

Depuis

1270



64^e

VENTE DES VINS DES

HOSPICES
DE NUITS

DIMANCHE 9 MARS 2025 | 15H AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT



VENTE AUX ENCHÈRES À VOUGEOT

Dimanche 9 mars 2025 à 15h
Ouverture des portes à 14h30

Château du Clos de Vougeot
Rue de la Montagne,
21640 Vougeot

Vente dirigée par Cyrille Jomand,
INTERNATIONAL WINE
AUCTION (IWA) - GROUPE
IDEALWINE

Agrément délivré par le Conseil
des ventes volontaires de meubles
aux enchères publiques (agrément
n°2012-027)

Tous nos remerciements à Sylvain
Pitiot et à Laurent Gotti pour ces
cartes issues de l'ouvrage :

*Climats et lieux-dits des grands
vignobles de Bourgogne* (Éditions de
Monza - Éditions du Meurger, 2025)

Collection Pierre Poupon
www.collection-pierrepoupon.com
Editions française, anglaise et
chinoise

Ces cartes sont également
accessibles sur l'application
ClimaVinea.

Photographies : Antoine Martel
www.antoinemartel.fr



Pour en savoir plus scannez ce
QR code ou consultez Drouot
Live

Find out more Scan this QR
code or go to Drouot Live

AUCTION IN VOUGEOT

Sunday 9 March 2025 at 3pm (CET)
Doors open at 2:30pm (CET)

Château du Clos de Vougeot
Rue de la Montagne,
21640 Vougeot

Auction lead by Cyrille Jomand,
INTERNATIONAL WINE
AUCTION (IWA) - IDEALWINE
GROUP

Auction license approved by
Conseil des ventes volontaires de
meubles aux enchères publiques [the
French Auction Market Authority]
(certification no. 2012-027).

Thank you to Sylvain Pitiot and
Laurent Gotti for permission to
use the maps that come from the
following works:

*Climats et lieux-dits des grands
vignobles de Bourgogne* [Climats and
lieux-dits of Burgundy] (Éditions de
Monza - Éditions du Meurger, 2025)

Collection Pierre Poupon
www.collection-pierrepoupon.com
French, English and Chinese
editions

These maps can also be accessed on
the ClimaVinea application.

Photo credits: Antoine Martel
www.antoinemartel.fr



DROUOT.com
Live

@iDealwine,
Hospices de Nuits Saint-Georges



**COMMISSAIRES-
PRISEURS |
AUCTIONEERS**

Cyrille Jomand
Alexandre Giquello
Violette Stcherbatcheff

**ORGANISATION DE
LA VENTE | AUCTION
ORGANISERS**

Alix Rodarie
Responsable de la vente |
Project lead

Benoît Gancel
Projets techniques |
Technical development

**RELATIONS PRESSE
& COMMUNICATION |
PRESS RELATIONS &
COMMUNICATIONS**

Elsa Ginestet
Communication &
Relations Presse France |
Communication and press
contact for France
e.ginestet@idealwine.com

Marion Artarit et Laura Salis
Relations presse internationale
| International press relations
and communications

Laure Bouzereau

Communication
& Evènementiel |
Communication and events
l.bouzereau@idealwine.com

**A PROPOS DES VINS |
REGARDING THE WINE**

Jean-Marc Moron
Régisseur du domaine des
Hospices de Nuits-Saint-
Georges | Director of Domain
des Hospices de Nuits-Saint-
Georges

Laurent Gotti
Journaliste, dégustateur,
auteur |
Journalist, critic and author

Amicie Debavelaere
Responsable du bureau
iDealwine à Beaune |
iDealwine's Beaune office
manager

Angélique de Lencquesaing
Expertise du marché | Market
expert

**RENSEIGNEMENTS |
INFORMATION AND
DETAILS**

Demandes générales et
contact pour la vente | General
requests and contact points for
the auction

hdn@idealwine.com

Les demandes d'enchères
téléphoniques doivent nous
parvenir au plus tard le jeudi 6
mars 2025 à 23h59.

Requests to place bids over the
telephone should be sent to us
by 23:59 CET on Thursday 6
March 2025.

**ENCHÈRES
TÉLÉPHONIQUES &
ORDRES D'ACHAT |
TELEPHONE BIDS AND
PURCHASE REQUESTS**

Agathe Lacroix
Relations clients | Customer
contact
hdn@idealwine.com

Caroline Jounault
Relations clients Asie |
Customer contact for Asian
customers
asia@idealwine.com

PAIEMENT | PAYMENT

Johnson Louis
Accounting & Finance
Department
j.louis@idealwine.com

Référence de la vente | Auction
reference: HDN25



Sommaire

SUMMARY

01	INFORMATION SUR LA VENTE Information about the auction	PAGE 3
02	CONTACTS Contacts	PAGE 5
03	LE MILLÉSIME 2024 AU DOMAINE DES HOSPICES The 2024 vintage at the Hospices' estate	PAGE 22
04	COMMENT PARTICIPER À LA VENTE How to take part in the auction	PAGE 26
05	LA PIÈCE DE CHARITÉ The charity pièce	PAGE 29
06	DE LA BARRIQUE À LA BOUTEILLE From barrel to bottle	PAGE 32
07	LES PIÈCES DU MILLÉSIME 2024 Pièces from the 2024 vintage	PAGE 41
08	LOTS VENDUS EN BOUTEILLES ET MAGNUMS Lots of bottles and magnums up for auction	PAGE 75
09	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE General Terms and Conditions	PAGE 90

Editos

LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DE BOURGOGNE

C'est un honneur pour iDealwine, au travers de sa filiale IWA, d'organiser la vente des vins des Hospices de Nuits Saint-Georges en 2025, et nous tenons à adresser nos très sincères remerciements à Guillaume Koch, Directeur des Hospices Civils de Beaune, et à Alain Carron, Maire de Nuits Saint-Georges, pour la confiance qu'ils nous témoignent.

2025 est une année particulière pour notre société, créée en 2000. A l'issue d'un quart de siècle d'activité, iDealwine conserve, chevillé au corps, cet esprit pionnier qui a contribué à refondre en profondeur le fonctionnement des ventes de vins aux enchères. Digitalisation et innovation restent au cœur de nos métiers, déclinés en une palette de services exclusifs alliant achat, gestion de cave, stockage et revente de vin.

Au travers de ces outils innovants, iDealwine est pleinement engagé à proposer aux amateurs une expérience inoubliable. Nous rapprocher d'eux, et leur offrir des occasions de partage de notre passion commune pour le vin est l'un de nos moteurs. A cet égard, la décision de relever le défi de l'organisation d'une vente ancrée au cœur de la Bourgogne - territoire prisé du monde entier - nous est apparue comme une évidence. Toute notre équipe s'est emparée du projet avec enthousiasme pour mettre en lumière ces enchères si particulières. En effet, que rêver de mieux comme projet, pour célébrer notre 25ème anniversaire, que de contribuer à révéler au monde « le secret le mieux gardé de Bourgogne* » ?

Le millésime 2024 a produit une récolte confidentielle, et de haute tenue. Ce sera donc un privilège pour les amateurs que d'acquérir les pièces offertes à la vente le 9 mars prochain. Tous nos remerciements vont aux équipes du domaine, et particulièrement à son régisseur Jean-Marc Moron, qui a sculpté des vins délicats, frais et élégants, offrant la plus pure expression de ces fameux pinots noirs qui font la gloire de la Bourgogne. A titre exceptionnel cette année, et pour permettre aux acheteurs de faire entrer sans attendre les vins des Hospices de Nuits dans leur collection, une sélection inédite de bouteilles et de magnums issus de précédents millésimes sera adjugée en complément des pièces.

Nous souhaitons aux amoureux de la Bourgogne une belle découverte de ces vins magnifiques.

Cyrille Jomand - Président d'iDealwine - Commissaire-Priseur

* « le secret le mieux gardé de Bourgogne » :
c'est le terme choisi pour qualifier la vente des Hospices de Nuits Saint-Georges 2025.



Editor's note

BURGUNDY'S BEST KEPT SECRET

It's an absolute honour for iDealwine to organise the Hospices de Nuits-Saint-Georges auction in 2025 through its subsidiary IWA, and we would like to thank Guillaume Koch, Director of the Hospices Civils de Beaune, and Alain Carron, the Mayor of Nuits-Saint-Georges for trusting us.

2025 is a very special year for our company, which was founded in 2000. After a quarter of a century in business, iDealwine retains its pioneering spirit that has helped to overhaul the way wine auctions work. Digitalisation and innovation remain at the heart of everything we do, through our range of services from purchasing wine, managing collections and storing wine to reselling it.

iDealwine continues to be completely committed to offering wine enthusiasts an unforgettable experience. Meeting them in person and offering them opportunities to share our common passion for wine is one of our driving forces. To this extent, the decision to take on the challenge of organising an auction nestled in the heart of Burgundy – a beloved wine region around the world – seemed the obvious next step for us. The whole team enthusiastically jumped into the project to shine a light on this special auction. What better way to celebrate our 25th anniversary than to help reveal “Burgundy's best kept secret”* to the world?

The 2024 vintage produced a small, yet qualitative harvest. It will, therefore, be an honour for wine enthusiasts to own the *pièces* up for auction on 9 March. We would like to thank the estate's team, especially the director, Jean-Marc Moron, who sculptured the delicate, fresh, elegant wines that offer the purest expression of these famous Pinot Noirs bringing glory to Burgundy. In a break from tradition, for this auction, a selection of bottles and magnums from previous vintages will be auctioned alongside the *pièces* from 2024, which will allow buyers to add Hospices de Nuits wines to their collections straight away.

We hope the Burgundy lovers enjoy discovering these magnificent wines.

Cyrille Jomand - CEO of iDealwine - Auctioneer

*“Burgundy's best kept secret”
is the slogan chosen to celebrate the Hospices de Nuits-Saint-Georges auction in 2025.



ÉCLAT DU VIN, ÉLAN DU CŒUR ET ESPRIT DE LA FÊTE

Chaque année, la vente des vins des Hospices de Nuits est attendue par l'ensemble des habitants de la région ; en effet, au sortir de l'hiver, elle constitue l'un des premiers événements de l'année et, en quelque sorte, donne le ton. Ce week-end traditionnel correspond tout à fait à l'esprit des Nuitons qui aiment se retrouver dans une ambiance aussi conviviale et agréable que possible et faire partager, à tous ceux qui leur font le plaisir de venir les rencontrer, leur joie de déguster et de découvrir le nouveau millésime. C'est l'Éclat du Vin.

Le point fort de ces deux journées sera bien sûr la 64^{ème} vente des vins, au cours de laquelle sera mise en vente la récolte 2024 des vignes du domaine que les Hospices se sont constituées au fil des siècles. Le produit de la vente est utilisé exclusivement pour les investissements

de l'hôpital. Une pièce sélectionnée avec soin est vendue à part, au profit d'une association caritative qui œuvre dans le domaine de la santé. C'est l'Élan du Cœur.

En plus, un programme d'activités diverses et variées est proposé autour de cet événement ; il permettra bien sûr de mieux connaître les vins de Nuits-Saint-Georges et ceux qui les produisent, mais aussi de s'initier à tous les secrets du chocolat, de découvrir la ville avec ses commerçants et ses diverses associations, d'assister à des animations, ou encore de participer à un semi-marathon couru au milieu des vignes et des rues historiques de la ville ; en un mot, de passer un excellent moment riche en découvertes et en souvenirs potentiels. C'est l'Esprit de la Fête.

BRILLIANCE OF WINE, POWER OF THE HEART,
SPIRIT OF THE CELEBRATION

Each year, the region's inhabitants eagerly await the Hospices de Nuits wine auction. In fact, as we say goodbye to winter, it's one of the first events of the year, and in some way, sets the tone for the year ahead. This historic weekend corresponds with the spirit of those that live in Nuits-Saint-Georges who like to come together in the friendly and enjoyable atmosphere and share their joy of tasting and discovering the new vintage with all those who come to join them. This is the Brilliance of Wine.

The highlight of these two days will, of course, be the 64th Hospices de Nuits auction, during which the 2024 vintage produced by the vines belonging to the estate, built up over the centuries, will go under the hammer. The funds raised are used solely to invest in the hospi-

tal. A carefully selected piece is put up for sale in aid of a separate charity that works in the healthcare sector. This is the Power of the Heart.

There is also a diverse programme of activities organised around this event which allow people to get to know Nuits-Saint-Georges wines and their producers better as well as revealing all the secrets that chocolate holds, exploring the town, its businesses and associations, taking part in events, and even participating in a half-marathon around the town's vines and historic roads, essentially enjoying a rich weekend full of different discoveries and new memories. This is the Spirit of the Celebration.

Alain Cartron Maire de Nuits-Saint-Georges | Mayor of Nuits-Saint-Georges



LA DYNAMIQUE MÊME DANS L'ADVERSITÉ

Comme chacun sait, la climatologie de l'année 2024 a nécessité pour nos équipes une attention de tous les instants. Le Domaine des Hospices de Nuits Saint-Georges a ainsi produit l'une des plus faibles récoltes de son histoire.

Pour autant, et puisque les vins sont remarquables, grâce au travail des vignerons et du régisseur du domaine, nous avons souhaité maintenir en présentiel la vente des vins le 2ème dimanche du mois de mars, comme le veut la tradition, pour que chacun puisse profiter de ce week-end de festivités. Nous avons d'ailleurs introduit une exclusivité pour innover dans ce contexte particulier.

C'est là la force des hôpitaux et en particulier de celui de Nuits-Saint-Georges. Depuis sa création en 1270, malgré les vicissitudes de l'histoire, son personnel a toujours su rebondir face aux épreuves. Ainsi, fin 2024 une nouvelle activité de rééducation a ouvert alors que nous faisons face à des problèmes de recrutements depuis plusieurs années. C'est grâce à notre persévérance et aux projets que nous défendons, en particulier grâce aux fonds récoltés durant la vente des vins, que nous pouvons poursuivre notre dynamique.

NOTHING CAN HOLD US BACK

As everyone knows, the weather in 2024 required our teams to be vigilant throughout. The Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges produced one of the smallest harvests in its history.

Since the wines are of remarkable quality thanks to the work of the winegrowers and the estate's manager, we wanted to keep the auction on the second Sunday in March, as tradition stipulates, so that everyone can enjoy the weekend's festivities. We have also introduced an exclusive feature to add an extra special touch.

This is the strength of our hospitals and especially of the one in Nuits-Saint-Georges. Since its creation in 1270, those working there have always known how to bounce back from the trials and tribulations that history has thrown their way. At the end of 2024, we finally started a new re-education programme after persevering for several years. We are able to maintain our momentum thanks to our team resilience and the funds raised from the auctions.

Guillaume Koch Directeur des Hospices civils de Beaune | Director of the Hospices Civils de Beaune

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges, un hôpital-vigneron au service du bien public

UNE HISTOIRE QUI S'ÉCRIT DEPUIS
1270...

L'histoire des Hospices de Nuits-Saint-Georges remonte à 1270, lorsqu'une maladrerie ouvre ses portes. A cette époque, le règne de Saint-Louis touche à sa fin et la maison capétienne de Bourgogne - lignée cadette alors incarnée par Robert II - prospère. Près de deux siècles plus tard, en 1443, le célèbre établissement voisin des Hospices de Beaune voit le jour.

Détruit pendant les guerres de religion, l'hôpital de Nuits est délaissé pendant plusieurs siècles. A la fin du XVIIème siècle, il retrouve sa fonction dans un nouvel emplacement, plus spacieux. Sous la houlette de l'aumônier Antide Midan, la salle Saint-Laurent est construite et 10 lits y sont aménagés en 1692. Les maladreries voisines se rattachent alors progressivement à cet hôpital. L'autonomie financière de l'établissement est assurée, notamment grâce aux dons qui vont progressivement former le domaine viticole rattaché à l'hôpital.

...ET SE POURSUIT AUJOURD'HUI

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges constituent aujourd'hui un établissement public de santé, pleinement opérationnel et rattaché aux Hospices Civils de Beaune depuis 2016. En 2018, l'hôpital Saint-Laurent, une nouvelle structure de soins et d'accueil moderne a ouvert ses portes, adaptée au soin et à l'accompagnement des personnes âgées. Il peut accueillir jusqu'à 80 personnes. Ces nouvelles installations, plus fonctionnelles, ont en partie été financées par les bénéfices tirés de l'activité viticole.

Le bâtiment historique et ses parties classées sont cependant toujours visibles au cœur de la ville de Nuits-Saint-Georges.

Aujourd'hui, l'activité de l'hôpital des Hospices de Nuits-Saint-Georges est principalement tournée vers le soin et l'accompagnement des personnes âgées et en fin de vie, même si l'établissement dispose parallèlement d'un service de soins plus classique.

UN DOMAINE VITICOLE DE HAUT
NIVEAU AU SERVICE DE L'HÔPITAL

L'hôpital-vigneron prospère depuis des siècles, notamment grâce aux dons et legs de vignes de familles locales depuis 1633. Les noms des cuvées rendent hommage aux personnalités qui ont marqué l'histoire des Hospices, du village de Nuits, ainsi qu'à ces généreux donateurs.

Le domaine viticole fait donc partie de l'hôpital et les bénéfices de son exploitation lui sont reversés chaque année. Jean-Marc Moron, régisseur du domaine, veille sur 12,4 hectares de vignes, accompagné de quatre vigneronnes et d'une équipe de saisonniers au printemps et durant les vendanges.

Le domaine pratique une viticulture raisonnée. Aucun insecticide n'a été utilisé depuis 20 ans ; il en va de même pour les herbicides depuis 15 ans, l'équipe leur préfère un labour régulier des sols. Les vendanges sont effectuées manuellement, avec un tri à la vigne puis sur table. En cave, la vendange est éraflée à 100%. Une macération pré-fermentaire de quelques jours a lieu avant la fermentation alcoolique qui se déclenche



naturellement, grâce aux levures indigènes. Pigeages ou remontages quotidiens sont effectués durant cette période. Un pressoir pneumatique permet une extraction douce des jus. Le début de l'élevage est mené à 100% en fûts de chêne neuf français (issus de trois tonneliers).

Le vignoble du domaine est constitué essentiellement de parcelles situées à Nuits-Saint-Georges, dont huit en appellation village et neuf en premier cru. 19 cuvées sont élaborées lorsque les conditions le permettent, reflétant ainsi la diversité des terroirs de l'appellation. L'une d'entre elle est issue d'une parcelle exploitée en monopole sur le premier cru « Les Didiers », et la production compte également un rare nuits-saint-georges blanc, le 1er cru Les Terres Blanches.

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES, SEULE RESSOURCE DU DOMAINE

2025 marquera la 64e édition de la vente aux enchères des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges. Chaque année, une pièce issue de la récolte de l'année est vendue au profit d'une œuvre caritative humanitaire ou médicale. Il s'agit de la Pièce de charité. Cette

tradition est perpétuée pour rendre hommage à la générosité des donateurs des vignes du domaine.

Hormis cette pièce, l'intégralité du profit de la vente est affectée au financement du fonctionnement du domaine viticole. Ses excédents contribuent au financement des Hospices de Nuits-Saint-Georges et, plus généralement, à celui des établissements rattachés aux Hospices Civils de Beaune. Les sommes collectées apportent ainsi une aide précieuse et significative pour la réalisation d'investissements hospitaliers destinés à parfaire l'accueil des patients.

Les quantités de vins élaborées dans le millésime 2024 sont historiquement réduites. 15 cuvées sont ainsi disponibles à la vente, dont neuf issues de premiers crus de Nuits-Saint-Georges (incluant un blanc), quatre en appellation village, auxquelles s'ajoute une cuvée de Gevrey-Chambertin village.

36 pièces et une feuillette (soit une demi-pièce) issues du millésime 2024 seront proposées à la vente, en incluant la Pièce de charité.

Hospices de Nuits-Saint-Georges - A hospital and vineyard serving public health

A STORY DATING BACK TO 1270

The history of the Hospices de Nuits-Saint-Georges dates back to 1270 when the leper house opened. During this time, the reign of Saint-Louis was coming to an end and the Capetian House of Burgundy – the youngest line at the time, represented by Robert II – was prospering. Nearly two centuries later, in 1443, the famous neighbouring hospital, the Hospices de Beaune, came into being.

Destroyed during the Wars of Religion, the hospital in Nuits-Saint-Georges was abandoned for several centuries. At the end of the 17th century, it once again began caring for the sick in a new, more spacious location. Under the management of the chaplain Antide Midan, the Saint-Laurent room was built and furnished with 16 beds in 1692. The neighbouring leper houses gradually became part of the hospital. Financial autonomy of the establishment is ensured, thanks to the donations of vines which gradually led to the creation of a vineyard estate attached to the hospital.

AND IT CONTINUES TO THIS DAY

The Hospices de Nuits-Saint-Georges is a fully operational, public health institution, which was taken over by the Hospices Civils de Beaune in 2016. In 2018, the Saint-Laurent hospital, a new care building with a modern welcome area, opened its doors. It's adapted to care for and support elderly people. It can treat 80 people at any one time. These new, better equipped buildings were partly financed by funds raised from the winemaking business. The historic buildings and

their historically listed parts can still be seen in the centre of the town of Nuits-Saint-Georges.

The main focus of the Nuits-Saint-Georges hospital is care and support of the elderly and palliative care, but the hospital offers classic healthcare too.

A HIGH-QUALITY WINE ESTATE BELONGING TO THE HOSPITAL

The hospital/winemaking estate has been prospering for many years thanks to the donations and bequests of vines from local families that date back to 1633. The names of the different wines pay homage to the generous donors and the people who had a significant impact on the Hospices de Nuits.

The winemaking estate is part of the hospital, and its profits are given to the hospital every year. Jean-Marc Moron, the director of the estate, looks after the 12.4 hectares of vines with the help of four winemakers and a seasonal support team who are on hand from spring until harvest.

Sustainable winegrowing methods are employed in the vineyards. No insecticide has been used in the past 20 years and herbicide was last used 15 years ago as the team prefers to work the soils regularly. Harvests are conducted by hand and the grapes are sorted both at the vine and on the sorting table. The grapes are completely destemmed before vinification. Pre-fermentation maceration lasts a few days before alcoholic fermentation is started naturally by ambient yeasts. Daily punching down or pumping over take place during this time. A pneumatic press

gently releases the juice from the grapes. The start of maturation takes place in new French oak barrels (which come from three coopers).

The estate is made up of plots found around Nuits-Saint-Georges, which includes eight Villages appellation and nine premier crus. 19 different wines are produced if conditions allow, reflecting the diversity of the terroirs in the appellation. One of them is a plot called Les Didiers which is solely owned by the Hospices de Nuits, and one rare white Nuits-Saint-Georges plot – Premier Cru Les Terres Blanches – completes the production.

THE HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES AUCTION, THE ESTATE'S ONLY INCOME

2025 marks the 64th Hospices de Nuits-Saint-Georges auction. Each year, a *pièce* from the new vintage is auctioned to raise funds for another humanitarian or medical association. It's known as the charity *pièce* – or the *pièce de charité* in French. This tradition

is continued to honour the generosity of those who donated vines to the estate.

Apart from the money raised through the sale of the charity barrel, the entire profit from the auction goes to the Hospices de Nuits Saint-Georges as well as the other parts of the Hospices Civils de Beaune to continue making the wine and caring for the patients. The sums raised provide invaluable support for investment in the hospital aimed at improving patient care.

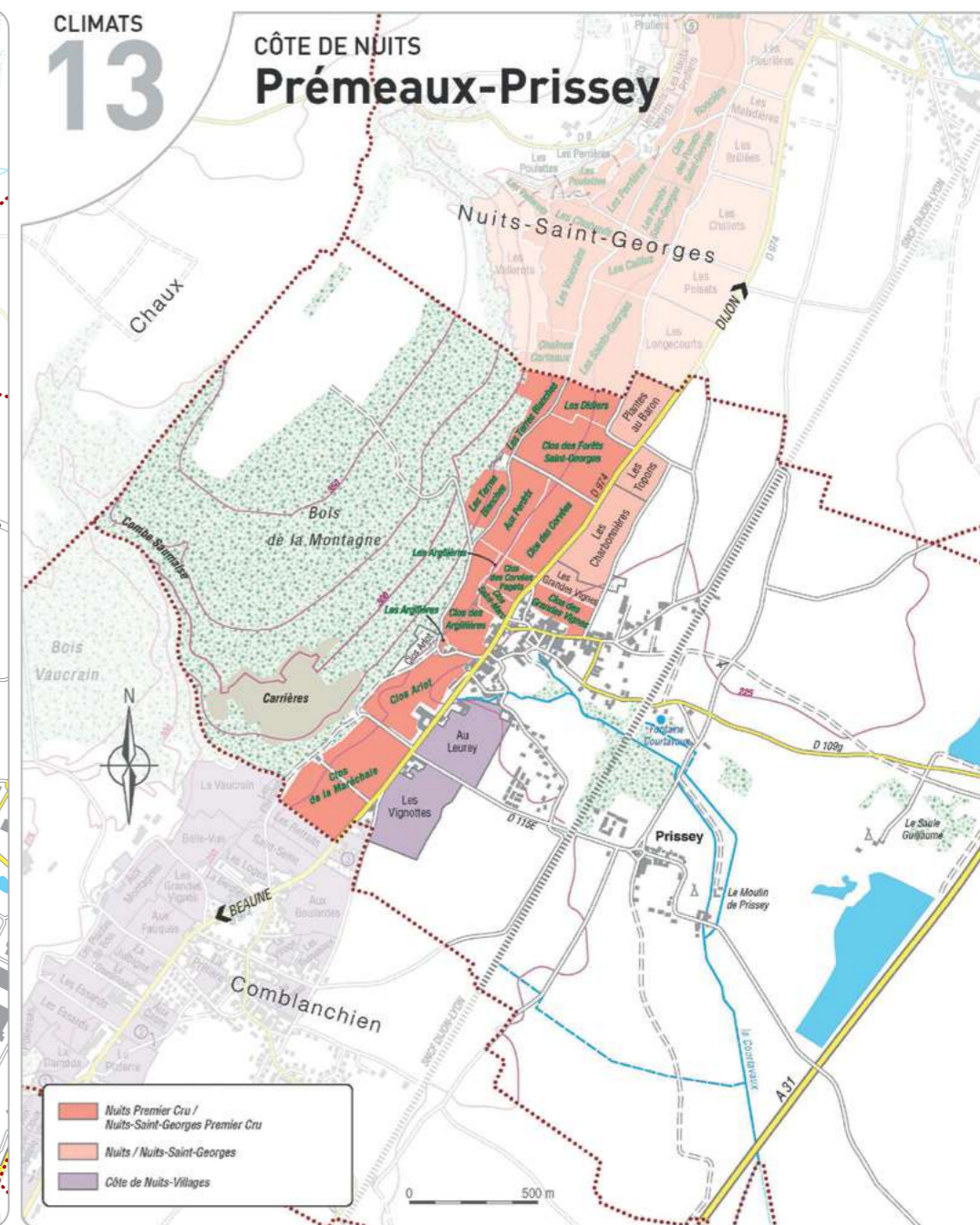
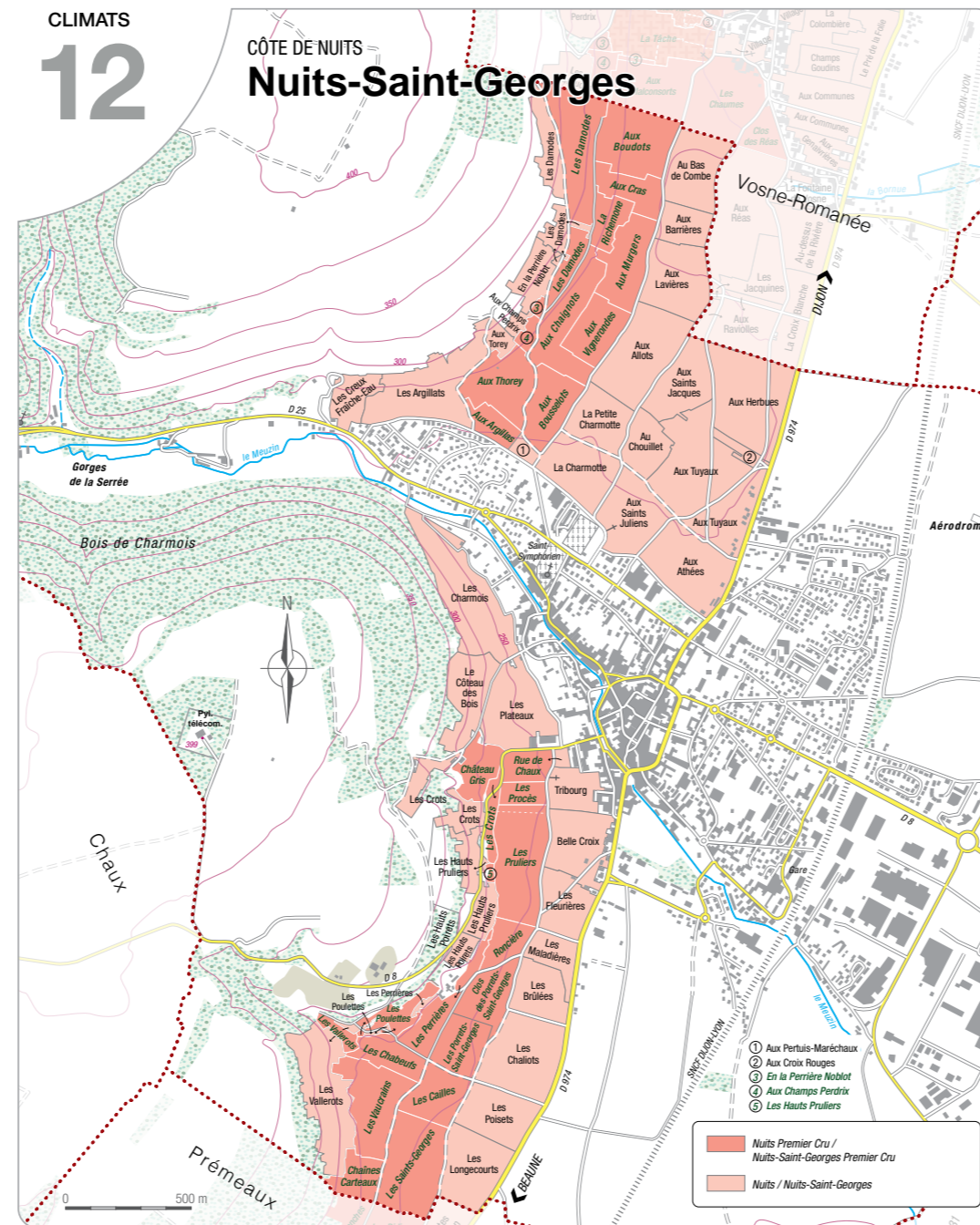
The amount of wine produced in 2024 is historically low. 15 different wines are being put up for auction, nine of which are from premier cru Nuits-Saint-Georges plots (including one white), four from Village appellations and one from a Gevrey-Chambertin Village plot.

36 *pièces* and one *feuillette* (a 114-litre barrel) from the 2024 vintage will be going under the hammer. This figure includes the charity *pièce*.



Carte de Nuits-Saint-Georges Map of Nuits-Saint-Georges®

Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne
Climats and lieux-dits of Burgundy's greatest vineyards



A propos d'iDealwine

ACCÉLÉRER LA RÉVOLUTION DIGITALE DU VIN

Créée en 2000 et implantée en Europe (Paris, Bordeaux, Beaune), en Asie (Hong Kong, Singapour), et prochainement aux Etats-Unis (New-York), iDealwine est une PME française devenue la plateforme mondiale de référence pour l'achat de vin, la revente de cave et la cotation de grands crus.

En France, une bouteille sur trois adjugée aux enchères passe sous le marteau d'iDealwine, pionnier de la digitalisation des ventes aux enchères. Ces ventes se succèdent quatre fois par mois sur iDealwine. Viennent s'y ajouter des ventes de collections privées (consacrées à la cave d'un seul amateur), des enchères organisées en direct des domaines, et, depuis 2025, l'organisation de la vente des Hospices de Nuits Saint-Georges. Ces enchères sont administrées sur le plan juridique par l'opérateur de ventes volontaires IWA (filiale d'iDealwine), premier acteur français des ventes aux enchères de vin et leader mondial des enchères de vin en ligne. Les lots vendus sous le marteau d'IWA bénéficient d'un service d'authentification (Winedex), sécurisé et inviolable, qui garantit aux acheteurs la bonne provenance des vins.

Pour compléter sa sélection de flacons rares, iDealwine propose également une section e-caviste (sans enchères). Aux tous derniers millésimes acquis en direct auprès d'un réseau qui compte plus de 1 000 domaines partenaires, s'ajoute une offre de vins matures, issue du rachat des caves de particuliers.

iDealwine s'est ainsi imposé comme un acteur majeur du e-commerce de vin, incontournable tant pour les domaines producteurs que pour les amateurs désireux de constituer un patrimoine vin unique.

Outre les services d'achat, de vente de cave et d'estimation, iDealwine propose :

- Une offre primeurs sur les grands crus de Bordeaux
 - Une sélection de vins « Indispensables » pour une belle cave d'amateur
 - Les services d'un « personal shopper » pour constituer une collection sur-mesure
 - Une offre de stockage pour conserver ses vins dans les meilleures conditions (sécurité, température, hygrométrie)
- Et pour nos clients les plus fidèles :
- Un accès à la Cave Quintessence (vins rares, cuvées spéciales)
 - Des dîners secrets et des événements exclusifs
 - Des offres privilégiées négociées avec nos partenaires vin

iDealwine en chiffres :

- 650 000 : c'est la communauté iDealwine connectée depuis 120 pays pour acheter, vendre ses vins ou gérer sa cave.
- 60 : c'est le nombre de pays de livraison d'iDealwine.
- 60 : c'est le nombre de collaborateurs d'iDealwine, une équipe issue de 10 nationalités différentes qui œuvre au quotidien : « au service du vin, de ceux qui le font, et de ceux qui le partagent ».

Le Groupe iDealwine compte parmi ses filiales et participations la société IWA (International Wine Auction), et le bureau LMGV Bordeaux, négociant sur la place de Bordeaux. iDealwine est également l'un des deux piliers fondateurs du site Fine Spirits Auction, sur lequel huit ventes aux enchères de spiritueux se tiennent chaque année.

About iDealwine

ACCELERATING THE DIGITAL WINE REVOLUTION

Created in 2000 and located in Europe (Paris, Bordeaux, and Beaune), Asia (Hong Kong and Singapore) and soon the USA (New York), iDealwine is a French SMB which has become the go-to platform for buying, selling, and estimating fine wine around the globe.

In France, one out of every three bottles is auctioned by iDealwine, a pioneer of online auctions. They go under the hammer in one of iDealwine's four monthly auctions. To them, we can also add private collections (auctions of bottles coming from the collection of one sole wine enthusiast), auctions organised with producers themselves, meaning that the bottles come straight from the winemaker's cellar, and since 2025, the organisation of the Hospices de Nuits-Saint-Georges auction. These auctions are administrated by IWA (a subsidiary of iDealwine) which ensures that the sales take place according to the legal framework. IWA is France's leading wine auction house and a world leader of online wine auctions. Lots sold by IWA's hammer benefit from iDealwine's authentication service, Winedex, adding a secure and tamper-proof tag to the bottle, guaranteeing the wine's origin.

iDealwine also offers wine at a fixed price to complete its section of rare wines. This includes both mature wine sourced from wine enthusiasts' private collections and the latest vintages acquired directly from its vast network of over 1,000 partner domains.

iDealwine has established itself as a major online wine retailer, both for producers and for wine lovers looking to invest in unique bottles.

Along with its purchasing services, estimating and

selling collections, iDealwine offers:

- En Primeur purchases of Bordeaux grand crus
- A selection of "Must Have" wine for a collector's beautiful collection
- A service to create a tailor-made collection
- A storage service to keep your wines in the best conditions (secure, temperature controlled, correct humidity)

And for the most loyal customers:

- Access to the Quintessence Collection (rare and special wines)
- VIP dinners and exclusive events
- Brilliant offers from our partners in the wine world

iDealwine brings together 650,000 wine lovers from 120 countries, all of whom have accounts on its website to buy and sell wines and manage their collections.

The wines sold through iDealwine are adored by wine enthusiasts worldwide, with orders coming from more than 67 different countries.

The iDealwine Group counts IWA (International Wine Auction) and LMGV Bordeaux, a trading house on the Place de Bordeaux, among its subsidiaries and entities.

iDealwine also co-founded Fine Spirits Auction, an auction website for spirit enthusiasts, where eight auctions take place per year.

It boasts a multicultural working environment with its 60 employees coming from ten different countries. Each of them works "in the service of wine, committed to those who make it and to those who share it."



Le millésime 2024 au domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges

PAR JEAN-MARC MORON, RÉGISSEUR DU DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS

TROIS MOTS POUR QUALIFIER CE
MILLÉSIME ?

Rareté : un rendement de 9,5hl/ha en moyenne (contre 30hl/ha en moyenne)

Pureté : une traduction pure et droite des cépages au travers de leurs terroirs

Classicisme : tout en équilibre et en finesse, l'essence du style bourguignon

LES VINS : FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE AU
RENDEZ-VOUS

“Les moûts offrent de superbes équilibres, donnant des vins classiques, dans le bon sens du terme.” Un millésime qui exprime à merveille le style bourguignon, doté d'une belle fraîcheur, d'un fruité intense et de jolies matières soyeuses. Contrastant avec des années chaudes telles que 2020 ou 2018, 2024 renoue avec la délicatesse, tout en livrant des vins riches d'un potentiel de garde prometteur.

UNE ANNÉE DE VIGNERON

L'immense savoir-faire et la longue expérience de Jean-Marc Moron, présent au domaine depuis 1990 se sont révélés précieux pour faire face au millésime 2024, qui représente la 34^{ème} vendange du régisseur.

La climatologie du millésime a en effet mis les vigneron à rude épreuve. *“Le mauvais temps s'installe en octobre 2023, à notre grande joie car nous sortions de deux années sèches. Nous étions heureux que la pluie revienne et que les nappes*

phréatiques se rechargent... le seul souci est que cette pluie ne s'est pas arrêtée.” De manière régulière, tout au long de l'année, la vigne va être soumise à de fortes pressions du mildiou.

Ces conditions climatiques dessinent progressivement de petits rendements, tout particulièrement à Nuits-Saint-Georges. *“Il faut avoir peu de raisins sur les pieds de vigne, pour qu'ils arrivent à maturité. Un dicton dit que lorsqu'on voit beaucoup de raisins, il y a beaucoup plus de récolte que prévu, et que lorsqu'on en voit peu, on en a toujours moins. Celui-ci est bel et bien vrai.”*

LA RÉCOLTE : UN BEAU MOIS DE
SEPTEMBRE ET DES RENDEMENTS
INFIMES

A l'issue d'une année marquée par les aléas climatiques, la pré-période des vendanges s'est révélée favorable, contribuant à parfaire la qualité de la petite récolte annoncée : une dizaine de jours de vent du nord, favorables à la maturation des raisins ont été suivis d'un temps chaud et ensoleillé. *“En 2024, la plus belle période climatique a été ces deux dernières semaines avant vendange. On dit d'ailleurs souvent que septembre fait la vendange.”* La récolte a débuté le 19 septembre 2024. Des raisins de belle qualité ont été ramassés, mûrs et sains. La vendange ne nécessitera que très peu de tri, effectué dans les vignes ou sur table de tri. La vendange 2024 n'a finalement qu'un défaut : les quantités récoltées, annonciatrices de vins délicieux, mais d'une grande rareté.





The 2024 vintage at Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges

AS DESCRIBED BY JEAN-MARC MORON, DIRECTOR OF THE HOSPICES DE NUITS

THREE WORDS TO SUMMARISE THE VINTAGE?

Rare: An average of 9.5hl/ha was harvested (compared with an average of 30hl/ha in other years)

Purity: A pure representation of the varieties from their terroirs.

Classic: The wines are delicate and balanced, the essence of the Burgundian style.

it didn't seem to want to stop." Throughout the year, the vines were subjected to significant mildew outbreaks.

These weather conditions resulted in low yields, especially in Nuits-Saint-Georges. "There needed to be a small number of grapes on the vine for them to ripen. There's a saying which says when we see lots of grapes, there'll be a larger harvest than predicted and when we see very few grapes, we'll always harvest little. And it was exactly that last year."

THE WINES: FRESH AND BALANCED

"The musts offer excellent balance, creating classic wine in all the right meanings of the word." The vintage is a wonderful example of the Burgundian style, adorned with a beautiful freshness, intense fruit and a silky palate. Contrasting with hot years such as 2020 and 2018, 2024 reconnects with the delicate nature of the wine, while still creating bottles with promising ageing potential.

HARVEST: A BEAUTIFUL SEPTEMBER AND TINY YIELDS

While the year saw inclement weather, the period just before harvest turned out much better, contributing to the quality of the small yield. About ten days of wind from the north, which helps the grapes ripen, were followed by warm, sunny weather. "In 2024, the best weather occurred during the final two weeks before harvest. We often say that September makes the harvest." Harvest started on 19 September 2024 with high quality grapes that were healthy and ripe collected. The grapes didn't need to be sorted very much in the vineyard or on the sorting table. In the end, the 2024 harvest only had one problem – the amount harvested. Every indicator points towards delicious wines but they'll be highly rare.

A WINEMAKER'S YEAR

The immense knowledge and many years of experience of Jean-Marc Moron, who has worked at the estate since 1990, were vital during 2024, which was the director's 34th vintage.

The weather during the year really put winemakers to the test. "The rainy weather started in October 2023, and we were pleased to see it after two years of drought. We were over the moon to see the water table filling up ... but the only worry was that once it had started raining,

Comment participer à la vente ?

Assister en personne à la vente le dimanche 9 mars à 15h00 au château du Clos de Vougeot. Pour enchérir, une inscription préalable est impérative (clôture des inscriptions : jeudi 6 mars 2025 à 23h59).

Les inscriptions s'effectuent par mail à hdn@idealwine.com. Les enchérisseurs devront fournir un document d'identité, des références bancaires (IBAN), un justificatif d'adresse et, pour les acheteurs professionnels, un extrait Kbis.

Une confirmation d'inscription leur sera adressée.

Passer un ordre d'achat ou effectuer une demande d'enchères au téléphone : Pour les acheteurs ne pouvant assister à la vente en personne, iDealwine pourra se charger de transmettre leurs enchères selon leurs instructions. Les ordres d'achat comme les demandes d'enchères par téléphone doivent être remis par écrit avant la vente en utilisant [le formulaire réservé à cet effet](#) et en fournissant les pièces justificatives demandées (document d'identité, références bancaires – IBAN –, justificatif d'adresse et, pour les acheteurs professionnels, un extrait Kbis). Les ordres doivent être transmis au plus tard jeudi 6 mars 2025 à 23h59. L'acheteur doit préciser si son ordre écrit suffit, ou s'il souhaite être appelé durant la vente.

Enchérir en ligne sur Drouot Live : Pour enchérir en ligne, l'enchérisseur devra préalablement s'enregistrer sur le site drouot.com (créer son compte en ligne avant le jeudi 6 mars 2025 à 23h59), et prendre contact avec iDealwine pour valider sa participation. L'enchérisseur devra adresser un mail à hdn@idealwine.com, et fournir un document d'identité, des références bancaires – IBAN –, un justificatif d'adresse et, pour les acheteurs professionnels, un extrait Kbis.



How to take part in the auction?

Take part in the auction in person at Château du Clos de Vougeot from 3pm on Sunday 9 March. To do so, it's imperative to register in advance (registration closes on Thursday 6 March 2025 at 23:59 (French time)).

To sign up, please send an email to hdn@idealwine.com. Bidders will need to provide a piece of identity, bank documents (IBAN), proof address and a business registration such as a Kbis (the latter for professional buyers only). Registration confirmation will be sent.

Place a purchase request or place bids over the telephone: For buyers that cannot be present in Burgundy themselves on the day, iDealwine can place bids on their behalf according to their instructions. Purchase requests and requests to place bids over the telephone have to be made in writing before the auction through the form provided at the end of the catalogue and sent along with the required legal paperwork (piece of identity, bank documents (IBAN), proof of address and, for professional buyers, a business registration document such as a Kbis. The requests have to be sent by 23:59 (French time) on Thursday 6 March 2025 at the latest. The buyer needs to state if the purchase request is enough or whether they wish to be called during the auction.

Bid online on the Drouot Live website: Bidders need to register in advance on the drouot.com website (create an account online before 23:59 (French time) on Thursday 06 March 2025) and contact iDealwine to validate participation. Bidders will need to send an email to hdn@idealwine.com providing a piece of identity, bank documents (IBAN), proof address and, for professional buyers, a business registration such as a Kbis.



La pièce de charité

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES TERRES BLANCHES, CUVÉE PIERRE DE PÈME - BLANC L'ASSOCIATION COUCOU NOUS VOILOU

C'est une première dans l'histoire de la vente des vins des Hospices, la Pièce de charité est un vin blanc. Issue de Nuits-Saint-Georges, cette cuvée est d'autant plus rare que la production de chardonnay est infime au sein de l'appellation : en 2022 ce cépage ne représentait qu'environ 5% de la surface plantée.

Le climat des Terres Blanches se situe à proximité de Premeaux-Prissey, au départ de l'AOC Nuits-Saint-Georges. Cette vigne de 20 ares est plantée depuis 1995. Ce secteur historiquement peu exploité bénéficie d'une belle mise en lumière et d'un surcroît d'intérêt depuis 1990, date de son classement en premier cru. Particulièrement qualitative en blanc, la parcelle bénéficie d'un climat frais grâce à sa situation en haut de coteau et sa proximité avec la forêt. Le sommet de la parcelle repose sur un front de calcaire blanc, anciennement exploité en tant que carrière. Le terroir est également composé d'argiles. Les maturités y sont tardives : en 2024 la vendange a été effectuée le 22 septembre. Fait exceptionnel pour ce millésime, le rendement s'est établi à 30 hectolitres à l'hectare (contre 40-42 hl/ha dans les années généreuses).

Cette pièce est vendue par souscription, sans enchères, ce qui signifie que les acheteurs doivent indiquer le nombre de bouteilles qu'ils souhaitent acquérir, auquel ils peuvent ajouter un montant de don effectué au profit de l'association bénéficiaire.

"Coucou nous vilou" est l'association bénéficiaire cette année du produit de la vente de la Pièce de charité. Fondée par Marc Salem - qui a passé 15 ans à la direction de l'hôpital Necker-Enfants malades, le premier établissement hospitalier pédiatrique de France, - cette œuvre caritative vise à améliorer le quotidien des enfants et adolescents hospitalisés. Son fondateur n'étant pas lui-même issu du milieu médical, il s'efforce d'égayer le quotidien de ces enfants, en s'engageant ensuite dans une association qui amène le cinéma dans les hôpitaux. En 2015, il crée l'association "Coucou nous vilou".

Les actions de l'association sont nombreuses et variées : sorties, voyages, décoration, jouets, fresques murales, toute initiative venant contribuer à améliorer le quotidien des enfants malades est explorée. L'un des projets phare de l'association est l'Abacadabox : un boîtier en plastique qui recouvre la poche de perfusion ou de chimiothérapie ; l'enfant choisit son personnage préféré pour l'habiller : Titeuf, les Schtroumpfs, les Lapins Crétins ou d'autres personnages... Cette démarche aide notamment l'enfant à mieux accepter ses soins.

Soutenue par de nombreuses personnalités françaises, l'association peut compter cette année sur les Hospices de Nuits pour l'accompagner dans ses actions.



The charity pièce

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU
LES TERRES BLANCHES – PIERRE DE
PÊME (WHITE WINE)

THE ASSOCIATION
COUCOU NOUS VOILOU

For the first time ever, the charity *pièce* will be a white wine. From Nuits-Saint-Georges, this wine is crafted from the small amount of Chardonnay vines that can be found in the appellation. In 2022, this variety amounted to about 5% of the planted vines.

The climat Les Terres Blancs is located near Premeaux-Prissey, on the edge of the AOC Nuits-Saint-Georges. The 2,000 square metre plot is home to vines dating back to 1995. This historic area has benefited from the limelight it gained and subsequent additional interest since it was awarded premier cru classification in 1990. Producing especially good quality white wines, the plot enjoys a cool climate thanks to its position at the top of the slope and its proximity to the forest. The top of the plot sits on a white limestone seam that was once quarried by local inhabitants. The soil also contains clay. Ripening happens later here; in 2024, the harvest took place on 22 September. As an exception to the usual 40 to 42 hl/ha harvested in good years, 2024's yield produced 30 hectolitres per hectare.

Buying this *pièce* works a little different as it is not sold through the auction so to speak but rather, buyers put their name down, stating how many bottles they wish to buy and whether they would like to make an additional donation in aid of the chosen charity.

This year's chosen charity is called Coucou nous vilou. Founded by Marc Salem, who spent 15 years at the head of France's most important paediatric hospital, Hôpital Necker-Enfant Malades, this charity works to improve the daily lives of sick children and teenagers. While the founder was not a member of the nursing team, he strives to brighten the lives of the children, by getting them involved in the charity which brings the cinematic world to hospitals. He created the association Coucou nous vilou in 2015.

The charity organises many things: outings, trips, decorations, toys, murals, etc. – basically any initiative that could bring some joy to children who are unwell. One of the charity's flagship projects is AbracadaBox. It's a plastic box that covers a child's drip or chemotherapy bag and the child can choose their favourite character to adorn it: comic book characters, Smurfs, Raving Rabbids, or other figures. This helps the child to better accept the medicine and care that they require.

Supported by many French celebrities, the charity can count on the Hospices de Nuits this year to help it in its work.

De la pièce à la bouteille

VINS

15 cuvées sont mises en vente cette année par les Hospices de Nuits, offrant une palette variée des terroirs de Nuits-Saint-Georges :

- 34 pièces de vin rouge (14 cuvées)
- 2,5 pièces de vin blanc (une cuvée)

Afin de compléter l'offre de vins du millésime 2024, vendus en primeur, et à titre exceptionnel, 240 bouteilles et 120 magnums issus de millésimes antérieurs sont mis en vente. Les amateurs auront donc l'opportunité d'acquérir les vins suivants, représentant sept cuvées différentes qui seront réparties par lots :

- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers, Cuvée Cabet : 24 bouteilles du millésime 2017 et 40 magnums de 2013
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers, Cuvée Jacques Duret : 24 bouteilles de chaque millésime 2016 et 2015
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers, Cuvée Fagon : 24 bouteilles de chaque millésime 2014 et 2008
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges, Cuvée des Sires de Vergy : 24 bouteilles de chaque millésime 2012, 2011, 2008, 2005
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges, Cuvée Georges Faiveley : 24 bouteilles du millésime 2010
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Rues de Chaux, Cuvée Camille Rodier : 40 magnums du millésime 2016
- Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Vignerondes, Cuvée Bernarde Delesclache : 40 magnums du millésime 2015

ENREGISTREMENT ET ENCHÈRES

Pour participer à la vente, vous pouvez au choix : venir en personne physiquement, passer un ordre d'achat ou faire une demande d'enchères au téléphone, enchérir en ligne sur Drouot Live.

Merci de contacter hdn@idealwine.com jusqu'au jeudi 6 mars 2025 à 23h59 afin d'organiser votre enregistrement, nécessaire afin d'enchérir.

Le nombre de places assises est limité dans la salle du château.

PAS DE FACULTÉ DE MULTIPLICATION

Compte tenu de la faible récolte 2024, la vente sera exceptionnellement conduite sans faculté de multiplication.

ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLE

Une fois votre pièce achetée, vous devrez la confier à un négociant-éleveur bourguignon pour son élevage durant 12 à 24 mois.

Ci-après une liste indicative :

Maison Albert Bichot

Tél : 06 72 10 39 56

Contact : Benoit Bruot

E-mail : benoit.bruot@albert-bichot.com

Maison Delaunay

Tél : 06 31 02 50 27

Contact : Gabriel Camphuis

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

Thibault Liger Belair

Tél : 06 21 01 20 90

Contact : Thibault Liger Belair

E-mail : contact@thibaultligerbelair.com

Domaine Faiveley

Tél : 03 80 61 04 55

Contact : Stéphanie Verriere

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

Dufouleur Frères

Tél : 03 80 61 33 18

Contact : François-Xavier

Dufouleur

E-mail : contact@dufouleur-freres.com

Henri Gouges

Tél : 03 73 73 98 63

Contact : Antoine et Gregory

Gouges

E-mail : domaine@gouges.com

Maison François Martenot

Tél : 03 80 21 91 00

Contact : Cédric Dechelette

E-mail : cedric.dechelette@francoismartenot.fr

SARL Raphaël Dubois

Tél : 03 80 62 30 61

Contact : Raphaël Dubois

E-mail : raphael@domaine-dubois.com

Maxime Dubuet Boillot

Tél : 06 29 81 95 32

Contact : Maxime Dubuet Boillot

E-mail : maxime@dubuet-boillot.com

Damien Gachot Monot

Tél : 03 80 62 93 03

Contact : Damien Gachot Monot

E-mail : domaine@gachot-monot.com

Hubert et Laurent Lignier

Tél : 03 80 51 87 40

Contact : Laurent Lignier

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

SARL L'éveil des Sens

Tél : 03 80 21 64 58

Contact : Francis Lechauve

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

Fatien Père et Fils

Tél : 03 80 22 82 83

Contact : Charly Fatien

E-mail : maisonfatien@wanadoo.fr

André Goichot

Tél : 06 10 19 36 17

Contact : André Goichot

E-mail : andre.goichot@maisongoichot.com

Philippe Charlopin

Tél : 06 24 71 12 05

Philippe Charlopin

charlopin.philippe21@orange.fr

Le Marché aux Vins

Tél : 03 80 51 87 40

E-mail : contact@marcheauxvins.com

Patriarche Père et Fils

Tél : 03 80 25 08 00

Contact : Brice Baveux

E-mail : bbaveux@patriarche.com

PERSONNALISATION

Après avoir choisi le négociant-éleveur auquel vous confierez l'élevage de votre vin, vous avez également la possibilité de choisir le type de contenant (bouteille, magnum, jéroboam...) et de personnaliser l'étiquette. Vous êtes ainsi libre d'écrire votre nom, celui d'une entreprise, d'un club... Cette personnalisation devra respecter les règles graphiques et être approuvée par la direction des Hospices de Nuits avant impression.

ENLÈVEMENT

Les acheteurs procéderont à l'enlèvement des lots à leurs frais. Celui-ci devra être effectué au plus tard le 13 juin 2025 (ci-après la « Date Limite d'Enlèvement »).

TRANSPORT - RETRAIT

Une fois votre vin mis en bouteille, vous pourrez le récupérer chez votre négociant ou le faire livrer où vous le souhaitez. Les frais d'expédition sont à la charge de l'acheteur.

PAIEMENT

Pour chaque lot adjudgé, l'acheteur devra payer, au plus tard le 09 mai 2025 (ci-après la « Date Limite de Paiement »), le montant du prix d'adjudication, augmenté de la commission d'achat, et des frais de fûtaille. Les droits et taxes liés à la transaction seront à la charge de l'acheteur.

L'acheteur effectue le paiement auprès de la Maison de Ventes :

- Soit par virement bancaire en Euros sur le compte de INTERNATIONAL WINE AUCTION
BNP PARIBAS CENTRE D'AFFAIRES ILE DE FRANCE
85, rue des 3 Fontanots
92000 Nanterre, France
IBAN : FR76 3000 4008 1300 0108

3394 051

SWIFT : BNPAFRPPXXX

- Soit par carte bancaire avec envoi d'un lien sécurisé de paiement

REMISE

Pour les lots de la vacation A (Lots n°1 à 36) uniquement, tout acheteur qui effectuera le paiement de la totalité de ses achats à la vente au plus tard le 15 avril 2025 bénéficiera d'un escompte de 2% sur le prix d'adjudication HT, non applicable à la commission d'achat et aux frais de fûtaille. Les Hospices de Nuits-Saint-Georges se chargeront de reverser dans les semaines qui suivent à chaque acheteur bénéficiaire le montant correspondant par mandat administratif sur présentation d'un RIB.

SIMULATION DU PRIX DÉFINITIF D'UNE PIÈCE

Les frais suivants, à la charge de l'acheteur viennent s'ajouter au prix d'adjudication :

- La commission d'achat d'IWA : 6% HT du prix d'adjudication, soit 7,2% TTC
- Les frais de fûtaille : Le fût - 869,00 € HT, soit 1042,80 € TTC par lot
- La feuillette - 445,00 € HT soit 534,00 € TTC

- Des frais d'élevage, de mise en bouteille et, le cas échéant, de personnalisation, à la discrétion de chaque éleveur, sont également à prévoir

Exemple : Achat d'une pièce à 10 000€ (prix d'adjudication)

Frais acheteurs (6%) : 600€ HT

Frais de fûtaille : 869€ HT

Frais d'élevage et de mise en bouteille (par exemple) : 3 000€ HT

Prix total d'une pièce = 14 469€ HT

Prix final par bouteille (288) = 50,2€ HT soit 60,24€ TTC



From the barrel to the bottle

THE WINE

15 wines will be up for sale this year at the Hospices de Nuits auction, showcasing a wide spectrum of Nuits-Saint-Georges terroirs:

- 34 *pièces* of red wine (14 different wines)
- 2.5 *pièces* of white wine (one wine)

To complement wines from the 2024 vintage, 240 bottles and 120 magnums from previous vintages will also go under the hammer, a first and an exception for this year's auction. Wine enthusiasts will have the opportunity to buy the seven different following wines, split into lots:

- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers – Cabet: 24 bottles from the 2017 vintage and 40 magnums from 2013
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers – Jacques Duret: 24 bottles from both the 2015 and 2016 vintages
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers – Fagon: 24 bottles from both the 2008 and 2014 vintages
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy: 24 bottles from each of the 2005, 2008, 2011 and 2012 vintages
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges – Georges Faiveley: 24 bottles from the 2010 vintage
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Rues de Chaux – Camille Rodier: 40 magnums from the 2016 vintage
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Vignerondes – Bernarde Delesclache: 40 magnums from the 2015 vintage

REGISTERING AND BIDDING

To take part in the auction, you have the choice between bidding in person, placing a purchase request or requesting to bid over the telephone, or bidding online on the Drouot Live website.

Please contact hdn@idealwine.com before 23:59 (CET) on Thursday 6 March 2025 to organise registration which is required to place bids.

Places are limited in the château's hall.

NO PARCEL LOTS FOR THE SAME WINE

Given the small harvest, as an exception for this auction, there will be no parcel lots for the same wine.

MATURATION AND BOTTLING

Once you have bought a *pièce*, you have to choose a Burgundian wine trader/ager (*négociant-éleveur*) – please contact us for the list – who will mature the wine for 12 to 24 months.

Here is a non-exhaustive list:

Maison Albert Bichot
Tel: +33 (0)6 72 10 39 56
Contact: Benoit Bruot
Email: benoit.bruot@albert-bichot.com

Maison Delaunay
Tel: +33 (0)6 31 02 50 27
Contact: Gabriel Camphuis
Email: gabriel.camphuis@edouard-delaunay.com

Thibault Liger-Belair
Tel: +33 (0)6 21 01 20 90
Contact: Thibault Liger-Belair

Email: contact@thibaultligerbelair.com

Domaine Faiveley
Tel: +33 (0)3 80 61 04 55
Contact: Stéphanie Verriere
Email: s.verriere@domaine-faiveley.com

Dufouleur Frères
Tel: +33 (0)3 80 61 33 18
Contact: François-Xavier Dufouleur
Email: contact@dufouleur-freres.com

Henri Gouges
Tel: +33 (0)3 73 73 98 63
Contact: Antoine and Gregory Gouges
Email: domaine@gouges.com

Maison François Martenot
Tel: +33 (0)3 80 21 91 00
Contact: Cédric Dechelette
Email: cedric.dechelette@francoismartenot.fr

SARL Raphaël Dubois
Tel: +33 (0)3 80 62 30 61
Contact: Raphaël Dubois
Email: raphael@domaine-dubois.com

Maxime Dubuet Boillot
Tel: +33 (0)6 29 81 95 32
Contact: Maxime Dubuet Boillot
Email: maxime@dubuet-boillot.com

Damien Gachot Monot
Tel: +33 (0)3 80 62 93 03
Contact: Damien Gachot Monot
Email: domaine@gachot-monot.com

Hubert et Laurent Lignier
Tel: +33 (0)3 80 51 87 40
Contact: Laurent Lignier
Email: domaine.hubert.lignier@orange.fr

SARL L'éveil des Sens
Tel: +33 (0)3 80 21 64 58
Contact: Francis Lechauve
Email: veil.des.sens001@orange.fr

Fatien Père et Fils
Tel: +33 (0)3 80 22 82 83
Contact: Charly Fatien
Email: maisonfatien@wanadoo.fr

Andre Goichot
Tel: +33 (0)6 10 19 36 17
Contact: Andre Goichot
Email: andre.goichot@maisongoichot.com

Philippe Charlopin
+33 (0)6 24 71 12 05
Contact: Philippe Charlopin
Email: charlopin.philippe21@orange.fr

Le Marché aux Vins
Tel: +33 (0)3 80 51 87 40
Email: contact@marcheauxvins.com

Patriarche Père et Fils
Tel: +33 (0)3 80 25 08 00
Contact: Brice Baveux
Email: bbaveux@patriarche.com

PERSONNALISATION

Once you have chosen the Burgundian wine trader/ager who will mature your wine for you, you can also choose the sizes of the bottles you'd like (bottle, magnum, Jeroboam, etc.) and whether you'd like the label personalised. You can print your own name, that of a company, club... Whatever name you chose, it has to respect the design guidelines and be approved by the Hospices de Nuits before printing.

COLLECTION

Buyers will collect the lots at their own expense. This has to be done by 13 June 2025 at the latest (hereafter

it'll be called "Collection deadline").

TRANSPORTATION COLLECTION

Once the wine has been bottled, you can pick it up from the wine merchants or have them delivered to you. Delivery costs will be at your own expense.

PAYMENT

For each auctioned lot, the buyer has to settle up by 9 May 2025 (hereafter "Payment deadline"). The payment will cover the hammer price, buyer's fees and barrel fees. Taxes and duties linked to the transaction will also have to be paid by the buyer.

The buyer can pay the auction house in two ways:

- by bank transfer in Euros to the account of INTERNATIONAL WINE AUCTION

BNP PARIBAS CENTRE D'AFFAIRES ILE DE FRANCE

85 rue des 3 Fontanots

92000 Nanterre, France

IBAN: FR76 3000 4008 1300 0108

3394 051

SWIFT: BNPAFRPPXXX

- by bank card after receiving a secure payment link

DISCOUNT

For lots 1 to 36, all buyers who pay

for all their purchases before 15 April 2025 will receive a reduction of 2% of their hammer price (excl. VAT). This reduction cannot be applied to buyer's fees or barrel fees. The Hospices de Nuits-Saint-Georges will be responsible for transferring the corresponding amount to each buyer who benefits from the reduction in the following weeks after receiving the buyer's bank details.

EXAMPLE OF THE FINAL PRICE OF A PIÈCE

The following fees payable by the buyer will be added to the hammer price:

- IWA commission: 6% excl. VAT of the hammer price (or 7.2% incl. VAT)
- Barrel fees: *Pièce* - €869 excl. VAT (or €1,042.80 incl. VAT) per lot
- *Feuillette* - €445 excl. VAT (or €534 incl. VAT)
- Fees relating to maturation, bottle, and if applicable, personalisation are decided by each business that ages the wine and these will also need to be added.

An example for a *pièce* bought for €10,000 (exclu. VAT) at auction

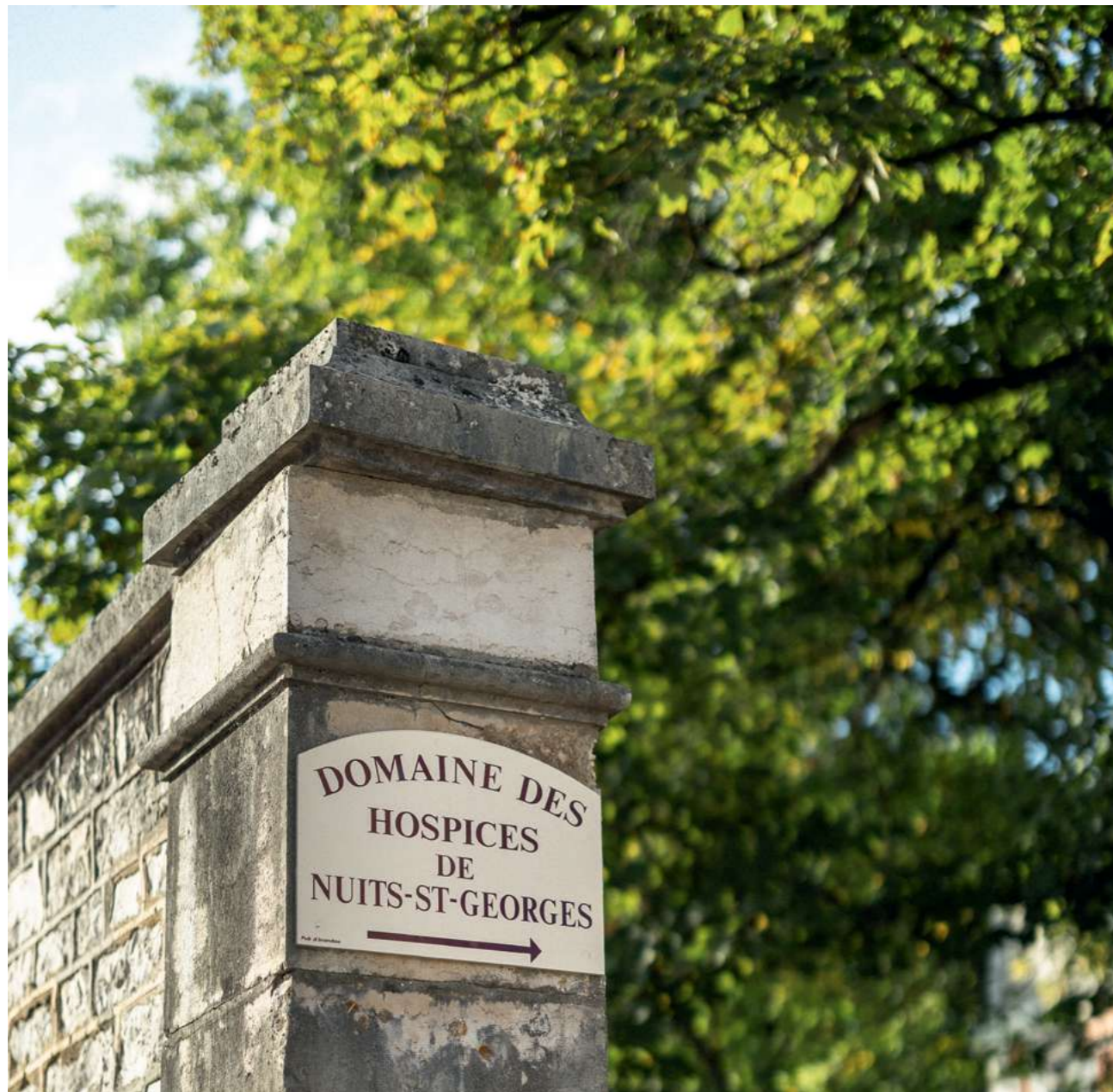
Hammer price: €10,000 excl VAT

- + Buyer's fees (6%) €600 (excl. VAT)
- + Barrel fee: €869 (excl. VAT)
- + Maturation and bottling fee (as an example): €3,000 (excl. VAT)

Total price of a *pièce* = €14,469 (excl. VAT)

Total price per bottle (288) = €50.20 excl. VAT or €60.24 incl. VAT





Les pièces du millésime 2024 The *pièces* from the 2024 vintage

LOTS PIÈCES 2024 : 36,5 PIÈCES, 15 CUVÉES DIFFÉRENTES |

PIÈCE LOTS FROM THE 2024 VINTAGE 36.5 PIÈCES, 15 DIFFERENT WINES

VACATION A | SECTION A

Vins rouges / Red wines

Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys, Cuvée Irène Noblet
Nuits-Saint-Georges Les Maladières - Les Brûlées, Cuvée Grangier
Nuits-Saint-Georges Les Fleurières - Les Plantes au Baron, Cuvée des Soeurs Hospitalières
Nuits-Saint-Georges Les Lavières - Les Bas de Combe, Cuvée Guillaume Labye
Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien - Les Plateaux, Cuvée Claude Poyen
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Vignerondes, Cuvée Bernarde Delesclache
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Terres Blanches, Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Rues de Chaux, Cuvée Camille Rodier
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Porrets-Saint-Georges, Cuvée Antide Midan
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Boudots, Cuvée Mesny de Boisseaux
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Murgers, Cuvée Guyard de Changey
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Corvées Pagets, Cuvée Saint-Laurent
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Didiers, Cuvée Jacques Duret
Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges, Cuvée des Sires de Vergy

Vin blanc / White wine

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Terres Blanches, Cuvée Pierre de Pême



Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys, Cuvée Irène Noblet

Seule parcelle d'une autre appellation que Nuits-Saint-Georges au domaine, cette vigne se situe entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin, sous le grand cru Charmes-Chambertin. S'étendant sur 0,83 hectare, sur un terroir marno-calcaire, ce vignoble exploité par le domaine des Hospices a été replanté dans les années 1990 sur un terroir marno-calcaire. La parcelle a été vendangée le 21 septembre, avec un rendement de 12 hl/ha.

A la dégustation, le vin se caractérise par une belle robe rubis. Il se révèle ample, équilibré et charmeur.

Irène Noblet fait don de cette parcelle à l'hôpital en 1996. C'est la seule parcelle dont on connaît le nom du donateur, tous les autres noms de cuvées rendant hommage aux grandes figures qui ont marqué la Bourgogne, et plus particulièrement Nuits-Saint-Georges.

This plot of vines, which is the only one cultivated by the Hospices' estate outside the Nuits-Saint-Georges appellation, lies between Morey-Saint-Denis and Gevrey-Chambertin, beneath the Charmes-Chambertin grand cru. The climat covers an area of 0.83 hectares on a marl-limestone terroir, which was replanted in the 1990s. In 2024, the plot was harvested on 21 September, producing a yield of 12 hl/ha. All grapes are destemmed before vinification.

On tasting, the wine has a beautiful ruby colour. It is full-bodied, balanced and seductive.

Irène Noblet donated this plot to the hospital in 1996. This is the only plot for which the name of the donor is known, as all the other cuvées are named after great figures who have marked the history of Burgundy, and more particularly Nuits-Saint-Georges.

ESTIMATION | ESTIMATE

13 000 - 16 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4

LOTS N° | LOT NO.

1, 2, 3, 4





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

Situées au pied du coteau à la sortie sud de Nuits-Saint-Georges, les parcelles de ces deux climats s'étendent sur 1,5 hectare. Les vignes ont été plantées entre 1960 et 2012. Les noms évocateurs des climats s'expliquent par la présence de maladreries (bâtiments où on accueillait les malades) au XVIème siècle qui ont brûlé pendant les guerres de religion. En 2024, le rendement de ces climats s'est limité à 10 hl/ha et la récolte a débuté le 24 septembre.

A la dégustation, le vin se dévoile, élégant, frais et plaisant dès sa jeunesse. Il se distingue par des notes de fruits rouges (framboise, cerise) et des tannins d'une grande finesse.

Henry et Sophie Grangier furent un couple de bienfaiteurs de l'hôpital à la fin du XIXème siècle et au début du XXème.

The plots of these two climats cover 1.5 hectares at the foot of the hillside, on the southern outskirts of Nuits-Saint-Georges. The vines were planted between 1960 and 2012. The rather graphic names of these plots come from the fact that, in the 16th century, the area was home to "maladreries" (buildings where the sick were cared for), which burnt down during the Wars of Religion. In 2024, the yield for these climats was 10hl/ha and harvesting began on 24 September.

On tasting, the wine is elegant, fresh and already pleasant in its youth. It stands out for its notes of red fruit (raspberry, cherry) and very fine tannins.

Henry and Sophie Grangier were a couple of benefactors of the hospital in the late 19th and early 20th centuries.

ESTIMATION | ESTIMATE
10 000 - 12 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS
6

LOTS N° | LOT NO.
5, 6, 7, 8, 9, 10





Nuits-Saint-Georges Les Fleurières - Les Plantes au Baron, Cuvée des Soeurs Hospitalières

Un ensemble de parcelles constitue la cuvée des climats Fleurières (au sud de Nuits, 2/3 de la cuvée) et des Plantes au Baron (1/3 de la cuvée, près de Premeaux-Prissey). Les vignes ont respectivement été plantées en 1962 et 1987, s'étendant au total sur une superficie de 0,59 hectare. La vendange 2024 a démarré le 23 septembre, pour un rendement de 12 hl/ha.

À la dégustation, le vin se montre structuré, relativement tannique, marqué par des notes grillées et épicées. Il est assurément doté d'un beau potentiel de garde.

Cette cuvée porte le nom des sœurs hospitalières, en hommage aux religieuses qui s'occupèrent des malades pendant plus de trois siècles (jusqu'en 1973) aux Hospices de Nuits.

This wine is a blend of plots in two climats – 2/3 come from Les Fleurières, south of Nuits, and 1/3 comes from Les Plantes au Baron, near Premeaux-Prissey. The vines were planted in 1962 and 1987 respectively, covering a total area of 0.59 hectares. The 2024 harvest began on 23 September, and produced a yield of 12 hl/ha.

On tasting, the wine is well-structured, relatively tannic and marked by toasty, spiced notes. It certainly has excellent ageing potential.

The cuvée is named after the hospital sisters, in homage to the nuns who cared for the sick at the Hospice for over three centuries (until 1973).

ESTIMATION | ESTIMATE

10 000 - 12 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

3

LOTS N° | LOT NO.

11, 12, 13





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

Cet ensemble de deux parcelles situé au nord de Nuits-Saint-Georges, à la limite de Vosne-Romanée, s'étend sur 0,26 hectare. La proximité de Vosne se retrouve d'ailleurs dans le style du vin. Les vignes, plantées en 1981, ont donné en 2024 un rendement de 11 hl/ha. La vendange a débuté le 23 septembre 2024. Le nom de Lavières fait référence aux pierres calcaires plates qu'on retrouve encore dans la parcelle.

A la dégustation, le vin se dévoile, élégant, complexe et charmeur, marqué par des notes florales (violette, rose) et épicées (réglisse).

Guillaume Labye fut procureur du Roi au bailliage de Nuits. En 1633, il donne une maison avec un jardin, en bordure du Meuzin : c'est la base de la création de l'hôpital.

These two plots lie to the north of Nuits-Saint-Georges, covering 0.26 hectares bordering with Vosne-Romanée. In fact, you can detect the proximity of Vosne in the style of the wine. The vines were planted in 1981 and in 2024 the yield was 11 hl/ha. Harvesting began on 23 September. The name Les Lavières refers to the flat slabs of limestone still found in the plot.

On tasting, the wine is elegant, complex and seductive, marked by floral notes of violet and rose, and spiced notes of liquorice.

Guillaume Labye was King's Prosecutor in the jurisdiction of Nuits. In 1633, he donated a house with a garden on the banks of the Meuzin that provided the basis for the creation of the hospital.

ESTIMATION | ESTIMATE

12 000 - 14 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

14





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

Les deux parcelles exploitées sur ces climats s'étendent sur 0,26 hectare aux abords de Nuits-Saint-Georges (au nord et à l'ouest). Elles se complètent bien : le climat Les Saint-Julien se montre solaire, tandis que Les Plateaux est plutôt frais. Les vignes ont été plantées en 1957 et 1959. La vendange 2024 a démarré le 23 septembre, offrant un rendement de 11 hl/ha.

A la dégustation, élégance et puissance se mêlent. Il s'agit là du plus puissant des vins en appellation village du domaine. Des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) et d'épices marquent cette cuvée tannique, d'une remarquable ampleur. Il faut l'attendre quelques années pour le voir s'exprimer en plénitude.

Secrétaire à l'Hôtel de Ville de Nuits, Claude Poyen effectue un legs de tous ses biens en 1731 (notamment 52 000 livres - ce qui équivaldrait à plus d'un demi-million d'euros aujourd'hui). Il impose ainsi qu'il y ait de plus en plus de sœurs religieuses auprès des malades.

The two plots cultivated in these climats cover 0.26 hectares on the outskirts of Nuits-Saint-Georges (to the north and west). They complement each other well – Les Saint-Julien has warm conditions, while Les Plateaux is cooler. The vines were planted between 1957 and 1959. The 2024 harvest began on 23 September, and produced a yield of 11 hl/ha.

On tasting, there is a combination of elegance and power. This is the most powerful of the estate's village appellation wines. Notes of black fruit (blackberry, blueberry) and spices mark this tannic, remarkably full-bodied cuvée. You need to wait a few years for it to express itself fully.

In 1731, Claude Poyen, Secretary of the Town Hall in Nuits, bequeathed everything he owned to the Hospice (notably 52,000 livres, or the equivalent of more than half a million euros today), imposing that there be more and more religious sisters to care for the sick.

ESTIMATION | ESTIMATE

12 000 - 14 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

15





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Vignerondes, Cuvée Bernarde Delesclache

La parcelle Les Vignerondes, 0,99 hectare, se situe au pied de coteau, entre Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée. La vigne a été replantée en trois fois : 1955, 1966 et 1975. C'est l'une des rares parcelles qui ne craint pas la sécheresse, en raison de son terroir profond. Le nom des Vignerondes vient de la topographie de la parcelle, arrondie et qui se tourne légèrement vers le reste de la Côte de Nuits. La vendange y a débuté le 22 septembre 2024. Son rendement, microscopique, s'est établi à seulement 6 hl/ha.

A la dégustation, le vin se révèle frais, élégant et délicat, agrémenté de jolies notes de fruits rouges et florales (rose).

Bernarde Delesclache est la veuve d'un professeur de philosophie au collège royal. Elle sera la première mère supérieure de l'hôpital, en 1692, avec huit sœurs hospitalières. Elle restera supérieure pendant 26 ans, jusqu'à son décès.

The 0.99 hectare Les Vignerondes plot lies at the foot of the hillside, between Nuits-Saint-Georges and Vosne-Romanée. The vines were planted in three stages – 1955, 1966 and 1975. It is one of the few drought-resistant plots, due to the terroir's deep soil. The name "Les Vignerondes" comes from the rounded topography of the plot, which turns slightly towards the rest of the Côte de Nuits. Harvesting of this plot began on 22 September 2024. The yield was a microscopic 6hl/ha.

On tasting, the wine is fresh, elegant and delicate, with lovely notes of red fruit and floral notes of rose.

Bernarde Delesclache was the widow of a philosophy teacher at the Collège Royal. She was the first Mother Superior of the hospital when it opened in 1692, with eight nursing sisters for ten beds. She remained Superior for 26 years, until she died.

ESTIMATION | ESTIMATE

14 000 - 17 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

2

LOTS N° | LOT NO.

16, 17





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Terres Blanches, Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux

Cette parcelle de 0,46 hectare se situe au sud de Nuits en haut de coteau. La vigne a été plantée pour moitié en 1960, puis au quart en 1995, et de même en 2000. En 2024, elle a livré un rendement de 16 hl/ha à la vendange, effectuée le 20 septembre.

A la dégustation, le vin s'avance, concentré, puissant, doté de tanins suaves et marqué par des notes épicées. Il est indéniablement taillé pour une longue garde.

Apparue à la vente en 1995 (après le classement du climat en 1er cru), cette cuvée rend hommage au 900ème anniversaire de l'Abbaye de Cîteaux. Les moines, qui avaient identifié le potentiel des terroirs bourguignons, ont patiemment œuvré à leur reconnaissance.

This 0.46 hectare plot is located to the south of Nuits, at the top of the hillside. Half the vines were planted in 1960, a quarter in 1995 and a quarter in 2000. In 2024, the plot produced a yield of 16 hl/ha after its harvest on 20 September.

On tasting, the wine is concentrated and powerful, with smooth tannins and spiced notes. It is undeniably made for laying down.

This cuvée, which was first sold in 1995 (after the terroir was classified as a premier cru), pays tribute to the 900th anniversary of Cîteaux Abbey. It was the monks of the Abbey who identified the potential of Burgundy's terroirs and worked patiently to gain recognition for them.

ESTIMATION | ESTIMATE

18 000 - 21 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

3

LOTS N° | LOT NO.

18, 19, 20





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Rues de Chaux, Cuvée Camille Rodier

A la sortie ouest de Nuits-Saint-Georges, cette parcelle de 0,30 hectare est composée de vignes plantées en 1978 et 1982. Le rendement en 2024 avoisine les 24 hl/ha en 2024. La vendange s'est déroulée le 22 septembre 2024. Le terroir est composé de sols bruns, donnant des vins riches et structurés. Dans sa jeunesse, le vin peut se montrer légèrement fermé, il demande du temps avant de s'exprimer.

A la dégustation, cette cuvée dévoile déjà des notes de fruits noirs (myrtille, mûre), d'épices, une belle trame tannique, le tout équilibré par une jolie fraîcheur.

Cette cuvée rend hommage à Camille Rodier, négociant nuiton et cofondateur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934. Le siège de La confrérie siège à quelques dizaines de mètres de la parcelle des Rues de Chaux, au Château du Clos de Vougeot. est d'ailleurs situé à une dizaine de mètres de la parcelle des Rues de Chaux.

Just west of Nuits-Saint-Georges, this 0.30 hectare plot features vines planted in 1978 and 1982. The yield in 2024 was around 24 hl/ha. The harvest took place on 22 September. The terroir consists of brown soils that produce rich, well-structured wines. In its youth, the wine can be slightly closed, needing time to express itself.

On tasting, this cuvée is already showing notes of black fruit (blueberry, blackberry), spices and a fine tannic structure, all balanced by lovely freshness.

This cuvée pays tribute to Camille Rodier, a wine merchant from Nuits, who co-founded the Confrérie des Chevaliers du Tastevin in 1934. The headquarters of this Burgundy wine fraternity are just ten or so metres from the Rues de Chaux plot, located at Château du Clos de Vougeot.

ESTIMATION | ESTIMATE

17 000 - 20 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

3

LOTS N° | LOT NO.

21, 22, 23







Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Porrets-Saint-Georges, Cuvée Antide Midan

Le climat des Porrets-Saint-Georges est situé au sud de Nuits, sur le coteau. Le terme de Porrets fait référence aux pierres (une carrière au-dessus de la parcelle a d'ailleurs longtemps été exploitée). Plantée au deux tiers en 1925 puis au tiers en 1948, la vigne s'étend sur 0,18 hectare. La vendange a commencé le 22 septembre 2024, avec un rendement de 15 hl/ha.

A la dégustation, le vin se montre puissant, expressif et complexe, marqué par des notes sauvages, fumées, d'épices, de fruits noirs (cerise noire). A table, il appelle une belle viande rouge ou un gibier de caractère.

Prêtre de l'église paroissiale de Nuits, Antide Midan est également administrateur de l'hôpital. Il fit construire en 1692 la première salle (Salle Saint-Laurent) et légua tous ses biens à l'hôpital à sa mort en 1694.

The Porret-Saint-Georges plot is situated on a hillside, to the south of Nuits. The term Porrets refers to the stones found in this climat (a quarry has long been exploited higher up the hill). The vineyard covers 0.18 hectares, two-thirds of which were planted in 1925 and one-third in 1948. Harvesting began on 22 September 2024, producing a yield of 15 hl/ha.

On tasting, the wine is powerful, expressive and complex, marked by wild, smoky notes of spice and black fruit (black cherry). It is a fine wine which needs decanting to reveal its full potential. Fine red meat or strong-flavoured game make good pairings.

Antide Midan was a priest in the parish church of Nuits and a hospital administrator. He had the hospital's first ward (the Saint-Laurent ward) built in 1692, and left all his possessions to the hospital on his death in 1694.

ESTIMATION | ESTIMATE

19 000 - 22 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

24





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Boudots, Cuvée Mesny de Boisseaux

Située au pied de coteau, cette parcelle est le dernier terroir de Nuits avant Vosne-Romanée. La vigne a été plantée en 1961 et s'étend sur 0,20 hectare. La vendange 2024 a été lancée le 21 septembre (rendement 13hl/ha).

A la dégustation, le vin se révèle particulièrement riche, charnu, et dans le même temps doté de souplesse et d'élégance. Des notes de fleurs (pivoine) et de réglisse se dévoilent pour accompagner des tannins d'une remarquable douceur.

Né en 1852 dans le Jura, Léon Mesny de Boisseaux arrive à Nuits à 17 ans lors de la guerre contre la Prusse. Il s'engage dans un groupe de francs-tireurs qui attaquent les cavaliers ennemis le 20/11/1870. En riposte, quelque 1 200 soldats attaquent leur position. Il est blessé et retrouvé par les Prussiens qui l'exécutent sur la route de Dijon lors de la bataille de Nuits en 1871. Un monument célèbre sa mémoire, en plus de cette cuvée qui lui rend hommage.

This plot situated at the foot of the hillside is the last terroir in Nuits before Vosne-Romanée. The vineyard was planted in 1961 and covers 0.20 hectares. The 2024 harvest commenced on 21 September and the yield was 13hl/ha.

On tasting, the wine is particularly rich and fleshy, but at the same time supple and elegant. Notes of flowers, like peony and liquorice, accompany the remarkably soft tannins of this wine.

Mesny de Boisseaux was born in the Jura in 1852. He arrived in Nuits at the age of 17, during the Franco-Prussian War. He joined a group of francs-tireurs who attacked enemy cavalry on 20 November 1870. Some 1,200 soldiers attacked their position in response. De Boisseaux was wounded and found by the Prussians, who executed him on the road to Dijon during the Battle of Nuits in 1871. There is a monument celebrating him in Nuits-Saint-Georges, and this cuvée is named after him.

ESTIMATION | ESTIMATE

24 000 - 27 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

25





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Murgers, Cuvée Guyard de Changey

La parcelle des Murgers doit son nom aux tas de pierres amassés dans les vignes. Elle s'étend sur 0,17 hectare et a été plantée en 1955. Au pied du coteau, elle est tirillée entre Nuits et Vosne-Romanée. La vendange y a débuté le 21 septembre 2024, offrant un rendement de 14 hectolitres à l'hectare.

A la dégustation, le vin présente un caractère nuiton classique, riche, expressif, gourmand, aux notes de fruits noirs mûrs (mûre, cassis). La bouche se déploie avec délicatesse, livrant un toucher de velours et des tannins soyeux.

Guyard de Changey est le nom d'une famille bourgeoise, propriétaire du Domaine de Changey. Elle effectue de nombreux dons (terres et argent) à l'hôpital entre 1818 et 1825, contre lesquels elle exige qu'y soient accueillis les malades des communes de Changey, Écherronne et Fussey.

The Murgers plot owes its name to the piles of stones that heap up in this vineyard. It covers 0.17 hectares and was planted in 1955. At the foot of the hillside, it flirts on the border of Nuits and Vosne-Romanée. Harvesting began on 21 September 2024, producing a yield of 14 hl/ha.

On tasting, the wine is rich, expressive and delicious in the classic Nuits style, with notes of ripe black fruit (blackberry, blackcurrant). The palate unfolds delicately, delivering a velvety mouthfeel and silky tannins.

The Guyard de Changeys were a bourgeois family who owned the Changey estate. They made numerous donations of both land and money to the hospital between 1818 and 1825. In exchange, they demanded that the hospital accept patients from the villages of Changey, Echerronne and Fussey.

ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

26





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Corvées Pagets, Cuvée Saint-Laurent

A l'entrée du village de Premeaux-Prissey se tient cette petite parcelle qui s'étend sur 0,38 hectare. Il s'agit là de la vigne située le plus au sud du domaine des Hospices. Son nom renvoie aux traditions féodales de services (corvées) des paysans à leur seigneur. Les vignes y ont été plantées en 1969 et 1973. La vendange a débuté le 20 septembre, livrant un rendement minime dans ce millésime (7 hl/ha).

A la dégustation, le vin allie parfaitement puissance et élégance, dévoilant notamment des notes d'épices douces (cannelle). Les tannins se montrent enveloppants, offrant une belle fraîcheur en finale.

L'hôpital, à son origine au XIII^{ème} siècle, est placé sous l'invocation de Saint Laurent, protecteur des pauvres et martyr du III^{ème} siècle. Le nom de Saint-Laurent est ainsi logiquement donné à la première salle commune de l'hôpital de Nuits.

At the entrance to the village of Premeaux-Prissey lies this small plot of 0.38 hectares. This is the vineyard located furthest south of the Hospices estate. The name of the cuvée refers to feudal traditions of service (corvées) owed by peasants to their lord. The vines in this plot were planted between 1969 and 1973. Harvesting began on 20 September, and the yield for this vintage was small at 7hl/ha.

On tasting, the wine perfectly combines power and elegance, revealing notes of sweet spices like cinnamon. The tannins are enveloping, with very nice freshness on the finish.

Saint Laurent (St. Lawrence in English), was a protector of the poor and a martyr in the third century. He was chosen as the patron saint of the original 13th century hospital. When the first ward of today's hospital was built, it was logically named the Saint Laurent ward.

ESTIMATION | ESTIMATE

18 000 - 21 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1

LOTS N° | LOT NO.

27





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers, Cuvée Jacques Duret

C'est l'unique monopole du domaine : une parcelle de 2,4 hectares, dont le terroir au sol brun calcaire est associé à des cailloutis d'oolite blanche. Exceptionnellement, en raison des rendements infimes obtenus de la parcelle en 2024 (5 hl/ha), une unique cuvée a vu le jour (contre trois habituellement). Cette cuvée résulte ainsi d'un assemblage de toutes les vignes de la parcelle : celles-ci datent des années 1980, 1970 ou 1950. La vendange a démarré le 19 septembre 2024.

A la dégustation, le vin se montre profond, dense. Des notes d'épices et de fruits noirs s'entremêlent. La bouche est explosive, gourmande, longue.

Jacques Duret est médecin dans le nord de la France. Il vient exercer à l'hôpital nuiton au XIXème siècle. Président de la commission de l'Hospice de 1831 à 1864, il est également maire de la commune.

This 2.4 hectare plot is the only vineyard that the estate owns in its entirety. Its terroir features brown limestone soil combined with gravelly white oolite. Exceptionally, because of the very low yield in 2024 (5hl/ha), only one wine was produced from the plot, compared with the usual three. This cuvée is a blend made from all the vines on the plot, planted in the 1980s, 1970s and 1950s. Harvesting of this plot began on 19 September 2024.

On tasting, the wine is deep and dense. Notes of spice intertwine with those of black fruit. The palate is explosive, with delicious, long-lasting flavours.

Jacques Duret was a doctor in northern France. He came to practise at the hospital in Nuits in the 19th century. He was chairman of the Hospice Commission from 1831 to 1864, and was also mayor of Nuits.

ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4

LOTS N° | LOT NO.

28, 29, 30, 31





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, Cuvée des Sires de Vergy

Située sur le coteau sud entre les Cailles et les Didiers, cette vigne s'étend sur 0,95 hectare. Le sol y est rocheux et caillouteux. Une parcelle a été plantée en 1930 (1/3 de la surface) et l'autre entre 1970 et 1978 (2/3 de la surface). Vendangées le 20 septembre 2024, le rendement est minime (8 hl/ha). Ce cru prestigieux a donné son nom à la deuxième partie du village de Nuits-Saint-Georges. Une demande pour classer ce climat en grand cru est actuellement à l'étude auprès de l'INAO.

A la dégustation, ce vin est impressionnant : tannique, puissant, élégant, charmeur. Son potentiel de garde est immense, il nécessite plusieurs années de cave pour révéler pleinement son potentiel.

A partir du XI^{ème} siècle, le village de Nuits dépend de la puissante seigneurie des Sires de Vergy. Cette dernière fait des dons aux Hospices pour l'accueil des pauvres et des malades dépendant d'eux. Durant les guerres de religion, Henri IV détruit le château de 14 tours en 1609, mettant fin à cette seigneurie.

This vineyard covers 0.95 hectares on the southern slope between Les Cailles and Les Didiers. The soil here is rocky and stony. A first plot (accounting for a third of the vineyard area), was planted in 1930 and another (two-thirds of the vineyard area) between 1970 and 1978. Harvest was on 20 September in 2024 and the yield was small (8hl/ha). This prestigious vineyard is the origin of the latter part of the name of the village of Nuits-Saint-Georges. An application to classify this climat as a grand cru is currently being considered by the national appellations body INAO.

On tasting, this wine is impressive – it is tannic and powerful yet still elegant and seductive. It has tremendous ageing potential,

requiring several years in the cellar to reveal its full potential.

From the 11th century, the village of Nuits came under the powerful lordship of the Sires de Vergy. The latter made donations in exchange for taking in the poor and their sick dependants. In 1609, during the Wars of Religion, Henri IV had the De Vergy's 14-towered castle destroyed, bringing an end to this lordship.

ESTIMATION | ESTIMATE

38 000 - 43 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

3

LOTS N° | LOT NO.

32, 33, 34





Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Terres Blanches, Cuvée Pierre de Pême (Vin blanc)

La parcelle de 20 ares se situe à Premeaux-Prissey, en haut de coteau, côté sud. Elle est plantée en 1995 - ce climat étant reconnu comme premier cru depuis 1990. Le secteur est frais, plutôt tardif. Les rendements sont appréciables cette année avec 30 hl/ha (contre 40-42 hl les bonnes années). La vendange a été effectuée le 22 septembre 2024. En cave, la fermentation alcoolique se déroule en fût. Plusieurs opérations de bâtonnage sont venues nourrir le vin.

A la dégustation, la palette aromatique se déploie cette année autour des notes de fruits blancs et de fleurs. Le vin dévoile un joli volume en bouche, bien équilibré entre fraîcheur et rondeur.

En 1655, Pierre de Pême (ou Pesmes), chanoine de la collégiale Saint-Denis de Vergy, lègue tous ses biens à l'hôpital, dont des titres de propriété en vignes à Nuits (lieux-dits les Cailles et les Vaucrains, jamais exploités par le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges).

This 0.2 hectare plot is located in Premeaux-Prissey, at the top of the hillside on the south side. It was planted in 1995, while the climat to which it belongs has been recognised as a premier cru since 1990. It is a cool, rather late ripening plot. Yields were reasonable this year at 30 hl/ha (compared with 40 to 42 hl in good years). Harvesting began on 22 September 2024. In the cellar, alcoholic fermentation takes place in barrels. Bâtonnage (or lees-stirring) is performed several times to enrich the wine.

On tasting, a range of white fruit and floral aromas unfold in this vintage. The wine has lovely volume on the palate, with a nice balance of freshness and roundness.

In 1655, Pierre de Pême (or Pesmes), who was canon of the collegiate church of Saint-Denis de Vergy, bequeathed all his possessions to the hospital, including vineyards he owned in Nuits (in the climats of Les Cailles and Les Vaucrains, which have never been cultivated by the Hospices).

ESTIMATION | ESTIMATE

Pièce : 24 000 - 27 000 €

Feuillette : 12 000 - 14 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1 pièce (la pièce de charité), 1 pièce, 1 feuillette

LOTS N° | LOT NO.

Pièce de charité, 35 (pièce), 36 (feuillette)



Lots vendus en bouteilles et magnums

LOTS DE VINS LIVRABLES

240 bouteilles, 120 magnums

Sept cuvées différentes, 10 millésimes distincts, répartis par lots.

Le détail et les informations concernant chaque vin et les millésimes suivent la liste des lots. Pour cette vacation B, les lots sont mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total mais les enchères seront portées pour cette vacation toutes taxes comprises au sens de la TVA. Il conviendra donc seulement d'ajouter au prix d'adjudication une commission de 7.2% TTC.

Lots sold as bottles and magnums

LOTS OF WINES READY FOR DELIVERY

240 bottles, 120 magnums

Seven different wines, 10 different vintages, placed into lots

The details of each wine and vintage follow the list of lots. The lots in Section B will be sold with VAT included in the total price. At the end of the auction, only the buyer's commission of 7.2% (VAT included) will be added to the hammer price.

Vacation B - Bouteilles & Magnums Vins Rouges | Section B - Bottles and magnums of red wine

N° lot	Qté	Format	Appellation - Climat	Cuvée	Millésime	Estim -	Estim +
37	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	750 €	900 €
38	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	750 €	900 €
39	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016	800 €	950 €
40	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016	800 €	950 €
41	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015	850 €	1 000 €
42	6	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015	850 €	1 000 €
43	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	800 €	900 €
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
44	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	800 €	900 €
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
45	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	800 €	900 €
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	2	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
46	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
47	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
48	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
49	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
50	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		
51	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Cabet	2017	400 €	450 €
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2016		
	1	bte	Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers	Cuvée Jacques Duret	2015		

Lots vendus en bouteilles et magnums



Lots n° | Lot no. 37, 38



Lots n° | Lot no. 39, 40



Lots n° | Lot no. 41, 42



Lots n° | Lot no. 43 à 45



Lots n° | Lot no. 46 à 51



Lots n° | Lot no. 52 à 55



Lots n° | Lot no. 56 à 59



Lots n° | Lot no. 60, 61



Lots n° | Lot no. 62, 63

Lots sold as bottles and magnums



Lots n° | Lot no. 64, 65



Lots n° | Lot no. 66 à 68



Lots n° | Lot no. 69 à 74



Lots n° | Lot no. 75 à 78



Lots n° | Lot no. 79 à 82



Lots n° | Lot no. 83 à 86



Lots n° | Lot no. 87 à 91



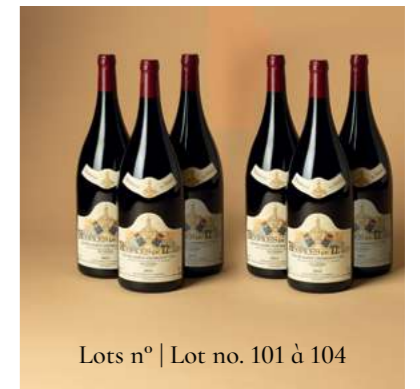
Lots n° | Lot no. 92 à 95



Lots n° | Lot no. 96 à 100



Lots n° | Lot no. 105 à 109



Lots n° | Lot no. 101 à 104



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers, Cuvée Cabet

C'est l'unique monopole du domaine : une parcelle de 2,4 hectares, dont le terroir de sol brun calcaire est associé à des cailloutis d'oolite blanche. Cette cuvée est issue de vignes d'une quarantaine d'années, plantées à la fin des années 1970 et au début des années 1980.

Cabet est un sculpteur du XIXe siècle. Naiton de naissance, la ville de Nuits l'aide financièrement dans ses études pour aller à Paris et y travailler. Il sera un élève de Rodin.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2017 : "Année normale, sans excès de chaleur, plutôt fraîche que chaude. Vin classique, qui devait être attendu un petit peu au départ, et qui aujourd'hui s'ouvre de manière remarquable."

Millésime 2013 : "Année froide, tardive, mais avec des raisins arrivés à une belle maturité. Le vin est encore plein de fruit, charmeur, plaisant. Élégant et souple cette année-là (d'habitude plus structuré), il est idéal à déguster aujourd'hui."

Notably, the only vineyard that is solely owned by the estate. The 2.4-hectare plot sits on brown limestone soil, pebbled with white oolite. This cuvée is produced from roughly 40-year-old vines that were planted towards the end of the 1970s and the beginning of the 1980s.

Cabet was a sculptor from the 19th century. Born in Nuits-Saint-Georges, the town helped him financially to be able to study and work in Paris and he later became one of Rodin's pupils.

A few words from Jean-Marc Moron:

2017 vintage: "A normal year, no excessive heat, fresher than it was hot. A now iconic wine, it started out its life not fully sure of itself, but has now bloomed into a remarkable drink"

2013 vintage: "A cold and late year but one that produced wonderfully ripe grapes. The wine is bursting with fruit and is charming and pleasurable. Usually a structured wine, this year was particularly elegant and supple and is perfect to drink today."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES

24 bouteilles du millésime 2017 | 24 bottles from the 2017 vintage

39 magnums du millésime 2013 | 39 magnums from the 2013 vintage



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers, Cuvée Jacques Duret

C'est l'unique monopole du domaine : une parcelle de 2,4 hectares, dont le terroir de sol brun calcaire est associé à des cailloutis d'oolite blanche. Cette cuvée est issue à moitié de vignes plantées en 1982, ainsi que pour l'autre moitié de plus vieilles vignes datant de 1950 et 1954. C'est la cuvée la plus représentative de son terroir. Le vin est profond et dense.

Jacques Duret est médecin dans le nord de la France. Il vient exercer à l'hôpital nuiton au XIX^{ème} siècle. Président de la commission de l'Hospice de 1831 à 1864, il est également maire de la commune.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2016 : "Année de gel, donc toute petite récolte qui n'a produit qu'une seule pièce (non commercialisée). Millésime tardif à cause du gel, mais année solaire, chaude et sans excès, vendange tardive avec une très belle maturité. Plus frais que 2017. Une aromatique autour du fruit frais rouge, on pourrait presque le boire à l'apéritif tellement c'est bon et souple."

Millésime 2015 : "Grande année, millésime chaud et sec, beaucoup de soleil, grande maturité. Vin charpenté, millésime en devenir, on peut encore l'attendre. Il présente un bel équilibre, avec des fruits noirs et épices, une belle complexité et un grand charme."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES

24 bouteilles du millésime 2016 | 24 bottles from the 2016 vintage
24 bouteilles du millésime 2015 | 24 bottles from the 2015 vintage

Notably, the only vineyard that is solely owned by the estate. The 2.4-hectare plot sits on brown limestone soil, pebbled with white oolite. This wine is produced in equal parts from vines planted in 1982 and much older vines dating back to 1950 and 1954. This is the cuvée which represents its terroir the most. The wine is deep and dense.

Jacques Duret was a doctor in the north of France. He came to practice at the Nuits-Saint-George hospital in the 19th century. Chairman of the Hospice Committee from 1831 to 1864, he was also the mayor of the town.

A few words from Jean-Marc Moron

2016 vintage: "This was a year of frost and so there was a very small harvest which produced only one piece, which was never put up for auction. A late vintage due to the frost, but a sunny and hot year otherwise, without being excessive, and a late harvest with wonderfully ripe grapes. Fresher than its counterpart in 2017. With its aromas of fresh red fruit, you could almost drink it as an aperitif; it's so deliciously supple."

2015 vintage: "A great year, a hot and dry vintage which benefited from plenty of sun, allowing for beautiful ripeness. A full-bodied wine, a vintage which we don't mind waiting for. It boasts a delightful balance, with black fruits and spices, a wonderful complexity and excessive charm."



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Didiers, Cuvée Fagon

C'est l'unique monopole du domaine : une parcelle de 2,4 hectares, dont le terroir de sol brun calcaire est associé à des cailloutis d'oolite blanche. Cette cuvée est issue à 100% des plus vieilles vignes de la parcelle, datant de 1950 et 1954. Le vin est très profond et dense.

Fagon est un médecin de Louis XIV. Il conseilla au roi soleil de boire des vins de Nuits-Saint-Georges. "L'un des premiers commerciaux de l'appellation", raconte Jean-Marc Moron.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2014 : "Année fraîche, dans le même style que 2017, avec une petite fermeté de tannin (à ses débuts) qui se fond. Délicieux à déguster maintenant."

Millésime 2008 : "Année froide, classique (pas de gel, de sécheresse, ni de grand soleil), récolte tardive. Un millésime bourguignon à l'ancienne, avec au départ des vins rustiques. Aujourd'hui délicieux, à carafier un peu avant, avec des arômes secondaires du pinot (tout en gardant du fruit). Un vin de gastronomie, encore assez structuré."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES

24 bouteilles du millésime 2014 | 24 bottles from the 2014 vintage
24 bouteilles du millésime 2008 | 24 bottles from the 2008 vintage

Notably, the only vineyard that is solely owned by the estate. The 2.4-hectare plot sits on brown limestone soil, pebbled with white oolite. This wine is exclusively produced from the older vines in the plot which date back to 1950 and 1954, and is loved for its depth and density.

Fagon was the doctor to King Louis XIV. He advised the Sun King to drink wines from Nuits-Saint-Georges. He was considered as, "One of the appellation's first salesmen," says Jean-Marc Moron.

A few words from Jean-Marc Moron

2014 vintage: "A fresh year, in the same style as 2017, with slightly firm tannins in its early stages, which eventually melt away. Delicious to enjoy now."

2008 vintage: "A cold, classic year with no frost, drought or bright sunshine. A late harvest. A traditional Burgundy vintage, starting with rustic wines. Now delicious, to be decanted shortly before serving, noted for its secondary Pinot aromas (while retaining the fruit). A gastronomic wine that is still rather structured."



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, Cuvée des Sires de Vergy

Située sur le coteau sud entre les Cailles et les Didiers, cette vigne s'étend sur 0,95 hectare. Le sol y est rocheux et caillouteux. Une parcelle a été plantée en 1930 (1/3 de la surface) et l'autre entre 1970 et 1978 (2/3 de la surface). Ce cru prestigieux a donné son nom à la deuxième partie du village de Nuits-Saint-Georges. Une demande pour classer ce climat en grand cru est actuellement à l'étude auprès de l'INAO. Le vin qui en ressort est tannique, élégant, avec un bon potentiel de garde.

A partir du XI^{ème} siècle, le village de Nuits dépend de la puissante seigneurie des Sires de Vergy. Cette dernière fait des dons contre l'accueil des pauvres et des malades dépendant d'eux. Durant les guerres de religion, Henri IV détruit le château de 14 tours en 1609, mettant fin à cette seigneurie.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2012 : "Année climatique classique, pas de surmaturité. Vin prêt à boire, un pinot qui a commencé à évoluer avec des notes de végétal noble et de sous-bois."

Millésime 2011 : "Année climatique froide, millésime strict et ferme. Le vin garde encore cette fermeté en finale mais est très plaisant à déguster aujourd'hui. On est sur la première évolution du vin, il peut encore se garder un peu. C'est un vin riche qui peut accompagner une viande rouge ou blanche de caractère, un plateau de fromage"

Millésime 2008 : "Dans le même style que les Didiers 2008, mais avec un peu plus de puissance. A déguster à table et à carafes de préférence. Un grand millésime, riche. Vin de moyenne garde, c'est un nuits classique, à l'ancienne."

Millésime 2005 : "10 ans avant 2015, c'est un style de vin comparable. Année chaude, ensoleillée, c'est la première année du siècle (après 2003) qui est véritablement solaire. Charnu, il dévoile des notes d'épices, de fruits noirs, et il arrive aujourd'hui à maturité. Un millésime que j'aime beaucoup. A titre de comparaison, 2015 et 2005 sont une antithèse de 2010."

Located on the south hillside between Les Cailles and Les Didiers, this vineyard stretches over 0.95 hectares. The soil there is rocky and pebbly. One plot was planted in 1930 (1/3 of the area) and the other between 1970 and 1978 (2/3 of the area). This prestigious vineyard gave its name to the second half of the village Nuits-Saint-Georges. A request to class this climat as a grand cru is currently under review by the INAO (French National Institute for Origin and Quality). The wine is tannic, elegant and has good ageing potential.

From the 11th century onwards, the village of Nuits became subject to the powerful rule of the Sires de Vergy. The lords made donations to the hospital in return for care for the poor and sick who depended on them. In 1609, during the French Wars of Religion, King Henri IV destroyed the castle's 14 towers, putting an end to their rule.

A few words from Jean-Marc Moron

2012 vintage: "A normal year weather-wise, not overly ripe. A wine ready to be enjoyed, this Pinot has started to evolve with fine vegetal and forest floor notes."

2011 vintage: "A cold year, producing a strict and firm vintage. The wine still retains its firmness on the finish but is very pleasant to drink today. This is the first stage of the wine's evolution, so it can still be kept for a while. It is a rich wine which would pair well with rich red or white meats, or perhaps a cheese board..."

2008 vintage: "In the same style as 2008 Les Didiers, but with a little more power. It is best enjoyed with food and preferably decanted. A wonderful vintage, beautifully rich. A wine for medium ageing, this is a classic, old-fashioned Nuits."

2005 vintage: "Produced 10 years before the 2015 vintage, yet it is a comparable style of wine. A warm and sunny year, it was known for being the first year after the turn of the century (except for 2003) that was truly sunny. Full-bodied, it unveils notes of spices and black fruits, especially now it has reached maturity. A vintage that I like a lot. By way of comparison, the 2015 and 2005 versions are the opposite of the 2010."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES

24 bouteilles du millésime 2012 | 24 bottles from the 2012 vintage
24 bouteilles du millésime 2011 | 24 bottles from the 2011 vintage
24 bouteilles du millésime 2008 | 24 bottles from the 2008 vintage
24 bouteilles du millésime 2005 | 24 bottles from the 2005 vintage



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, Cuvée Georges Faiveley

Située sur le coteau sud entre les Cailles et les Didiers, cette vigne s'étend sur 0,95 hectare. Le sol y est rocheux et caillouteux. Une parcelle a été plantée en 1930 (1/3 de la surface) et l'autre entre 1970 et 1978 (2/3 de la surface). Ce cru prestigieux a donné son nom à la deuxième partie du village de Nuits-Saint-Georges. Une demande pour classer ce climat en grand cru est actuellement à l'étude auprès de l'INAO. Le vin qui en ressort est tannique, élégant, avec un bon potentiel de garde.

Georges Faiveley est l'autre cofondateur (avec Camille Rodier) de la confrérie du Tastevin. Négociant nuiton, son nom est très connu dans le monde du vin.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2010 : "Une toute petite récolte à cause d'une très mauvaise floraison. Au mois de juin, il y eu peu de raisin. Année fraîche et très saine. Cela donne des vins délicats, aromatiques, aux notes florales extrêmement plaisantes. Un millésime de grande qualité, très complexe et charmeur."

Located on the south hillside between Les Cailles and Les Didiers, this vineyard covers 0.95 hectares. The soil there is rocky and pebbly. One plot was planted in 1930 (1/3 of the area) and the other between 1970 and 1978 (2/3 of the area). This prestigious vineyard gave its name to the second half of the name of Nuits-Saint-Georges. A request to class this climat as a grand cru is currently under review by the INAO (French National Institute for Origin and Quality). The wine is tannic, elegant and has good ageing potential.

Georges Faiveley is the other co-founder, alongside Camille Rodier, of the Tastevin fraternity. A merchant from Nuits-Saint-Georges, his name is well known in the world of wine.

A few words from Jean-Marc Moron

2010 vintage: "A very small harvest due to exceptionally poor flowering. During the month of June, there were limited numbers of grapes. A fresh and very healthy year for the wine, however. The result is delicate, aromatic wine with extremely pleasant floral notes. A vintage of great quality, very complex and charming."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES
24 bouteilles du millésime 2010 | 24 bottles from the 2010 vintage



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Rues de Chaux, Cuvée Camille Rodier

A la sortie ouest de Nuits-Saint-Georges, cette parcelle de 0,30 hectare est constituée de vignes plantées en 1978 et 1982. Le terroir est composé de sols bruns, donnant des vins riches et structurés. Dans sa jeunesse, le vin peut se montrer légèrement fermé, il demande du temps avant de s'exprimer.

Cette cuvée rend hommage à Camille Rodier, négociant nuiton et cofondateur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934. Le siège de la confrérie - qui se situe au Château du Clos de Vougeot - se niche d'ailleurs à une dizaine de mètres de la parcelle des Rues de Chaux.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2016 : "Un vin qui évolue moins vite car en magnum. C'est l'archétype de l'appellation Nuits-Saint-Georges : riche et structuré. Un vin en pleine forme - qui garde une certaine fraîcheur malgré sa puissance - mais qui peut encore se faire attendre."

Just west of Nuits-Saint-Georges, this 0.30-hectare plot is made up of vines planted in 1978 and 1982. The terroir is made up of brown soil, making the wines rich and structured. In its youth, the wine may be slightly closed, benefiting greatly from a little time to express itself.

This cuvée pays homage to Camille Rodier, a merchant from Nuits-Saint-Georges, who co-founded the Confrérie des Chevaliers du Tastevin (Fraternity of the Knights of Tastevin) in 1934. The headquarters of the fraternity - located at the Château du Clos de Vougeot - is just ten metres from the Rues de Chaux plot.

A few words from Jean-Marc Moron

2016 vintage: "A wine which develops slower because it is in magnum form. It is the epitome of the Nuits-Saint-Georges appellation: rich and structured. A wine in great shape - which retains a certain freshness despite its power - but which still has a long way to go."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES
39 magnums du millésime 2016 | 39 magnums from the 2016 vintage



Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Vignerondes, Cuvée Bernarde Delesclache

La parcelle Les Vignerondes de 0,99 hectare se situe au pied de coteau, entre Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée. La vigne a été plantée en trois fois : 1955, 1966 et 1975. C'est l'une des rares parcelles qui ne craint pas la sécheresse, en raison de son terroir profond. Le nom des Vignerondes vient de la topographie de la parcelle, arrondie et qui se tourne légèrement vers le reste de la Côte de Nuits.

Bernarde Delesclache est la veuve d'un professeur de philosophie au collège royal. Elle sera la première mère supérieure de l'hôpital, en 1692, avec huit sœurs hospitalières. Elle restera supérieure pendant 26 ans, jusqu'à son décès.

Quelques mots de Jean-Marc Moron

Millésime 2015: "Par rapport aux Didiers, c'est un climat plus frais qui ne souffre pas de l'excès de chaleur et du manque d'eau. Le vin est délicat, plus tendre. Riche et structuré du fait du millésime, il est toutefois élégant et équilibré."

The Les Vignerondes plot of 0.99 hectares is located at the bottom of the slope between Nuits-Saint-Georges and Vosne-Romanée. The vines were planted at three separate times in 1955, 1966 and 1975. It is one of the rarest plots as it's not sensitive to drought due to its deep soil. The name Vignerondes is due to the topography of the plot, which is rounded and turns slightly towards the rest of the Côte de Nuits.

Bernarde Delesclache is the widow of a philosophy professor at the Royal College. She was the first Mother Superior at the hospital in 1692, with eight hospital sisters for ten beds under her supervision when it opened. She remained a superior for 26 years, until her death.

A few words from Jean-Marc Moron

2015 vintage: "Compared to Les Didiers, it is a fresher climate which does not suffer from excessive heat or loss of water. The wine is delicate, and much softer. Rich and structured due to the vintage, but elegant and well-balanced."

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES | TOTAL NUMBER OF BOTTLES
39 magnums du millésime 2015 | 39 magnums from the 2015 vintage



VENDEZ VOTRE CAVE
avec le leader mondial des enchères en ligne, 650 000 amateurs, 67 pays acheteurs



UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

- 65 collaborateurs, 12 experts en vin
- 5 bureaux à Paris, Bordeaux, Beaune, Hong-Kong et Singapour

VOS OPTIONS

- Vente aux enchères (estimation gratuite)
- Rachat ferme et immédiat

N°1 DES ENCHÈRES DE VIN :

Une bouteille sur trois, adjugée en France, est vendue sur iDealwine⁽²⁾



IWA
International Wine Auction

⁽²⁾ IWA, filiale d'iDealwine, est un opérateur de ventes volontaires Agrément n°027-2012. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

-10%

SUR VOS FRAIS VENDEURS

Avec le code : **HDN25**.⁽¹⁾

⁽¹⁾ Détails de l'offre, conditions et renseignements complémentaires : [vendeur@idealwine.com](mailto: vendeur@idealwine.com) ou par téléphone au 01 56 05 86 10

Conditions Générales de Vente applicables à la 64ème vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

Les présentes Conditions générales de Vente régissent les relations entre, d'une part, les Hospices Civils de Beaune – Hospices de Nuits-Saint-Georges (« le Vendeur ») et/ou son mandataire, INTERNATIONAL WINE AUCTION – GROUPE IDEALWINE (« la Maison de Ventes »), et, d'autre part, les acheteurs et enchérisseurs et leurs mandataires et ayants-droit respectifs, dans le cadre de l'activité la vente aux enchères publiques des biens du Vendeur.

Les présentes Conditions Générales de Vente sont susceptibles d'être modifiées par toute déclaration faite par le commissaire-priseur de ventes volontaires préalablement à la mise aux enchères du bien.

INTERNATIONAL WINE AUCTION est une filiale contrôlée par IDEALWINE, et dirigée par son représentant légal, Monsieur Cyrille JOMAND. A ce titre, IDEALWINE agit comme prestataire de services techniques d'INTERNATIONAL WINE AUCTION en assurant la promotion de ses ventes, en mettant en relation les utilisateurs de la plate-forme électronique IDEALWINE avec INTERNATIONAL WINE AUCTION, et en effectuant le transport, la livraison, et le cas échéant la facturation pour son compte.

Dans tous les cas, les relations contractuelles sont exclusivement formées entre les acheteurs et enchérisseurs et INTERNATIONAL WINE AUCTION dans le cadre des Enchères. Par conséquent, IDEALWINE n'intervient pas dans la réalisation des ventes aux enchères et plus

particulièrement elle n'intervient pas dans la conduite des enchères, l'acceptation ou le refus d'une enchère, l'organisation des ordres d'achat, l'adjudication, l'encaissement du prix, la fixation de frais supplémentaires, l'ensemble de ces prestations, démarches et diligences étant assurées par INTERNATIONAL WINE AUCTION.

INTERNATIONAL WINE AUCTION agit comme Opérateur de Vente Volontaire (« OVV ») régi par les articles L. 321-4 et suivants du Code de commerce et bénéficie à ce titre d'un agrément délivré par le Conseil des ventes volontaires de meubles aux enchères publiques (agrément n°2012-027).

Article I – Informations légales

1. Dénomination : IDEALWINE.COM
Siège social : 190, rue d'Estienne d'Orves – 92700 COLOMBES - FRANCE
RCS : NANTERRE B 431 661 628
Représentant légal : Cyrille JOMAND
Forme juridique : Société par actions simplifiée
Capital Social : 502 200 €
N° TVA intra-communautaire : FR73 431 661 628

2. Dénomination : INTERNATIONAL WINE AUCTION (IWA) - GROUPE IDEALWINE
Siège social : 190, rue d'Estienne d'Orves – 92700 COLOMBES - FRANCE
RCS : NANTERRE B 754 038 586

Représentant légal : Cyrille JOMAND
Forme juridique : Société à responsabilité limitée
Capital Social : 10.000 €
N° TVA intra-communautaire : FR13754038586

3. Dénomination : HOSPICES CIVILS DE BEAUNE - HOSPICES DE NUITS SAINT GEORGES
Siège social : AVENUE GUIGONE DE SALINS 21200 BEAUNE - FRANCE
Représentant légal : Guillaume KOCH
Forme juridique : Etablissement Public de Santé
N° TVA intra-communautaire : FR31200047827

Article II - Vente en fûts et vente en bouteilles

La vente sera organisée en deux vacations distinctes, la vacation A étant consacrée aux fûts de millésime 2024 et la vacation B aux bouteilles et magnums livrables du millésimes antérieurs.

VACATION A – Lots n° 1 à 36

Les vins proposés à la vente sont contenus dans des fûts, dits « pièces », d'une contenance chacun de 228 litres environ. La vente 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. Les vins sont vendus tels quels, dans l'état où ils se trouvent au moment de la vente.

VACATION B – Lots n°37 à 109

Les vins proposés, issus de l'œnothèque des Hospices de Nuits-Saint-Georges, sont contenus dans des bouteilles de 75 cl ou des magnums de 150 cl. S'agissant de vins

de millésimes antérieurs à 2023 déjà mis en bouteille, ils seront livrables à l'issue de la vente dans les conditions précisées au début de la vacation. Les enchères seront reçues toutes taxes comprises au sens de la TVA.

Les articles suivants concernent les deux vacations sauf expressément précisé dans le titre de l'article.

Article III : Indications du catalogue et estimations

Les indications figurant sur le catalogue sont établies par la Maison de Ventes avec toute la diligence requise d'un opérateur de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques, sous réserve des rectifications affichées en salle de vente avant l'ouverture de la vacation ou annoncées par le commissaire-priseur de ventes volontaires en début de vacation et portées sur le procès-verbal de la vente. Ces indications sont établies compte tenu des informations données par le Vendeur, de l'état des connaissances et de l'opinion communément admise par les experts et spécialistes, à la date de rédaction desdites indications.

Une estimation en euros est donnée pour chaque pièce ou lot. 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. Elles peuvent faire l'objet de modifications à tout moment avant la vente.

Toute reproduction de textes, d'illustrations ou de photographies figurant au catalogue nécessite l'autorisation préalable de la Maison de Ventes et du Vendeur.

Article IV - Participation à la vente aux enchères

La participation à la vente aux enchères est possible selon les modalités suivantes :

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

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

- Par internet : l'enchérisseur devra s'enregistrer sur le site drouot.com, créer son compte en ligne avant le jeudi précédent la vente, et prendre contact avec la Maison de Ventes pour transmettre l'ensemble des éléments demandés afin que son inscription puisse être prise en compte et ses enchères acceptées. Les frais de Drouot Live (1,5%) resteront à la charge de l'enchérisseur utilisant ce service.

Article V : Ordres d'achat

La Maison de Ventes peut, sur demande, exécuter des ordres d'achat pour leur compte, selon les modalités décrites ci-dessus, étant entendu que la Maison de

Ventes, ses agents ou préposés, ne sont tenus qu'à une obligation de moyens dans l'exécution de ce service. La Maison de Ventes se réserve le droit d'enregistrer, dans les conditions prévues par la loi, les enchères portées par téléphone ou par Internet.

Toute personne physique qui enchérit est réputée agir pour son compte personnel. Si l'enchérisseur entend représenter une autre personne, physique ou morale, il doit le notifier par écrit à la Maison de Ventes avant la vente. La Maison de Ventes se réserve le droit de refuser si la personne représentée n'est pas suffisamment connue de ses services ou du Vendeur. En tout état de cause, l'enchérisseur demeure solidairement responsable avec la personne qu'il représente de l'exécution des engagements incombant à tout acheteur en vertu de la loi, des présentes Conditions Générales de Vente. En cas de contestation de la part de la personne représentée, la Maison de Ventes pourra tenir l'enchérisseur comme seul responsable de l'enchère en cause.

Article VI : Déroulement de la vente - Faculté de multiplication

Le commissaire-priseur de ventes volontaires prononce les adjudications, assure la police des ventes et peut faire toutes réquisitions pour y maintenir l'ordre.

A l'ouverture de chaque vacation, le commissaire-priseur de ventes volontaires fait connaître les modalités de la vente et des enchères.

Chaque lot correspond à une pièce de vin ou à un lot de flacons de vin (vacation B). Les pièces sont regroupées par cuvées. Le commissaire-priseur dirigeant la vente mettra aux enchères successivement tous les lots d'une même cuvée et, au sein de la cuvée, tous les lots d'une

même série. Il commencera les enchères au niveau qu'il juge approprié et les poursuivra de même. Il pourra porter des enchères jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint. Compte tenu de la faible récolte 2024, la vente sera exceptionnellement conduite sans faculté de multiplication.

En cas de doute sur la validité de toute enchère, notamment en cas d'enchères simultanées, le commissaire-priseur de ventes volontaires pourra, à sa discrétion, annuler l'enchère portée et poursuivre la procédure de vente aux enchères du bien concerné.

La Maison de Ventes se réserve la possibilité de ne pas prendre l'enchère portée par ou pour le compte d'un enchérisseur si celui-ci a été précédemment en défaut de paiement ou a été impliqué dans des incidents de paiement, de telle sorte que l'acceptation de son enchère pourrait mettre en cause la bonne fin de la vente aux enchères.

Lors de la vente, un écran vidéo peut être installé pour afficher diverses informations concernant l'enchère en cours, y compris des images ou vidéos. Ces informations sont purement indicatives et la Maison de Ventes n'assume aucune responsabilité pour les erreurs ou problèmes techniques qui pourraient affecter l'exactitude ou la qualité de ces informations, images ou vidéos.

Article VII : Adjudication - Reprise des enchères - Transfert de Propriété

Chaque lot sera adjugé au plus offrant et dernier enchérisseur dont le commissaire-priseur dirigeant la vente aura accepté l'enchère en déclarant le lot adjugé. Lors de l'adjudication, un contrat de vente entre

l'acheteur et le vendeur sera alors formé, à moins que, après qu'un lot ait été adjugé, il apparaisse qu'une erreur a été commise ou une contestation est élevée. Dans ce cas, le commissaire-priseur de ventes volontaires aura la faculté discrétionnaire de constater que la vente de ce lot n'est pas formée et pourra décider, selon le cas, de désigner un autre adjudicataire, ou de poursuivre les enchères, ou d'annuler la vente et de remettre en vente le lot concerné. Cette faculté devra être mise en œuvre avant que le commissaire-priseur de ventes volontaires ne prononce la fin de la vacation. Les ventes seront définitivement formées à la clôture de la vacation. Si une contestation s'élève après la vacation, le procès-verbal de la vente fera foi.

L'acheteur ne devient propriétaire du bien adjugé qu'à compter du règlement effectif à la Maison de Ventes du prix d'adjudication et des commissions et frais dus. Jusqu'à complet paiement, le bien demeure propriété du Vendeur.

Article VIII : Transfert des risques

Sauf s'il en est autrement convenu entre un acheteur et le Vendeur, tous les risques de perte ou de dommage concernant les biens adjugés sont à la charge de l'acheteur à partir du règlement effectif à la Maison de Ventes du prix d'adjudication et des commissions et frais dus.

Article IX : Commission d'achat - Commission de frais généraux - Frais de futaille - TVA

VACATION A – Lots n° 1 à 36

L'acheteur paiera, en sus du prix d'adjudication, une commission d'achat et des frais de futaille qui sont considérés comme faisant partie du prix d'achat.

La commission d'achat d'INTERNATIONAL WINE AUCTION est de 6% du prix d'adjudication, la TVA ou toute taxe similaire au taux en vigueur calculée sur la commission d'achat étant prélevée en sus par INTERNATIONAL WINE AUCTION. Aucune commission d'achat ne sera prélevée par INTERNATIONAL WINE AUCTION sur le lot dénommé « Pièce de Charité ».

Pour chaque lot (à l'exception de la Pièce de Charité), les frais de futaie seront de 869,00 € HT soit 1042,80 € TTC pour un fût et de 445,00 € HT soit 534,00 € TTC pour une feuille.

Les lots sont mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total. La TVA au taux applicable (actuellement 20%) sera due par conséquent sur le prix d'adjudication, ainsi que sur les commissions et frais à la charge de l'acheteur.

Une facturation hors taxes peut être réalisée sous réserve de la fourniture d'une attestation d'achat en franchise de TVA ou des documents justifiant une facturation hors TVA conformément à la législation fiscale et douanière applicable.

VACATION B – Lots n°37 à 109

L'acheteur paiera, en sus du prix d'adjudication, une commission d'achat qui est considérée comme faisant partie du prix d'achat.

La commission d'achat d'INTERNATIONAL WINE AUCTION est de 6% du prix d'adjudication, la TVA ou toute taxe similaire au taux en vigueur calculée sur la commission d'achat étant prélevée en sus par INTERNATIONAL WINE AUCTION.

Les lots sont mis en vente sous le régime de la TVA sur le prix total mais les enchères seront portées pour cette vacation toutes taxes comprises au sens de la TVA. Il conviendra donc d'ajouter au prix d'adjudication, une commission de 7.2% TTC.

Les éventuels frais d'expédition ne sont pas compris dans la commission et les conditions et frais associés devront être demandés par les acheteurs à la Maison de Vente.

Une facturation hors taxes peut être réalisée sous réserve de la fourniture d'une attestation d'achat en franchise de TVA ou des documents justifiant une facturation hors TVA conformément à la législation fiscale et douanière applicable.

Article X : Paiement

Pour chaque lot adjugé, l'acheteur devra payer, au plus tard le 09 mai 2025 (ci-après la « Date Limite de Paiement »), le montant du prix d'adjudication, augmenté de la commission d'achat, et des frais de futaie. Les droits et taxes liés à la transaction seront à la charge de l'acheteur.

L'acheteur effectuera le paiement auprès de la Maison de Ventes au nom et pour le compte des Hospices Civils de Beaune - Hospices de Nuits-Saint-Georges par les moyens suivants :

- Par virement bancaire en Euros sur le compte de INTERNATIONAL WINE AUCTION
BNP PARIBAS CENTRE D'AFFAIRES ILE DE FRANCE
85, rue des 3 Fontanots
92000 Nanterre, France
IBAN : FR76 3000 4008 1300 0108 3394 051
SWIFT : BNPAFRPPXXX

- Par carte bancaire avec envoi d'un lien sécurisé de paiement

Pour les lots de la vacation A uniquement, tout acheteur qui effectuera le paiement de la totalité de ses achats à la vente au plus tard le 15 avril 2025 bénéficiera d'un escompte de 2% sur le prix d'adjudication HT, non applicable à la commission d'achat, à la commission de frais généraux et aux frais de futaie. Les Hospices de Nuits-Saint-Georges se chargeront de reverser dans les semaines qui suivent à chaque acheteur bénéficiaire le montant correspondant par mandat administratif sur présentation d'un RIB.

Tout montant dû par un acheteur, qui n'aura pas été réglé à la Date Limite de Paiement, donnera lieu à perception d'intérêts de retard. Les intérêts de retard courront de la Date Limite de Paiement à la date de paiement effectif du montant dû. Leur taux sera égal au taux d'intérêt légal applicable aux créances entre professionnels, majoré de trois (3) points de pourcentage.

Conformément à l'article L. 321-6 du Code de commerce, les fonds détenus par la Maison de Ventes pour le compte de tiers sont portés sur des comptes destinés à ce seul usage ouverts dans un établissement de crédit. En outre, la Maison de Ventes a souscrit auprès d'un organisme d'assurance, une assurance garantissant la représentation de ces fonds.

Article XI : Reconnaissance des vins et enlèvement

La reconnaissance des vins devra être faite par les acheteurs dans les quinze jours suivant l'adjudication. Passé ce délai, la reconnaissance sera réputée effectuée et le Vendeur et la Maison de Ventes seront dégagés de toute responsabilité.

Pour les lots de la vacation A, une déclaration de transaction devra obligatoirement être faite à SIQOCERT, l'organisme de contrôle externe et de certification des AOC et IGP de Bourgogne, avant l'enlèvement des lots.

Toutes les formalités de régie seront à la charge des acheteurs. Même si la Maison de Ventes exige la justification de l'accomplissement de ces formalités et du versement de tous droits et taxes exigibles, les acheteurs en demeureront exclusivement responsables et supporteront seuls toutes conséquences d'éventuels manquements.

Les acheteurs procéderont à l'enlèvement des lots à leurs frais. Celui-ci devra être effectué au plus tard le 13 juin 2025 (ci-après la « Date Limite d'Enlèvement »).

Aucun enlèvement ne pourra être effectué tant (i) que la Maison de Ventes n'aura pas perçu le paiement intégral des montants dus, augmentés des toutes taxes y afférentes, ou n'aura pas reçu une garantie de paiement satisfaisante, et (ii) que l'acheteur n'aura pas remis à la Maison de Ventes tous justificatifs requis concernant son identité, l'accomplissement des formalités requises et le paiement de tous droits et taxes exigibles.

Article XII : Conséquences pour l'acheteur d'un défaut de paiement

Tout acheteur qui n'aura pas procédé au paiement des montants dus à la Date Limite de Paiement et qui, après qu'une mise en demeure lui aura été adressée, ne procède pas audit paiement, sera réputé défaillant. Le Vendeur pourra alors, à son libre choix, soit poursuivre l'acheteur défaillant en exécution forcée de la vente, soit lui notifier l'annulation de plein droit de la vente

du (des) lot(s) qui lui a (ont) été adjugé(s). Dans tous les cas, l'acheteur défaillant demeurera tenu de payer à la Maison de Ventes le montant correspondant à la commission d'achat et mentionnée à l'Article IX. Il devra également rembourser au Vendeur et à la Maison de Ventes tous les frais qu'ils auront encourus du fait de ce défaut de paiement, notamment les frais juridiques et les frais liés à la remise en vente des lots.

Article XIII : Élevage, mise en bouteilles et étiquetage (vacation A)

Les pièces de vin achetées ne pourront être confiées pour leur élevage qu'à un négociant-éleveur bourguignon sis dans la région de production « Bourgogne ». Elles devront être mises en bouteilles bourguignonnes traditionnelles, dans cette même région de production. Une liste indicative de négociants-éleveurs figure dans le catalogue. Les frais d'élevage seront facturés directement par le négociant-éleveur choisi par l'acheteur, leur montant restant à la libre discrétion des professionnels.

Les bouteilles ne pourront être offertes à la vente, tant en France qu'à l'étranger, uniquement si elles portent l'étiquette principale « Hospices de Nuits Saint Georges » comportant outre le logotype des Hospices de Nuits-Saint-Georges, la mention de l'appellation, du nom de la cuvée et le millésime, 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 (logotype, appellation, nom de la cuvée et millésime) est fourni à titre gracieux par les Hospices de Nuits-Saint-Georges. L'ensemble des autres frais d'étiquetage (repiquage) sont à la charge de l'acheteur. La commande d'étiquettes devra être déposée au régisseur des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et sera transmise, après visa, à l'Imprimerie Filiber à Nuits-Saint-Georges. Il ne pourra

pas être délivré plus de 320 étiquettes par pièce.

Article XIV : Biens non enlevés par l'acheteur

Les lots qui n'auront pas été enlevés par l'acheteur à la Date Limite d'Enlèvement (telle qu'éventuellement reportée par le Vendeur selon ce qui est prévu à l'Article XI) demeureront chez le Vendeur aux frais de l'acheteur qui devra s'en acquitter selon le tarif suivant :

Premier mois : 1% du prix d'adjudication
Deuxième mois : 2% du prix d'adjudication
Troisième mois : 3% du prix d'adjudication
Quatrième mois : 4% du prix d'adjudication
Cinquième mois : 5% du prix d'adjudication
Sixième mois : 6% du prix d'adjudication.

Ces frais d'entreposage seront dus dès le premier jour de chaque mois et se cumuleront. Ainsi, par exemple, les frais d'entreposage atteindront 10% du prix d'adjudication dès le premier jour du quatrième mois.

Si l'enlèvement n'est pas effectué à l'expiration du sixième mois suivant la Date Limite d'Enlèvement, la vente serait résiliée de plein droit et toutes les sommes versées par l'acheteur (y compris les frais d'entreposage) resteront acquises au Vendeur et à la Maison de Ventes.

Article XV : Protection des données à caractère personnel

Aux fins d'organisation de la vente et d'exécution des transactions qui en résultent, la Maison de Ventes conserve et traite les informations à caractère personnel communiquées par les enchérisseurs et acheteurs. Le partage de ces données avec les autres sociétés du Groupe IDEALWINE s'effectuera en conformité avec la

Politique de Confidentialité publiée sur le site Internet www.idealwine.com ou disponible sur demande par courriel à l'adresse suivante dpo@idealwine.com.

Article XVI : Loi applicable - Juridiction compétente - Autonomie des dispositions

La vente aux enchères régie par les présentes Conditions Générales est soumise à la loi française. Conformément à l'article L. 321-37 du Code de commerce, le Tribunal Judiciaire est seul compétent pour connaître de toute action en justice relative aux activités de vente dans lesquelles la Maison de Ventes est partie.

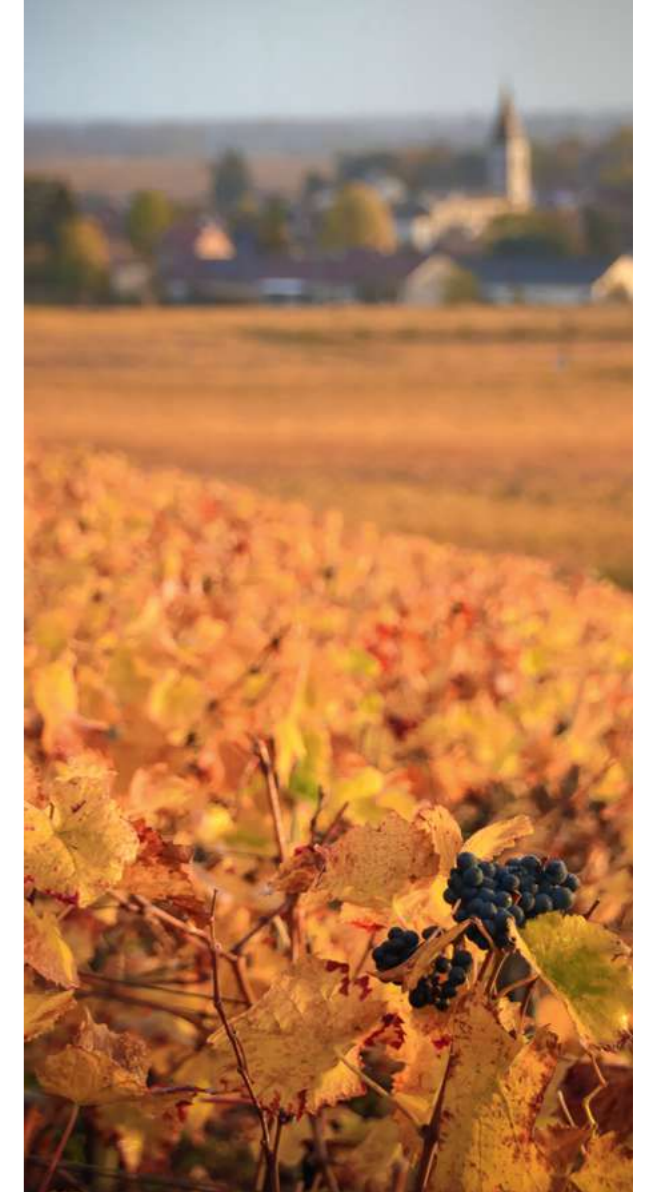
En prenant part à la vente, les enchérisseurs et acheteurs acceptent que tout différend relatif à celle-ci qui ne pourrait être résolu amiablement, incluant toute action en responsabilité qui pourrait être intentée contre la Maison de Ventes, sera tranché par le Tribunal Judiciaire de Nanterre auquel il est fait attribution exclusive de compétence.

Il est rappelé qu'en application de l'article L. 321-17 du Code de commerce, les actions en responsabilité civile engagées à l'occasion des ventes volontaires de meuble aux enchères publiques se prescrivent par cinq ans à compter de l'adjudication.

Les stipulations des présentes conditions générales de vente sont indépendantes les unes des autres. La nullité de quelque disposition ne saurait entraîner l'inapplicabilité des autres.

Seule la version française des présentes Conditions Générales de Vente fait foi.

Janvier 2025



GENERAL CONDITIONS OF SALE APPLICABLE TO THE 64TH HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES AUCTION

The Conditions of Sale herein govern the relations between, on the one hand, the Hospices Civils de Beaune – Hospices de Nuits-Saint-Georges (“the Consignor”) and/or its agent, the company INTERNATIONAL WINE AUCTION – GROUPE IDEALWINE (“the Auction House”), and, on the other hand, the buyers and bidders and their respective agents and right-holders, as part of the activity of the public auction of the Consignor’s property.

The Conditions of Sale herein may be affected or modified by any declaration made by the auctioneer, prior to auctioning the property in question.

INTERNATIONAL WINE AUCTION is a subsidiary controlled by IDEALWINE and managed by its lawful representative, Mr Cyrille JOMAND. To this end, IDEALWINE acts as a technical service provider for INTERNATIONAL WINE AUCTION, promoting its auctions by connecting the users of the IDEALWINE electronic platform with that of INTERNATIONAL WINE AUCTION and organising transport, delivery and, if applicable, invoicing on its behalf.

In all these cases, contractual relations are exclusively formed between the buyers and bidder and INTERNATIONAL WINE AUCTION as part of auctions.

As a consequence, IDEALWINE does not interfere with auction sales and more specifically, it does not intervene with the management of auctions, acceptance

or refusal bids, organisation of a sale, adjudication, collection of payments, or setting additional fees as all of these services, actions and diligences are handled by INTERNATIONAL WINE AUCTION.

INTERNATIONAL WINE AUCTION acts as an Opérateur de Vente Volontaire [a French operator of auction sales] governed by article L. 321-4 and following articles of the Code de commerce [French code of commerce] and given this title by Conseil des ventes volontaires de meubles aux enchères publiques [the French Auction Market Authority] (certification n°2012-027).

I - Legal Information

1. Name: IDEALWINE.COM
Registered Office: 190, rue d’Estienne d’Orves, 92700 COLOMBES, FRANCE
Registered Number: NANTERRE B 431 661 628
Legal representative: Cyrille JOMAND
Legal Status: Société par actions simplifiée (a French simplified joint-stock company)
Capital: €502,200
European VAT number: FR73 431 661 628

2. Name: INTERNATIONAL WINE AUCTION (IWA) - GROUPE IDEALWINE
Registered Office: 190, rue d’Estienne d’Orves, 92700 COLOMBES, FRANCE
Registered Number: NANTERRE B 754 038 586

Legal representative: Cyrille JOMAND
Legal Status: Société à responsabilité limitée (a type of French limited liability company)
Capital: €10,000
European VAT number: FR13754038586

3. Name: HOSPICES CIVILS DE BEAUNE - HOSPICES DE NUITS SAINT GEORGES
Registered Office: AVENUE GUIGONE DE SALINS 21200 BEAUNE, FRANCE
Legal representative: Guillaume KOCH
Legal Status: Hospital establishment
European VAT number: FR31200047827

II - Sale of barrels and bottles

The auction will be organised in two distinct sections. Section A will consist of barrels from the 2024 vintage and Section B bottled wine from previous vintages.

SECTION A – Lots no. 1 to 36
The wines put up for auction are contained in barrels, known as ‘pièces’, each holding around 228 litres. The sale will be conducted by auction. Bid prices will exclude taxes. The wines will be delivered by the Hospices de Nuits-Saint-Georges, housed in new barrels, the price of which will be invoiced to the buyer of the wine. In order to respect the tradition of housing the Hospices de Nuits-Saint-Georges harvest in new barrels, and thus maintaining quality, the return of barrels will not be accepted. The wines are sold in the state they are in at the time of auction.

SECTION B – Lots no. 37 to 109
The wines on offer, from the Hospices de Nuits-Saint-Georges wine library, are in 750ml bottles or 1.5 L magnums. As the wines are from vintages prior to 2023 and have already been bottled, they will be available for delivery at the end of the auction under the conditions specified at the start of the Section. Bid prices will include taxes.

The following Points concern the two auction sections unless expressly specified in the title of the Point.

III - Catalogue descriptions and estimations

The Auction House shall exercise such due care when making statements in catalogue descriptions, subject to the corrections displayed in the sales room before the opening of the sale or announced by the auctioneer at the beginning of the sale and recorded in the minutes of the auction. These descriptions are drawn up based on the information provided by the Consignor, the knowledge and the generally accepted opinions of relevant experts, at the time any such express statements are made. A price estimate in Euros is given for each pièce or lot. It does not include any fees payable by the buyer, nor VAT. The pre-sale estimates are only indicative and are based on prices obtained at previous sales. They may be subject to revision any time prior to the auction.

Catalogue texts, illustration and photographs may not be reproduced without the Auction House and the Consignor’s express permissions.

IV - Taking part in the auction

A person can take part in the auction in the following ways:

- In person: To place bids each potential buyer has to register in advance with the Auction House and provide a piece of identity, bank documents, proof address and a business registration such as a Kbis, for professional buyers only. Payment guarantees may also be required at the sole discretion of the Auction House. A bidder number will be issued after registration. This number must be presented by the buyer to the authorised auctioneer after each sale of a lot that they wine.

- Place a purchase request or place bids over the telephone: For buyers that cannot be present in Burgundy themselves on the day, the Auction House can place bids on their behalf according to their instructions. Purchase requests and requests to place bids over the telephone have to be made in writing before the auction through the form provided at the end of the catalogue.

- Bid online: Bidders need to register in advance on the drouot.com website (create an account online the Thursday before the auction) and contact the Auction House to send all the information requested so that their registration can be taken into account and their bids accepted. Drouot Live fees (1.5%) will remain at the expense of bidders who use this online service.

V - Purchase requests

Although prospective bidders are advised to attend the sale, the Auction House may, upon request, execute absentee bids on their behalf, it being understood that the Auction House, its agents or employees, are only bound by an obligation of means in performing this service. The Auction House reserves the right to record telephone and online bids in the conditions provided by

the law.

All natural persons who bid are deemed to act on their own behalf. Every bidder who wants to act on behalf of another person, natural or legal, must notify the Auction House in writing prior to the auction. The Auction House reserves the right to refuse if the represented person is not sufficiently known to the Auction House or the Consignor. In any event, the bidder remains jointly and severally liable with the person that they represent for the fulfilment of the obligations incumbent upon any buyer pursuant to the law and the Conditions of Sale herein. In the case of a challenge by the represented person, the Auction House has the right to hold the bidder solely responsible for the bid in question.

VI - Auction practice - Parcel lots of the same wine

The auctioneer of the auction pronounces the hammer prices and results, ensures the correct running of the auction and can make all requisitions to maintain order there.

At the beginning of each auction, the auctioneer will inform the audience of the rules of the auction and how to place bids.

Each lot corresponds to one barrel of wine or a lot of bottles of wine (Section B). The *pièces* are grouped by wine. The auctioneer directing the sale will auction successively all the lots of the same wine and, for the wine, all the lots of the same series. The auctioneer may commence and advance the bidding at levels and in increments they consider appropriate and may advance the bidding until the reserve is reached. Given the small harvest, as an exception for this auction, there will be no parcel lots for the same wine.

In case of doubt over the validity of a bid, including

simultaneous bids, the auctioneer may, at their discretion, cancel the bid and re-open the bidding for that lot.

The Auction House reserves the right not to accept a bid made by or on behalf of a bidder if the latter has previously defaulted on payment or has been involved in payment incidents, in such a way that acceptance of the bid could jeopardise the successful conclusion of the auction.

During the auction, a video screen can be installed to display various information about the current auction, including images or videos. This information is purely indicative, and the Auction House assumes no responsibility for any errors or technical problems which could affect the accuracy or quality of this information, images or videos.

VII - Adjudication – Bidding re-opening – Transfer of ownership

Each lot will be sold to the highest and final bidder whose bid has been accepted by the auctioneer conducting the sale, who will declare the lot sold.

A selling contract between the Consignor and the buyer will then be formed unless, after a lot has been sold, it appears to the auctioneer that an error has been made or there is a dispute. In those circumstances the auctioneer may, in their absolute discretion, decide that the sale has not been successfully concluded and may, depending on the circumstances, designate another successful bidder, re-open the bidding, cancel the sale or re-offer and resell the lot. This can only be done before the auctioneer has declared the end to the Section. All sales will be final at the close of the auction. If any dispute arises after the

sale, our sale record is conclusive.

Title to the property will pass to the buyer only after the Auction House has received in full the hammer price, the buyer's premium, overhead premium, and any sale expenses due. Until full payment, title to the property remains to the Consignor.

VIII - Transfer of risk

Unless otherwise agreed between a buyer and the Consignor, all risks of loss or damage to the property will pass to the buyer from the time of actual payment to the Auction House of the auction price, commissions and costs due.

IX - Buyer's premium – Overhead premium – Barrel fees – VAT

SECTION A – Lots no. 1 to 36

The buyer shall pay to the Auction House a buyer's premium, overhead premium, and barrel fees, which will be added to the hammer price and are payable by the buyer as part of the total purchase price.

INTERNATIONAL WINE AUCTION's buyer's premium is 6% of the hammer price, to which VAT or amount in lieu of VAT is added at the applicable rate and applied to the premium, which is collected by INTERNATIONAL WINE AUCTION. No buyer's premium and overhead premium will be charged by INTERNATIONAL WINE AUCTION on the lot named "Pièce de Charité" ("Charity Pièce").

For each lot (except the Charity Pièce), the barrel fees will be €869 excl. VAT (or €1,042.80 incl. VAT) per pièce

and €445 excl. VAT (or €534 incl. VAT) for a feuillette. with the applicable tax and customs legislation.

The lots are put up for sale under the VAT regime on the total price. VAT at the applicable rate (currently 20%) will therefore be due on the hammer price, as well as on commissions and fees payable by the buyer.

VAT-free invoicing may be carried out subject to the provision of a certificate of purchase free of VAT or documents justifying VAT-free invoicing in accordance with the applicable tax and customs legislation.

SECTION B – Lots no. 37 to 109

The buyer shall pay to the Auction House a buyer's premium and overhead premium, which will be added to the hammer price and are payable by the buyer as part of the total purchase price.

INTERNATIONAL WINE AUCTION's buyer's premium is 6% of the hammer price, to which VAT or amount in lieu of VAT is added at the applicable rate and applied to the premium, which is collected by INTERNATIONAL WINE AUCTION.

Lots are put up for sale subject to VAT on the total price, but bids for this Section will be inclusive of all taxes within the meaning of VAT. A commission of 7.2% inclusive of tax will therefore be added to the auction price.

Any shipping costs are not included in the commission and the conditions and associated costs must be requested by the buyers from the Auction House.

VAT-free invoicing may be carried out subject to the provision of a certificate of purchase free of VAT or documents justifying VAT-free invoicing in accordance

X - Payment

For each auctioned lot, the buyer has to settle up by 9 May 2025 (hereafter "Payment deadline") at the latest. The payment will cover the hammer price, buyer's fees and barrel fees. Taxes and duties linked to the transaction will also have to be paid by the buyer.

The buyer will make payment to the Auction House and the Hospices Civils de Beaune - Hospices de Nuits-Saint-Georges in the following ways:

- by bank transfer in Euros to the account of INTERNATIONAL WINE AUCTION
BNP PARIBAS CENTRE D'AFFAIRES ILE DE FRANCE
85 rue des 3 Fontanots
92000 Nanterre, France
IBAN: FR76 3000 4008 1300 0108 3394 051
SWIFT: BNPAFRPPXXX
- by bank card after receiving a secure payment link

For lots in Section A only, all buyers who pay for all their purchases before 15 April 2025 will receive a reduction of 2% of their hammer price (excl. VAT). This reduction cannot be applied to buyer's fees, other fees linked to commission, or barrel fees. The Hospices de Nuits-Saint-Georges will be responsible for transferring the corresponding amount to each buyer who benefits from the reduction in the following weeks after being receiving the buyer's bank details.

Any amount owed by a buyer, which has not been paid by the Payment Deadline, will give rise to the collection of late interest. Late interest will run from the Payment Deadline to the date of actual payment of the amount

due. Its rate will be equal to the legal interest rate applicable to debts between professionals, increased by three (3) percentage points.

Pursuant to article L. 321-6 of the French commercial Code, funds held by the Auction House on behalf of third parties are held on accounts opened for this sole purpose in a credit institution. In addition, the Auction House has arrangements with insurance or security companies guaranteeing the availability of these funds.

XI - Recognition of wines and removal

The recognition of the wines must be made by the buyers within two weeks of the auction. After this period, recognition will be deemed to have been made, and the Consignor and the Auction House will be released from all liability.

For lots from Section A, a transaction declaration must be made to SIQOCERT, the external control and certification body for Burgundy AOCs and IGPs, before the removal of the lots.

All administrative formalities will be the responsibility of the buyers. Even if the Auction House requires proof of the completion of these formalities and the payment of all duties and taxes payable, the buyers will remain exclusively responsible and bear all the consequences of any breaches.

Buyers will collect the lots at their own expense. This has to be done by 13 June 2025 at the latest (hereafter it'll be called "Collection deadline").

No removal may be made until (i) the Auction House has received full payment of the amounts due, increased

by any related taxes, or has received a satisfactory payment guarantee, and (ii) the buyer has not provided the Auction House with all the required supporting documents concerning their identity, the completion of the required formalities and the payment of all applicable duties and taxes.

XII - Consequences for the buyer of a default payment

Any buyer who has not made payment of the amounts due by the Payment Deadline and who, after a formal notice has been sent to them, does not make said payment, will be deemed to be in default. The Consignor may then, at their discretion, either pursue the defaulting buyer to forced sale, or notify them of the cancellation of the sale by operation of law, of the lot(s) that have been awarded to them. In all cases, the defaulting buyer will continue to be required to pay the Auction House the amount corresponding to the buyer's premium and overhead premium mentioned in Point IX. They must also indemnify the Consignor and the Auction House for all the costs they have incurred as a result of their default of payment, in particular legal costs and costs related to organising the resale of the lots.

XIII - Aging, bottling and labelling (Section A)

The barrels of wine purchased can only be entrusted for their ageing to a Burgundy's merchant/wine-ager located in the Burgundy production region. They should be bottled in traditional Burgundy bottles, in the same region of production. A non-exhaustive list of merchants/wine-agers appears in the catalogue. Maturation fees will be billed directly by the wine merchant/ager chosen by the buyer. The amount is left to the discretion of the professionals.

The bottles may only be offered for sale, both in France

and abroad, if they bear “Hospices de Nuits Saint Georges” on the main label, mentioning the appellation, the name of the wine, the vintage, the wine merchant/ager responsible for bottling and the owner’s name, if they so wish. The label background (logo, appellation, name of the cuvée and vintage) is provided free of charge by Hospices de Nuits-Saint-Georges. All other labelling costs (re-labelling) are at the buyer’s expense. Orders for labels must be submitted to the Hospices de Nuits-Saint-Georges registrar, and will be forwarded, after approval, to Imprimerie Filiber in Nuits-Saint-Georges. No more than 320 labels may be issued per pièce.

XIV - Uncollected lots by the buyer

Lots which have not been collected by the buyer by the Collection Deadline (as possibly postponed by the Consignor according to what is provided for in XI) will remain with the Consignor at the buyer’s expense. The applicable rate will be as follows:

- First month: 1% of the hammer price
- Second month: 2% of the hammer price
- Third month: 3% of the hammer price
- Forth month: 4% of the hammer price
- Fifth month: 5% of the hammer price
- Sixth month: 6% of the hammer price

These storage fees will be due from the first day of each month and will be cumulative. So, for example, storage costs will reach 10% of the hammer price from the first day of the fourth month.

If the collection is not carried out by the expiration of the sixth month following the Collection Deadline, the sale will be cancelled by operation of law and all sums paid by the buyer (including storage costs) will remain acquired from the Seller and the Auction House.

XV - Data Protection

For the purposes of organising the suction and carrying

out the resulting transactions, the Auction House holds and processes the personal information communicated by bidders and buyers. The sharing of this data with IDEALWINE Group Companies will be carried out in accordance with our Privacy Policy published on our website at www.idealwine.com or available on request by email to dpo@idealwine.com.

XVI - Applicable Law – Jurisdiction – Severability

The auction governed by the Conditions of Sale herein is subject to French law. Pursuant to article L. 321-37 of the French Commercial Code, the Judicial Tribunal of Paris has exclusive jurisdiction on all claims relating to sale activities to which the Auction House is a party.

By taking part in the auction, bidders and buyers accept that any dispute relating to it which cannot be resolved amicably, including any liability action which may be brought against the Auction House, will be decided by the Judicial Tribunal of Nanterre, which it is made exclusive attribution of competence.

In accordance with article L. 321-37 of the French Commercial Code, all actions of civil responsibility undertaken during auction sales at public auction shall expire after five years of the hammer date.

The clauses of the general terms of service are independent from one another. The invalidity of any clause does not render inapplicable any other clause.

Should there be any discrepancy between the English version and the French version of the Conditions of Sale, the French version of the Conditions of Sale is the only version with legal effect.

January 2025



WWW.IDEALWINE.COM

IDEALWINE, E-CAVISTE POUR PASSIONNÉS & LEADER MONDIAL DES ENCHÈRES EN LIGNE DE VIN

Une sélection de vins bio, biodynamiques et naturels exceptionnelle. Vieux millésimes, raretés et vins introuvables vous y attendent.

Achat, cotation, revente, stockage, constitution de cave sur mesure, mariages et célébrations: le site iDéal pour les amateurs de vins.





AU SERVICE DU VIN, DE CEUX QUI LE FONT, ET DE CEUX QUI LE PARTAGENT, DEPUIS 2000



UNE SÉLECTION DE VIN
EXTRA-ORDINAIRE



ACHAT-REVENTE DE VIN
UNE ÉQUIPE D'EXPERTS



UN PAIEMENT
100% SECURISÉ



LES MEILLEURS
EMBALLAGES DU MARCHÉ



NOTRE PRIORITÉ
VOTRE SATISFACTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Hospices de Nuits Saint-Georges

Chaque année, début mars, se tient la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges. L'hôpital créé en 1270, prospère depuis des siècles grâce notamment aux dons et legs de vignes de familles locales. Aujourd'hui, le domaine viticole des Hospices s'étend sur 12,4 hectares de parcelles, situées pour la plupart dans le village de Nuits. Cette vente aux enchères est la seule source de recettes du domaine et ses excédents sont reversés à l'hôpital Saint-Laurent, dont les services de soin accueillent jusqu'à 80 personnes.

Reste à vous la décision d'acquérir ces pièces bourguignonnes, de les confier à un négociant pour les élever et de les emmener jusqu'en bouteille... A moins que vous ne souhaitiez, cette année, à titre exceptionnel, acquérir les flacons mis en vente en complément des pièces ?

Nous vous souhaitons une excellente vente, et une belle découverte de ces vins d'exception.

Each year, at the start of March, the wines produced by Hospices de Nuits-Saint-Georges are auctioned. The hospital created in 1270 has been prospering for many years thanks to the donations and bequests of vines from local families. Today, the Hospices' vineyards cover 12.4 hectares, mainly located in Nuits-Saint-Georges. The auction is the only source of revenue of the estate and the money raised goes to the Saint-Laurent hospital which cares for up to 80 people.

It's up to you to decide whether to buy these Burgundy pièces, entrust them to a wine merchant for ageing and enjoy them once they're bottled and ready to be opened... And this year, you also have the option to place bids on bottles from previous vintages, a first for the auction!

We hope you enjoy the auction and discovering the estate's exceptional wines.

