'un état sanitaire excellent. Les potentiels alcooliques des moûts s'élèvent de 12°5 à 14°.

Grâce à la qualité et maturité des raisins, les vins rouges seront caractérisés par leur rondeur et leur souplesse. Les tannins n'ont pas d'astringence et rendront donc les vins faciles à approcher.

Les blancs

Les raisins de chardonnay, bien dorés, ont été récoltés à maturité optimale. Leur potentiel alcoolique est de 13° à 14° et s'accompagne d'une élégante fraîcheur.

Les vins blancs sont particulièrement prometteurs cette année. « Avec des conditions de récolte idéales, tous les espoirs d'un superbe millésime sont permis. »

L'ANNEE 2009 Vue par Anthony Hanson, MW, Senior Consultant de Christie's

LES VINS DE BOURGOGNE 2009 S'ANNONCENT SUPERBES GRACE A UN TRES BEL ETE ET D'EXCELLENTE VENDANGES

Après avoir connu un printemps clément, les vignobles des Hospices de Beaune étaient en fleur dès la fin du mois de mai. Ceci est de très bon augure à double titre : d'une part, le beau temps tout au long de la floraison a permis la formation de belles grappes et la maturation régulière des raisins, qui sont deux garants de qualité. D'autre part, cette floraison précoce a donné lieu à une vendange précoce, le travail par parcelle débutant dès que la maturation était jugée optimale.

De la mi-avril au 10 juillet, les températures ont été supérieures à la moyenne (relevée sur la période 1971-2000), atteignant parfois d'importants pics de chaleur. A la suite de pluies abondantes aux environs du 14 juillet, la fin du mois fut maussade. En revanche, le mois d'août a renoué avec un temps glorieux: les températures relevées à Beaune se sont régulièrement avérées au-dessus des normales saisonnières. Le thermomètre a dépassé les 30°C à sept reprises, et a atteint plus de 35°C à trois reprises. L'ensoleillement a été de 15% supérieur et les précipitations de presque 40% inférieures par rapport aux moyennes habituelles en cette période de l'année.

En août, deux brèves périodes de perturbations ont apporté la pluie nécessaire au bon déroulement du cycle végétatif de la vigne, sans pour autant endommager les raisins. Grâce aux fortes chaleurs, l'acidité a été réduite au profit d'une plus haute concentration en sucres.

Durant les neuf jours de vendanges, le temps est resté au beau fixe : ciel bleu, quelques nuages ici et là et soleil éclatant. Quelques coups de vent de belle intensité ont contribué à améliorer la concentration dans les grappes et la fraîcheur des nuits à maintenir les acides essentiels pour donner au vin fraîcheur et équilibre.

Les vins rouges ont fait l'objet d'une rigoureuse sélection, tant dans les vignes que dans la cuverie, pour ne garder que les plus belles baies. Une méticuleuse inspection a révélé une peau épaisse, consistante, pleine d'arômes et de saveurs.

Grâce à une bonne maturité et un état sanitaire excellent des fruits, beaucoup de grappes entières ont été intégrées aux cuvées de vins rouges. Les fermentations ont donc été plus longues, et un pigeage approprié a garanti une extraction tout en douceur.

Les vins blancs sont extrêmement prometteurs. Le temps favorable pendant les vendanges a permis de récolter individuellement et au moment opportun, les Meursault Premiers Crus et les prestigieux Grands Crus de vins blancs qui présentaient un fruit aux sucres concentrés, aux peaux mûres et à l'acidité naturelle intacte.

Le potentiel du millésime 2009 permet dès à présent d'espérer le meilleur. Les cuvées de vins rouges seront élégantes et dotées d'un bel équilibre, alliant des tannins robustes pour certaines et une belle et soyeuse longueur en bouche pour d'autres. Les cuvées de vins blancs laissent espérer une qualité exceptionnelle, peut-être même supérieure à celle de 2005.

UNE NOUVELLE CUVÉE MISE EN VENTE

Après une donation en 1992, deux parcelles qui jouissent d'une très belle situation à Saint-Romain ont accueilli des ceps de Chardonnay en 1996 et en 1997. Les vignes sont à présent arrivées à maturité pour produire le vin blanc Saint-Romain Cuvée Joseph Menault qui, dès cette année, prendra place auprès des grands vins de la vente.

LES PRESIDENTS DE LA VENTE 2009 ET LES ASSOCIATIONS BENEFICIAIRES

Depuis 1945, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la pièce du président. Cette année, exceptionnellement, deux pièces des présidents seront mises en vente : un Corton Grand Cru – Cuvée Charlotte Dumay et un Meursault - Charmes Premier Cru – Cuvée Albert Grivault.

Sœur Marie-Emmanuel Minot et Messieurs Andrea Casiraghi et Patrick Bruel seront les présidents de la 149^e Vente des Vins des Hospices de Beaune. Ils parraineront respectivement la Congrégation des Sœurs Hospitalières de Sainte Marthe au Rwanda, la Fondation Motrice et les Restos du Cœur.



Andrea Casiraghi et Matthieu Chatelin

ANDREA CASIRAGHI - Monsieur Andrea Casiraghi est le fils aîné de S.A.R. la Princesse de Hanovre, née Caroline Grimaldi Princesse de Monaco, et de Monsieur Stephano Casiraghi. Il est le neveu de S.A.S le Prince Albert II, Prince Souverain de Monaco. Né le 8 juin 1984 à Monaco, il est depuis 2007 le Parrain de la Fondation Motrice.

Lors de ses études, il se lie d'amitié avec Matthieu Chatelin, étudiant atteint de Paralyse Cérébrale, qui compte parmi les membres fondateurs des Amis de la Fondation Motrice. Sensible au courage de ce condisciple et attentif à ceux qu'il peut aider, Andrea Casiraghi décide dans un élan d'amitié d'accepter la demande de parrainage.

Depuis, il est un parrain très engagé. Il s'implique dans le suivi des recherches réalisées, est attentif au bon déroulement des activités publiques et d'information de la Fondation. Homme de cœur et de raison, il conseille et aide enfin La Fondation en s'engageant avec elle pour développer son réseau et réunir les fonds nécessaires aux recherches.

LA FONDATION MOTRICE a été fondée à l'initiative d'associations de parents d'enfants atteints d'Infirmité Motrice/Paralyse Cérébrale et de professionnels qui se sont mobilisés pour développer la recherche sur l'IMC/PC et en faire une pathologie visible et motivante. Reconnue d'utilité publique depuis 2006, elle s'appuie sur un Conseil Scientifique de dimension européenne regroupant des spécialistes reconnus et présidé par le Professeur Marie Vidailhet.



LA FONDATION
MOTRICE

La vocation de La Fondation Motrice est de soutenir des projets de recherche qui peuvent contribuer, soit à améliorer la qualité de vie des enfants et adultes atteints d'Infirmité Motrice/Paralyse Cérébrale, soit à prévenir les lésions. Depuis sa création, la fondation a financé, grâce aux dons reçus, plus de 50 bourses de recherche en France et en Europe. Première Fondation de recherche sur la Paralyse Cérébrale, elle est membre associé de la Fédération de Recherche sur le Cerveau.

LA PARALYSIE CEREBRALE (ou INFIRMITE MOTRICE CEREBRALE) désigne un ensemble de troubles permanents du développement du mouvement et de la posture, responsables de limitations d'activité, imputables à des atteintes non progressives survenues sur le cerveau en développement du fœtus ou du nourrisson. Les troubles moteurs de la Paralyse Cérébrale sont souvent accompagnés de troubles sensoriels, perceptifs, cognitifs, de la communication et du comportement, par une épilepsie et/ou par des problèmes musculo-squelettiques secondaires.

QUELQUES CHIFFRES :

125 000 personnes sont atteintes d'Infirmité Motrice Cérébrale en France, c'est la première cause de handicap moteur de l'enfance.

1 nouveau né sur 450 est concerné, soit 1800 nouveaux nés par an.

46% des prématurés nés avant 26 semaines présenteront un handicap fonctionnel



PATRICK BRUEL

Musicien passionné, éternel curieux, toujours guidé par l'envie, Patrick Bruel est l'un des artistes les plus complets menant parallèlement sa carrière d'acteur - de théâtre et de cinéma - à son riche parcours musical.

C'est en 1979 que Patrick Bruel apparaît pour la première fois sur le grand écran, dans « *Le coup de Sirocco* ». Depuis, il a joué dans plus de 30 films.

Comme chanteur, Patrick Bruel affiche déjà 20 ans de carrière et presque autant de succès. Dès son album « *Alors Regarde* » au début des années 90, il rencontre son public et enchaîne les tubes qui lui ouvrent les portes des plus grandes scènes.

Patrick Bruel termine actuellement une tournée acoustique d'un an, pendant laquelle il s'est produit, seul sur scène, dans toute la France, en Belgique, en Suisse et au Canada. Parallèlement il est en tournage pour le prochain film d'Alexandre Arcady « *Comme les cinq doigts de la main* ».

Patrick Bruel apporte son soutien aux Restos du Cœur depuis 1993 en participant 17 fois aux Enfoirés, qui permettent tous les ans de recueillir près de 25% des recettes annuelles de l'association.

LES RESTOS DU CŒUR

Fondés par Coluche en 1985, les Restos du Cœur sont une association loi de 1901, reconnue d'utilité publique, sous le nom officiel de « les Restaurants du Cœur - les Relais du Cœur ». Ils ont pour but « d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique, ainsi qu'à toute l'action contre la pauvreté sous toutes ses formes ».



Durant la première campagne des Restos, l'hiver 1985/1986, ce sont 8,5 millions de repas qui ont été servis. A l'hiver 2006-2007, ce sont 81,7 millions de repas qui ont été distribués par l'association. Lors de cette 22e campagne, les Restos ont franchi la barre d'un milliard de repas servis depuis leur création...

Au-delà de l'aide alimentaire, les Restos du Cœur étendent depuis dix ans leurs actions à l'aide à la personne et à l'insertion. Car pour sortir durablement de l'exclusion, un repas ne suffit pas. Il faut aussi retrouver un emploi et avoir un toit.

La plus grande partie des ressources de l'association provient des donateurs et des concerts des Enfoirés. Elles sont complétées par des subventions des collectivités publiques, nationales et européennes. Les Restos du Cœur sont très soucieux d'utiliser au mieux ces fonds publics et privés : plus de 90% des ressources sont consacrés aux actions de l'association.

LES ASSOCIATIONS DEPARTEMENTALES - Présentes sur tout le territoire, elles sont autonomes juridiquement. L'Assemblée générale départementale est constituée des bénévoles du département. Elle élit un conseil d'administration, un bureau, un président. Les associations départementales sont cependant liées à l'association nationale par un contrat d'agrément qui définit leurs obligations.

Ces 117 associations gèrent, animent et coordonnent sur le terrain l'aide alimentaire, l'aide à l'hébergement et les multiples activités qui contribuent à la réinsertion. C'est un travail au quotidien qu'elles assurent avec conviction et efficacité grâce aux dizaines de milliers de bénévoles.

A l'écoute de toutes les formes d'exclusion, elles apportent des propositions et de nouvelles initiatives qui contribueront à aider ceux que les Restos accueillent à remonter la pente.

LA CONGREGATION DES SŒURS HOSPITALIERES DE SAINTE MARTHE AU RWANDA

LA COMMUNAUTE DES RELIGIEUSES HOSPITALIERES est issue de la fondation originelle des religieuses hospitalières de Beaune fondée au XV^e siècle. En 1970, trois religieuses ont fondé, à Nyamata, la communauté Rwandaise.

Au cours des années suivantes, la communauté s'est étoffée tant par des religieuses Européennes que Rwandaises. Le dispensaire de Nyamata a essaimé progressivement à travers le pays dans des régions très pauvres en services de soins ou d'autres centres ont été ouverts (Ruhuha, Kabgayi, et tout récemment Muyange).

Actuellement, la communauté est composée essentiellement de Rwandaises : 37 religieuses, 4 novices en formation, 3 postulantes.

LE PROJET - Un centre d'accueil et de soins pour les personnes les plus vulnérables initié par la Congrégation des Sœurs Hospitalières de Sainte Marthe et visant la prise en charge des personnes vulnérables non accompagnées, adultes et enfants, des malades porteurs de maladies incurables, spécialement du VIH/Sida et n'ayant pas de familles ou ayant des familles trop pauvres pour les prendre en charge.



Avec cette « Maison Notre Dame de Compassion » de NYAMATA, la communauté souhaite s'investir dans un nouveau projet adapté aux besoins actuels de la population. La communauté veut ouvrir son action auprès des malades chroniques, notamment des personnes atteintes du Sida. Celui-ci est un fléau qui amène avec lui son lot de détresse - rejet, isolement, abandon (surtout pour les enfants) - qui s'ajoute au dénuement sanitaire et de soins dans ces contrées difficilement accessibles.

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la mission de la Congrégation « Servir les malades et les pauvres les plus délaissés » et veut être une extension des Centres de santé dont elles ont actuellement la charge.

OBJECTIFS - Accueillir et soulager les personnes les plus vulnérables, abandonnées, sans familles ou celles qui ont des familles trop pauvres pour les prendre en charge ; spécialement celles qui ont des maladies incurables comme le VIH/SIDA, notamment en :

- Accompagnant les personnes vulnérables et délaissées en fin de vie en leur procurant les soins palliatifs
- Aidant les personnes désespérées à retrouver l'espoir
- Assurant la prise en charge des soins de santé en faveur des enfants et adultes abandonnés atteints de maladies incurables
- Procurant des soins primaires à ces personnes
- Assurant la prise en charge psychosociale, écoute et conseil, des personnes accueillies souffrant de traumatisme psychologique



La Maison sera dotée, entre autres, de cuisine, salon, salle à manger, douches, toilettes, chapelle, jardin et infirmerie. Elle envisage de mettre en place un élevage de gros bétail ainsi qu'une exploitation agricole pour améliorer l'alimentation des personnes hébergées.

La Maison se donnera l'obligation de subvenir à 100% des besoins des personnes hébergées (hébergement, alimentation, soins de santé, habillement ainsi que toutes les dépenses de fonctionnement de la Maison) et souscrira une assurance maladie auprès des Mutuelles de santé en faveur de chacune d'entre elles.

Le projet prévoit qu'au maximum 90 personnes seront accueillies et prises en charge de façon permanente, dont 30 enfants et 60 adultes.

LES HOSPICES DE BEAUNE, SIX SIÈCLES D'HISTOIRE

1443

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

1459

Jean Plampays et sa femme font le premier don de vignes aux Hospices de Beaune, suivi de bien d'autres au fil des siècles qui ont permis au domaine des Hospices d'atteindre plus de 60 hectares. Dès lors, les fonds récoltés grâce à la vente du vin produit par les vignes léguées sont destinés au financement des œuvres de charité des Hospices.

1859

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

1924

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

2005

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

2006

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

2007

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

2008

En 2008, plusieurs nouveautés sont à remarquer, tout d'abord une nouvelle cuvée: le Pommard-Epenots 1er Cru Cuvée Dom Goblet qui a été reçue avec enthousiasme, atteignant le prix moyen le plus élevé pour un Pommard dans la vente avec 5.750 euros. D'autre part, certaines pièces ont pour la première fois été élevées en fûts « zébrés », ainsi appelés du fait d'un assemblage de douelles de chêne nouveau et de chêne d'un an.

2009

Les Halles de Beaune s'apprêtent à accueillir, le dimanche 15 novembre, la 149^{ème} Vente des Vins des Hospices, considérée comme la plus importante vente de charité vinicole au monde. Le produit de la vente sera, cette année encore, consacré à l'amélioration des équipements de soins, à la modernisation des infrastructures et à la conservation des monuments historiques dont l'Hôtel-Dieu. Un important projet de modernisation et d'extension du Centre Hospitalier Philippe le Bon et du Centre Nicolas Rolin est notamment prévu, pour un montant total estimé à 58 millions d'euros.

Afin de promouvoir internationalement cette vente aux enchères centenaire, Christie's organise chaque année des dégustations. Cette année, grâce à son réseau international, Christie's a organisé des dégustations dans plusieurs capitales et grandes villes : à New York, San Francisco, Washington, Hong Kong, Tokyo, Kyoto, Séoul, Taïpei, Londres, Cambridge et Gant, sans oublier Paris.

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

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

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

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

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

La majorité des vignes du domaine est constituée de Premiers et Grands Crus. Elles sont essentiellement axées autour de Beaune (Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthélie, Pommard, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune et Volnay) en raison du lieu historique de l'hôpital et portent des noms prestigieux comme Beaune Clos des Avaux Premier Cru, Corton Grand Cru et autres. Mais les Hospices sont également propriétaires de vignes en Côte de Nuits, avec les Grands Crus Mazis-Chambertin et Clos de la Roche, et en Mâconnais avec des parcelles de Pouilly-Fuissé. L'âge des vignes est en moyenne d'environ 35 ans.

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

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

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

LES 44 CUVÉES DES HOSPICES DE BEAUNE

Cette année, les Hospices de Beaune proposent 44 Cuvées à la vente - 31 de vin rouge et 13 de vin blanc, avec, pour la première fois cette année, le Saint Romain Cuvée Joseph Menault. Ces Cuvées sont le résultat d'un assemblage harmonieux de différents climats, ce qui contribue à créer l'originalité des vins du domaine viticole des Hospices. Chaque Cuvée porte le nom d'un bienfaiteur des Hospices ou du donateur historique de la vigne :

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

LES HOSPICES DE BEAUNE

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

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

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

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

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

Le Centre Hospitalier Philippe Le Bon - L'hôpital pilote

A l'occasion de la vente des vins en 1966, le directeur des Hôpitaux propose à l'administration des Hospices d'installer à Beaune un « hôpital industrialisé » de trois cents lits. C'est ainsi que le Centre Hospitalier Philippe Le Bon voit le jour. Il s'avère par ailleurs être le prototype de cette catégorie d'établissements.

Installé à la périphérie de la ville de Beaune, il accueille à partir du 23 avril 1971 la plupart des patients de l'Hôtel-Dieu, des services de médecine, de chirurgie et de la maternité.

Au cours des 35 ans de son existence l'Hôpital a, dans un souci de toujours mieux répondre aux besoins des patients, suivi l'évolution de la médecine. Toutes les disciplines nécessaires à la prise en charge du patient y sont aujourd'hui pratiquées. Le service d'urgence, entièrement modernisé en 2003, est ouvert 24 heures sur 24 et doté d'un service mobile d'urgence et de réanimation. Il accueille environ 20 000 personnes par an.

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

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

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

QUELQUES RÉSULTATS*

| | Prix moyen de la pièce** (Rouges et Blancs) | Pièces en vente | Produit total |
|------|--|-----------------|----------------------------|
| 1998 | 42 806 FF (6 525 €) | 577 | 24 699 000 FF (3.765.665€) |
| 1999 | 42 584 FF (6 491 €) | 729 | 31 043 821 FF (4.733.011€) |
| 2000 | 47 577 FF (7 253 €) | 727 | 34 588 598 FF (5.273.456€) |
| 2001 | 36 247 FF (5 525 €) | 696 | 25 228 106 FF (3.846.334€) |
| 2002 | 5 036 € | 691 | 3 480 000 € |
| 2003 | 6 113 € | 560 | 3 423 600 € |
| 2004 | 4 329 € | 699 | 3 026 000 € |
| 2005 | 4 803 € | 789 | 3 789 800 € |
| 2006 | 5 560 € | 680 | 3 780 800 € |
| 2007 | 7 062 € | 607 | 4 286 550 € |
| 2008 | 5 196 € | 544 | 2 826 800 € |

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

| | | |
|------|---------------------------------------|---------------------|
| 1998 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 156.000FF (23.784€) |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 93.000FF (14.179€) |
| | Corton-Charlemagne François de Salins | 90.000FF (13.722€) |
| 1999 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 123.319FF (18.800€) |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 95.769FF (14.600€) |
| | Corton-Charlemagne François de Salins | 87.898FF (13.400€) |
| 2000 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 163.989FF (25.000€) |
| | Clos de la Roche Georges Ritter | 131.191FF (20.000€) |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 124.632FF (19.000€) |
| 2001 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 149.558FF (22.800€) |
| | Clos de la Roche Georges Ritter | 104.953FF (16.000€) |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 102.329FF (15.600€) |
| 2002 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 30.600 € |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 18.400€ |
| | Clos de la Roche Georges Ritter | 18.000€ |
| 2003 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 40.000€ |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 25.200€ |
| | Clos de la Roche Georges Ritter | 25.000€ |
| 2004 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 34.000€ |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 19.200€ |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 19.000€ |
| 2005 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 52.000€ |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 25.000€ |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 18.500€ |
| 2006 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 65.000€ |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 28.000€ |
| | Corton-Charlemagne François de Salins | 26.000€ |
| 2007 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 52.000€ |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 36.000€ |
| | Mazis Chambertin Madeleine Collignon | 32.000€ |
| 2008 | Bâtard-Montrachet Dames de Flandres | 42.000€ |
| | Clos de la Roche Georges Ritter | 32.000€ |
| | Clos de la Roche Cyrot-Chaudron | 30.000€ |

* Prix marteau

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

LES ASSOCIATIONS BÉNÉFICIAIRES ET LEURS PRÉSIDENTS

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

Cette année, Sœur Marie-Emmanuel Minot et Messieurs Andrea Casiraghi et Patrick Bruel seront les présidents de la Vente des Vins des Hospices de Beaune et soutiendront la Congrégation des Sœurs Hospitalières de Sainte Marthe au Rwanda, la Fondation Motrice et les Restos du Cœur. Ils prennent ainsi la relève d'une longue liste de personnalités qui ont souhaité présider la Vente des Hospices pour apporter leur soutien à une cause qui leur est chère. Voici les exemples de ces dernières années :

| | |
|------|--|
| 2008 | Jean-Pierre Marielle : Comité de Côte d'Or de la Ligue contre le Cancer Michel Blanc : Enfants d'Asie |
| 2007 | Maréva Georges, Linda Hardy et Sonia Rolland : ELA Richard Berry : FRANCE ADOT et Fédération Française pour le Don de Sang Bénévole |
| 2006 | SAR Princesse Margarita de Roumanie et Fanny Ardant : Fondation Princesse Margarita de Roumanie Alice Taglioni : Enfants et Santé |
| 2005 | Catherine Jacob : IRIS Sonia Rykiel : Action contre la Faim |
| 2004 | Charlotte Rampling et Jonathan Nossiter : La Fondation de France Stéphane Bern : L'UNICEF |
| 2003 | Marlène Jobert : La Ligue Contre le Cancer Jean Reno : Médecins du Monde |
| 2002 | Chiara Mastroianni : De 7 à 97 ans Elsa Zylberstein : Equilibres et Populations |
| 2001 | Amira Casar : l'ARS Julien Clerc : Enfance et Partage |
| 2000 | Inès Sastre : l'UNISEP Charles Berling : Ecoles du Monde |
| 1999 | Kristin Scott Thomas : France Alzheimer |
| 1998 | Sandrine Kiberlain et Anouk Aimé : La Chaîne de l'Espoir |
| 1997 | Thierry Lhermitte : Les Toiles Enchantées |
| 1996 | Claudie André-Deshays : Une Maison en Bourgogne |
| 1995 | Catherine Deneuve : Solidarité Enfants SIDA |

Service Presse

| | | | |
|--------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| Hospices de Beaune | Julia Issleib | 03 80 24 45 42 | julia.issleib@ch-beaune.fr |
| Christie's | Capucine Milliot | 01 40 76 84 08 | cmilliot@christies.com |