

166^e VENTE
DES VINS DES

**HOSPICES
DE BEAUNE**

LES 52 CUVÉES

BEAUNE | 15 NOVEMBRE 2026

Sotheby's EST.
1744

INDEX

CHABLIS

Chablis Premier Cru Côte de Léchet, Cuvée Jean-Marc Brocard

CÔTE DE NUITS

Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron
Clos de La Roche Grand Cru, Cuvée Georges Kritter

Clos de Vougeot Grand Cru, Cuvée François Faiveley

Échezeaux Grand Cru, Cuvée Jean-Luc Bissey

Mazis-Chambertin Grand Cru, Cuvée Madeleine Collignon

BEAUNE

Beaune Blanc Premier Cru Clos des Mouches, Cuvée Hugues et Louis Bétault
Beaune Blanc Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Suzanne et Raymond
Beaune Premier Cru, Cuvée Brunet
Beaune Premier Cru, Cuvée Clos des Avaux
Beaune Premier Cru Les Montrevenots, Cuvée Cyrot-Chaudron
Beaune Premier Cru, Cuvée des Dames Hospitalières
Beaune Premier Cru, Cuvée Guigone de Salins
Beaune Premier Cru, Cuvée Hugues et Louis Bétault
Beaune Premier Cru, Cuvée Maurice Drouhin
Beaune Premier Cru, Cuvée Nicolas Rolin
Beaune Premier Cru Les Grèves, Cuvée Pierre Floquet
Beaune Premier Cru, Cuvée Rousseau Deslandes

AUTRES CÔTE DE BEAUNE BLANC

Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres

Corton Blanc Grand Cru, Cuvée Docteur Peste
Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée François de Salins
Corton Charlemagne Grand Cru, Cuvée Roi Soleil
Corton-Vergennes Grand Cru, Cuvée Paul Chanson

Meursault, Cuvée Goureau
Meursault, Cuvée Loppin
Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée Albert Grivault
Meursault Premier Cru Les Charmes, Cuvée de Bahézre de Lanlay
Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Baudot
Meursault Premier Cru Les Genevrières, Cuvée Philippe Le Bon
Meursault Premier Cru Les Porusots, Cuvée Jehan Humblot

Puligny-Montrachet, Cuvée Bernard Clerc

Saint-Romain, Cuvée Joseph Menault

AUTRES CÔTE DE BEAUNE ROUGE

Auxey-Duresses Premier Cru Les Duresses, Cuvée Boillot

Corton Grand Cru Les Bressandes, Cuvée Charlotte Dumay
Corton Grand Cru Les Chaumes, Cuvée Docteur Peste
Corton Grand Cru Clos du Roi, Cuvée Baronne du Bay
Corton Renardes Grand Cru, Cuvée Marie-Thérèse Berthier - Thomas Sweeney

Monthélie Les Duresses, Cuvée Lebelin

Pernand-Vergelesses Premier Cru Les Vergelesses, Cuvée Rameau Lamarosse

Pommard, Cuvée Billardet
Pommard, Cuvée Suzanne Chaudron
Pommard, Cuvée Raymond Cyrot
Pommard Premier Cru, Cuvée Dames de la Charité
Pommard Premier Cru Les Epenots, Cuvée Dom Goblet

Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Arthur Girard
Savigny-lès-Beaune Premier Cru, Cuvée Fouquerand
Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Vergelesses, Cuvée Forneret

Volnay Premier Cru, Cuvée Blondeau
Volnay Premier Cru, Cuvée Général Muteau
Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Gauvain
Volnay Premier Cru Les Santenots, Cuvée Jehan de Massol

MÂCONNAIS

Pouilly-Fuissé, Cuvée Françoise Poisard

Couverture : D'après l'œuvre de Mode 2
Le Grand Festin
Pastels et acrylique sur toile coton, 2025
© Hospices Civils de Beaune
Photographe : Julien Piffaut
Avec l'aimable autorisation de Sotheby's



CHABLIS

CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET, CUVÉE JEAN-MARC BROCARD

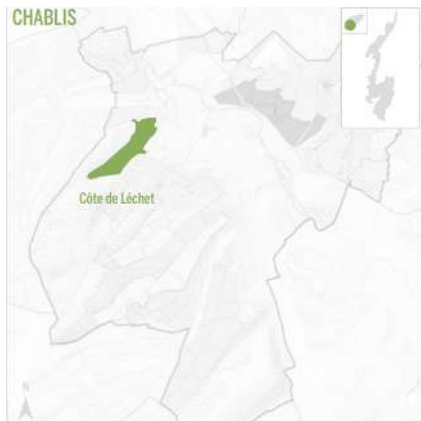


Vignes :

Côte de Léchet

Cette parcelle a été donnée en 2015 par Monsieur Jean-Marc Brocard, né à Chaudenay-le-Château à 30 kilomètres de Beaune. Des membres de la famille ont séjourné à l'hôpital de Beaune lorsqu'ils ont été touchés par la maladie. En se mariant, Monsieur Brocard s'est déplacé, tout en restant dans la région, fondant un domaine à Chablis dès 1975.

La parcelle est située sur la rive gauche du Serein (rivière traversant Chablis), sur le haut du coteau avec une pente importante. Exposée Sud-Est, on y trouve un assemblage d'argiles et de sables calcaires. Il en résulte un vin expressif, très fruité, à la minéralité affirmée.





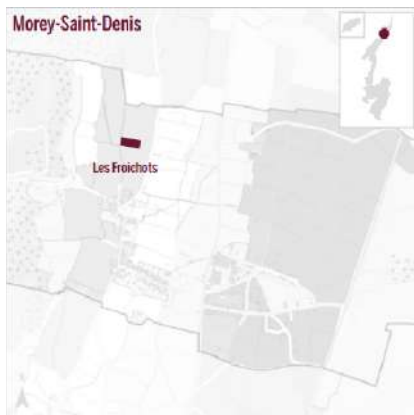
CÔTE DE NUITS

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU, CUVÉE CYROT-CHAUDRON



Vignes :

Les Froichots



Une donation de Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron permet l'achat de rangs de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus, entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin. C'est ainsi qu'en 1991, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin la même année.

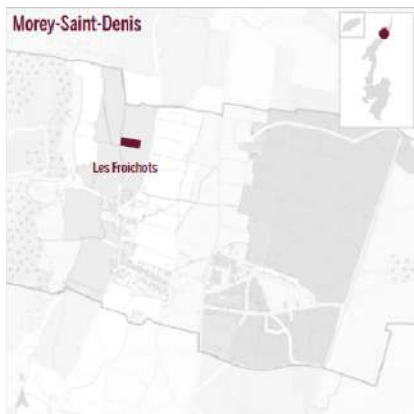
Grand Cru situé au nord de la commune de Morey-Saint-Denis, tout près de Gevrey-Chambertin. La parcelle regarde à l'Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et mûrit de façon précoce, autant d'atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tannique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU, CUVÉE GEORGES KRITTER



Vignes :

Les Froichots



En décembre 1990, le legs de Madame Georges Kritter pour perpétuer le souvenir de son mari, négociant en vins, permit l'achat de rangs de vignes au cœur de la pente douce de la colline des Grands Crus au nord de la commune de Morey-Saint-Denis. C'est ainsi qu'en 1990, le Clos de la Roche devint le deuxième vignoble de la Côte de Nuits à être acquis par les Hospices, après le Mazis-Chambertin en 1977.

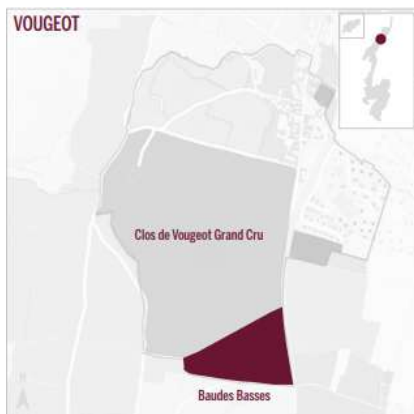
La parcelle regarde à l'Est et repose sur un milieu de coteau à la pente douce où affleure la roche calcaire peu profonde. Ce secteur, nommé Froichots, ressuie très vite et mûrit de façon précoce, autant d'atouts pour permettre de retrouver un vin de longue garde, une richesse tanique dense et raffinée à la fois. La finale est très souvent énergique et très parfumée. Ce grand vin racé présente très souvent des notes « graphites » dans sa jeunesse. Il possède un très grand potentiel de garde.

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, CUVÉE FRANÇOIS FAIVELEY



Vignes :

Les Baudes-Basses



En 2025, à l'occasion du jubilé des 200 ans de son domaine, la famille Faiveley a fait don aux Hospices de Beaune de 4 ouvrées de Clos de Vougeot. Fondatrice de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, dont le château du Clos de Vougeot est le chef d'ordre, la famille réaffirme à travers ce don son attachement profond à l'institution des Hospices de Beaune et à la Bourgogne. Ce Grand Cru porte le nom de « Clos De Vougeot, Cuvée François Faiveley », en hommage à celui qui fit l'acquisition de cette parcelle en 1911 (3ème génération à la tête du domaine ; 1859-1918) et au père (6ème génération) d'Erwan et Eve Faiveley.

La parcelle se situe dans le climat des Baudes-Basses, s'étendant du bas vers le cœur du Clos. Elle repose sur des sols profonds et marneux capables de préserver l'humidité, un atout précieux lors des années sèches. Le vin qui en naît exprime la Bourgogne dans toute sa droiture et sa profondeur. Il incarne un style monacal, une beauté rustique, une élégante austérité et se déploie avec le temps en gagnant en complexité et en intensité.



ECHÉZEAUX GRAND CRU, CUVÉE JEAN-LUC BISSEY



Vignes :

Les Echézeaux du Dessus



Ce vignoble constitue un don fait en 2011 par Monsieur Jean-Luc Bissey, viticulteur depuis quatre générations. Il reste ainsi fidèle à la grande tradition de générosité des Bourguignons.

Située dans le secteur des Echézeaux du Dessus, la parcelle est à mi-coteau avec une légère pente vers les Rouges du Bas. Le sol est riche en argile et repose sur un sous-sol assez affleurant et très calcaire. Il en résulte un vin solide, charpenté et harmonieux. Les tanins sont élégants et promettent très souvent un très bon potentiel de garde.

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU, CUVÉE MADELEINE COLLIGNON

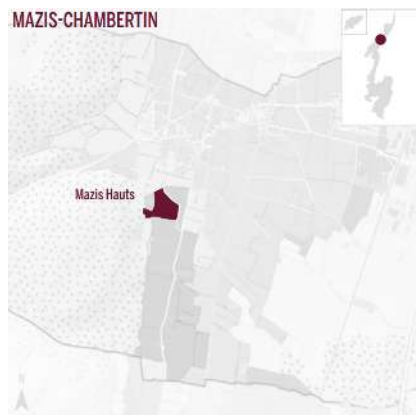


Vignes :

Mazis Hauts

Cette magnifique parcelle de Grand Cru fut offerte aux Hospices en 1976 par Jean Collignon et dénommée en mémoire de sa mère.

Magnifique parcelle au cœur du coteau dans les Mazis Hauts, sur le même versant que le Chambertin Clos de Bèze. Le sol est riche en mélange de cailloux, d'éboulis et d'argiles bien rouges. La nuance de ce terroir s'exprime immuablement dans les vins. Le Pinot y est dense, aux tanins soyeux et classes. La finale est toujours ronde et généreuse, gage d'une belle longévité.





BEAUNE

BEAUNE BLANC PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES, CUVÉE HUGUES ET LOUIS BÉTAULT



Vignes :

Clos des Mouches

Cette cuvée est issue d'une parcelle située à environ 250m d'altitude, exposée à l'est et à la pente douce. Le sol y est brun, caillouteux, bien drainant, lieu de prédilection où les ruches ont laissé la place au chardonnay ! Cette terre plutôt pierreuse, permet d'y produire un vin d'une belle finesse mais à la structure affirmée en fin de bouche. C'est l'un des plus beaux terroirs de Beaune où densité et élégance confèrent un beau potentiel de garde.



BEAUNE BLANC PREMIER CRU LES MONTREVENOTS, CUVÉE SUZANNE ET RAYMOND



Vignes :

Les Montrevenots

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron datant de 1979.

Ce Climat est localisé au Sud de l'appellation Beaune, à la limite de Pommard. On le trouve juste au-dessus du renommé Clos des Mouches. Secteur propice au Chardonnay, cette parcelle précédemment en Pinot Noir a été replantée en blanc en 2010. Le sol est pierreux et riche en calcaire, avec des marnes blanches. Les vins offrent une belle tension et un potentiel de garde intéressant.



BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE BRUNET



Vignes :

Les Bressandes

Le Bas des Teurons

Les Cent Vignes



Les origines de la famille Brunet remontent au début du XVII^e siècle. Cinq de ses membres furent Maires de Beaune et plusieurs d'entre eux figurent au tableau d'honneur de la ville.

Cette Cuvée est composée des Climats Bressandes, Teurons et Cent Vignes. Chaque terroir apporte une identité forte : les Cent Vignes avec ses argiles profondes signe la structure, les Bressandes l'équilibre et la finesse (argiles plus calcaires, plus légères) et les Teurons la salinité (marnes rocheuses assez proches de la surface). C'est un vin souvent charpenté en attaque mais qui évolue sur la finesse sur le milieu et la fin de bouche.

BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE CLOS DES AVAUX

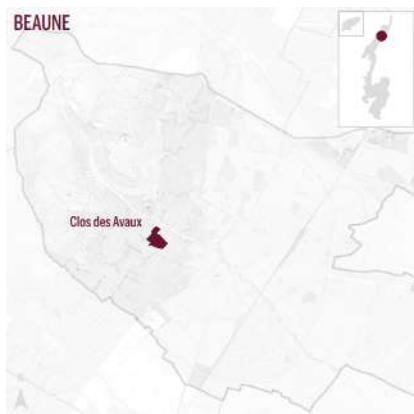


Vignes :

Clos des Avaux

Le nom Les Avaux tire son origine du lieu-dit Vaux - ou Val - désignant une dépression dans la pente où sont situées les vignes. Le clos fait partie du patrimoine des Hospices grâce à l'échange des vignes en 1900 réalisé par Edouard Chanson négociant en vins.

La vigne est située en bas de coteaux. Les sols sont argileux, bien bruns, voire un peu lourds. Cette Cuvée présente régulièrement des vins tanniques, à la robe profonde et une structure généreuse et riche, ce qui génère un beau potentiel de garde. C'est un climat synonyme de puissance sur l'AOC Beaune Premier Cru.



BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS, CUVÉE CYROT-CHAUDRON



Vignes :

Les Montrevenots

Ce vignoble est un don des époux Cyrot-Chaudron, datant de 1979.

Les Montrevenots sont situés à la frontière avec Pommard, dernier vallon au sud de l'appellation Beaune. Ce terroir surplombe le Clos des Mouches, d'où ce mélange de complexité, subtilité et finesse. Dominance de terres blanches. On retrouve souvent des notes salines dans les vins avec une expression tanique modérée mais un croquant très gourmand. Cette cuvée est généralement la plus prête à boire parmi les dix cuvées de Beaune Premier Cru rouge



BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE DES DAMES HOSPITALIÈRES

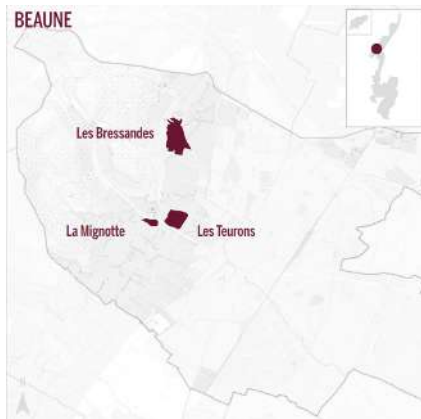


Vignes :

La Mignotte

Les Bressandes

Les Teurons



Il est de tradition que la vente des Vins des Hospices de Beaune débute par la mise aux enchères de cette belle cuvée dédiée à la communauté des Dames hospitalières de l'Hôtel-Dieu. Ces femmes dévotes et de bonne conduite faisaient vœux de pauvreté, de chasteté et d'obéissance afin de servir les pauvres. En 1459, Nicolas Rolin rédigea les statuts de l'Hôtel-Dieu afin de permettre aux sœurs de se consacrer pleinement aux soins des malades. Dans la même année, le pape Pie II ratifia ce texte qui représente, encore aujourd'hui, les constitutions des sœurs hospitalières de l'Hôtel-Dieu et des communautés issues de celle-ci. Les sœurs ont été au service des malades jusqu'à la fin du XXe siècle, la dernière ayant pris sa retraite en 2006.

Cette cuvée est composée de Bressandes, Teurons et Mignottes. Si les Bressandes de haut de coteaux, au sol léger et marneux, apportent la finesse, c'est sans conteste avec les Teurons aux marnes plus rocheuses que le milieu de bouche est dense et salin. Le Clos de la Mignotte avec ses très vieilles vignes supporte le tout avec un caractère corsé et tannique. C'est un vin qui allie souplesse et robustesse, bel hommage à la Communauté des sœurs.

BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE GUIGONE DE SALINS



Vignes :

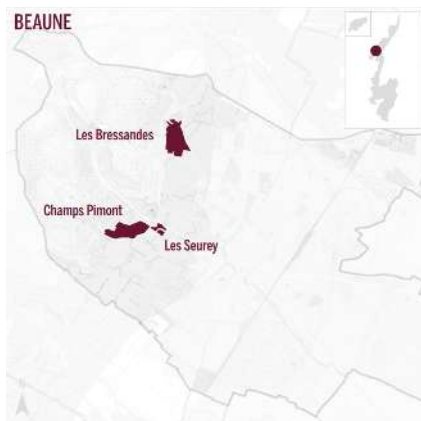
Les Bressandes

Les Seurey

Champs Pimont

Épouse de Nicolas Rolin, le fondateur des Hospices de Beaune, Guigone de Salins déménagea d'Autun à Beaune le 12 mai 1464, après la mort de son mari, pour prendre la direction de l'Hôtel-Dieu. Elle consacra une grande partie de sa fortune au soutien des patients jusqu'à son décès à l'âge de 67 ans.

À femme remarquable, Cuvée remarquable ! Ceci est dû à une forte proportion du climat Les Bressandes. Ses parcelles sont situées sur les hauteurs du coteau, mêlant ainsi puissance et légèreté en fonction des teneurs en argile. Grâce aux Champimonts et à ses terres ferrugineuses et caillouteuses, la Cuvée est solide dans le temps. Les Seurey juste en face, dans la même veine que les Champimonts, permettent de combler le milieu de bouche. C'est une Cuvée emblématique de notre institution que l'on aime fidèlement chaque année. C'est une valeur sûre.



BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE HUGUES ET LOUIS BÉTAULT

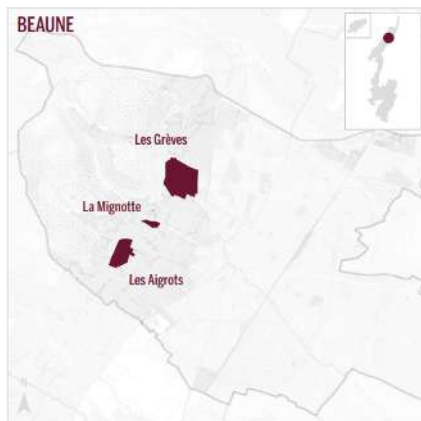


Vignes :

Les Aigrots

La Mignotte

Les Grèves



Écuyer et Conseiller Secrétaire du Roi de France, Hugues Bétault sauva au XVII^e siècle l'Hôtel-Dieu de sa ruine lorsque sévirent les guerres et les épidémies. Il fit construire une infirmerie aérée et acquit des terres qui furent transformées en jardins et potagers. Après sa disparition, son frère Louis fit à son tour plusieurs généreuses donations aux Hospices de Beaune.

Le Beaune Premier Cru Grèves est le pilier de cette Cuvée, soutenue par les Aigrots et Le Clos de la Mignotte. Les Grèves sont situées en milieu de coteaux, très bien exposées (Est) et présentent une terre caillouteuse et bien drainée. C'est sûrement ces dominantes de chaïlles calcaïres et de terres sablonneuses qui confèrent les notes raffinées d'attaque en bouche de la Cuvée. À leur tour les Aigrots dominent en milieu de bouche, souvent opulente, grâce à ses argiles plus lourdes. C'est sur la finale que la Mignotte (une jeune vigne) confirme sa gourmandise. Ce subtil assemblage rend ce vin accessible rapidement, de quoi ravir les plus impatients.

BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE MAURICE DROUHIN



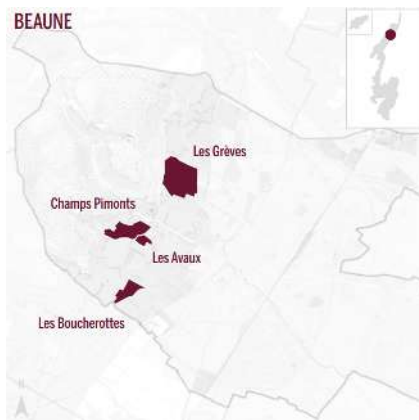
Vignes :

Les Avaux

Les Boucherottes

Champs Pimonts

Les Grèves



Maurice Drouhin fut pendant de nombreuses années Administrateur des Hospices de Beaune, puis Vice-Président de la Commission Administrative de l'institution de 1941 à 1955. Il dirigea parallèlement la maison de vins Joseph Drouhin, négociant-éleveur. Sa donation généreuse de vignobles de haute qualité constitue l'une des plus grandes superficies de Beaune Premier Cru du Domaine des Hospices.

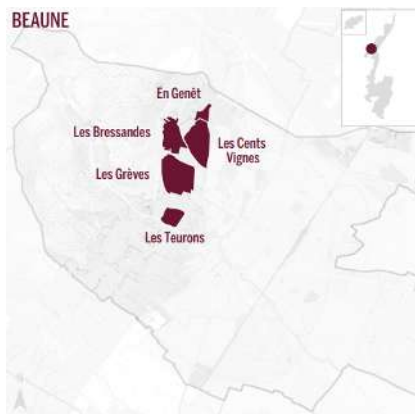
Il faut s'attarder sur les plus beaux terroirs de Beaune (Avaux, Grèves, Champimonts, Boucherottes) pour bien comprendre cette Cuvée. Ces quatre climats assemblés donnent de la force mais également de la finesse à cette Cuvée. Ne vous y trompez pas, la finesse n'est pas antinomique de la concentration et de la profondeur ; les Avaux ont en effet leur mot à dire. Ils sont encadrés de l'attaque à la finale par le raffinement des Grèves (tout en haut du coteau) et à la solidité des Champimonts et Boucherottes à dominante argileuse. Bel hommage à la famille du même nom, cette Cuvée est toujours élaborée avec style.

BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE NICOLAS ROLIN



Vignes :

Les Cent Vignes En Genêt
Les Teurons Les Bressandes
Les Grèves



Nicolas Rolin, Chancelier du Duc de Bourgogne, fonde le 4 août 1443 l'Hôtel-Dieu de Beaune. Il le dote d'une rente annuelle de 1000 livres qui permet de financer les travaux puis d'assurer son fonctionnement. Il décrit le plan de l'hôpital, en particulier la grande salle des pôvres avec trente lits et une chapelle. Il évoque aussi son organisation administrative avec à sa tête un maître chargé de lui rendre un compte annuel, deux chapelains et des dames dévotes pour l'accueil et les soins aux malades. Il institue une distribution quotidienne de pain blanc aux pauvres de la ville qui perdurera jusqu'au milieu du XXe siècle.

Cette Cuvée gagna en surface en 1963 grâce au legs provenant de Madame Maurice Pallegoix, en mémoire de son mari qui fut Maire de Demigny. Le robuste Climat des Cent Vignes est un terroir profond qui ancre la Cuvée dans le registre de la puissance et de la générosité. Sa structure est complétée par les Teurons et ses marnes rocheuses qui l'allègent de leur minéralité. Ensemble, dans une moindre proportion, les Grèves, les Genêts et les Bressandes construisent une attaque raffinée et de la finesse en finale. Un vin qui se garde longtemps sans aucun doute !

BEAUNE PREMIER CRU LES GRÈVES, CUVÉE PIERRE FLOQUET



Vignes :

Les Grèves



Cette Cuvée résulte du legs de Premier Cru Beaune-Grèves par Pierre Floquet en 1997.

Cette Cuvée est composée à 100% d'une magnifique parcelle de Grèves, à la pente très prononcée de haut de coteau. Le sol est caillouteux et les marnes présentent une granulométrie plutôt sablonneuse. Bien drainée sur sa roche friable, la terre confère au vin son style immuablement élégant et minéral. Raffiné et puissant à la fois, ce climat est certainement le plus équilibré sur les quarante-deux que comptent l'appellation Beaune. La longévité est toujours très grande.

BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE ROUSSEAU-DESLANDES



Vignes :

Les Cent Vignes

Les Mignottes

Les Montrevenots



Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent en 1645 l'Hôpital de la Sainte-Trinité, par la suite renommé l'Hospice de la Charité et associé aux Hospices de Beaune à la Révolution. Sa vocation a largement évolué avec le temps : initialement centre d'accueil pour les orphelins issus des épidémies consécutives de peste, il abrite aujourd'hui un EHPAD.

Sa forte proportion du Climat des Cent Vignes pourrait la faire rivaliser de près avec la Cuvée Nicolas Rolin. Mais la nuance, en termes plus salin et plus « aérien », provient des deux autres climats de cette Cuvée : les Montrevenots et le Clos de la Mignotte. Tous deux reposent sur des marnes plus calcaires qui sont gages de textures souples et élégantes. La densité, le fond et surtout la puissance en fin de bouche proviennent quant à eux incontestablement des argiles profondes des Cent Vignes. Cuvée de garde moyenne, qui se révèle souvent dans sa jeunesse.



AUTRES CÔTE DE BEAUNE BLANC

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU, CUVÉE DAMES DE FLANDRES

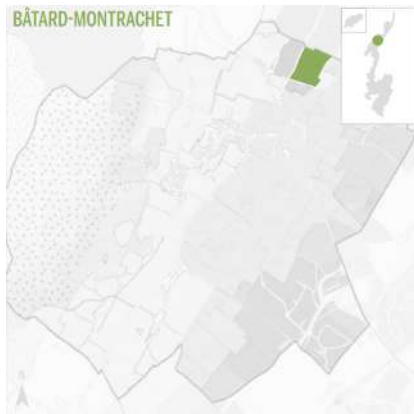


Vignes :

Bâtard-Montrachet

Le vignoble, acquis par les Hospices de Beaune en 1989, a été nommé Dames de Flandres en commémoration des origines de la communauté des Sœurs qui s'occupèrent au fil des siècles des patients de l'Hôtel-Dieu.

La vigne est plantée sur la commune de Chassagne-Montrachet. D'exposition Est et peu pentu, le sol est brun, calcaire, épais et argileux. Le vin est structuré, ciselé, concentré, minéral, d'une grande complexité et toujours doté d'une longue persistance. Très beau potentiel de garde.



CORTON BLANC GRAND CRU, CUVÉE DOCTEUR PESTE



Vignes :

Les Fièvres

Chaumes

Voierosses



Jean-Louis Peste a exercé la médecine aux Hospices de Beaune au milieu du XIXe siècle, pendant plus de 30 ans. Sa fille, la Baronne de Baÿ, légua en 1924 un vaste domaine à l'Hôtel-Dieu, en mémoire de son père.

À la sortie du village d'Aloxe-Corton en direction de Pernand-Vergelesses, initialement plantée en Pinot Noir, cette parcelle de Fièvres a été replantée en chardonnay en 2012. Exposée Sud/Sud-Est, son sol présente des argiles rouges. Le vin est souvent frais, dense et doté d'une belle minéralité en fin de bouche.

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU, CUVÉE FRANÇOIS DE SALINS



Vignes :

Le Charlemagne

Le nom de Salins est naturellement associé à Guigone, co-fondatrice des Hospices de Beaune. Elle eut cependant plusieurs descendants, également bienfaiteurs de l'institution, dont François de Salins. Prêtre et Chanoine de la Collégiale Notre-Dame de Beaune, il offrit à l'Hôtel-Dieu en 1745 ses vignobles de Savigny et d'Aloxe.

Le Corton-Charlemagne a la particularité d'être le Grand Cru de Bourgogne où l'altitude est la plus élevée. A mi-chemin entre Aloxe-Corton et Pernand Vergelesses dans le climat « Le Charlemagne », la vigne exposée Sud/SudOuest repose sur des sols marneux riches en argiles. Le vin est riche, puissant, minéral (pierre à fusil) et est doté d'un long potentiel de garde (15-20 ans).



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU, CUVÉE ROI SOLEIL



Vignes :

Les Renardes



Le 4 mai 1680, lors de la vente aux enchères des biens saisis par décret sur le sire Tixier, avocat, l'hôtel-Dieu se rend adjudicataire d'une part des héritages compris audit patrimoine, parmi lesquels Les Renardes à Alox-Corton. La Cuvée du Roi Soleil rend hommage à Louis XIV. En 1658, le Roi Soleil, accompagné de sa Cour et de sa mère, rend visite à l'Hôtel-Dieu, lui accorde une pension et signe le livre d'or.

Cette Cuvée est composée d'une parcelle située dans les Renardes. La vigne surplombe le village de Ladoix-Serrigny. Exposée à l'Est, elle est plantée sur le haut de la Montagne de Corton, là où la pente est la plus importante, avec un sol caillouteux et des argiles rouges. Le vin se caractérise par sa finesse et son élégance.

CORTON-VERGENNES GRAND CRU, CUVÉE PAUL CHANSON



Vignes :

Les Vergennes

Grand ambassadeur des vins de France et plus particulièrement de Bourgogne, Paul Chanson légua de vieilles vignes aux Hospices de Beaune en 1974. Il avait coutume de dire que le raisin était du Pinot Blanc, plutôt que du Chardonnay.

Ce Grand Cru est localisé sur une butte de la colline de Corton, à mi-coteau dans le prolongement des Corton-Bressandes. Exposé à l'Est, le sol y est caillouteux, marneux. Le vin se distingue par une très belle précision, une grande finesse et un long potentiel de garde.



MEURSAULT, CUVÉE GOUREAU

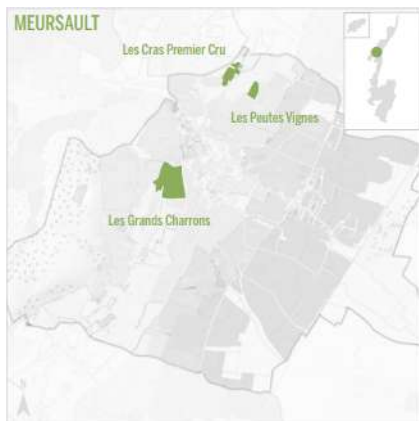


Vignes :

Les Peutes Vignes

Les Grands Charrons

Les Cras Premier Cru



La Cuvée rend hommage à Madame Goureau, qui fit à l'Hospice de la Charité une donation importante de plusieurs domaines et vignobles.

La cuvée est majoritairement composée du climat « Les Peutes Vignes », adossé aux Premiers Crus Santenots du milieu et Criots (cuvée Loppin). Quelques rangs de Grands Charrons (trop peu pour en faire une cuvée dédiée) viennent la compléter. Le terrain y est caillouteux, peu incliné, et assez riche en argile. Les vins y puisent de la force et sont généralement concentrés et harmonieux.

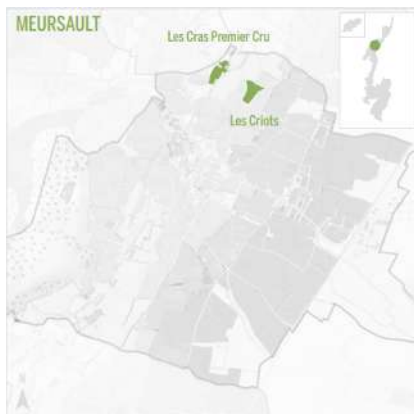
MEURSAULT, CUVÉE LOPPIN



Vignes :

Les Criots

Les Cras Premier Cru



La famille Loppin, dont plusieurs membres ont au cours du temps fait des donations à l'Hôtel-Dieu ainsi qu'à l'Hospice de la Charité, s'inscrit très tôt dans l'histoire des Hospices de Beaune. En 1656, Jéhan Loppin, Archidiacre, reçut la Reine Christine de Suède sur le parvis de la Collégiale Notre-Dame de Beaune. Deux années plus tard, il prononça une harangue en présence de la Reine Mère Anne d'Autriche et de son fils, le Roi Louis XIV.

La Cuvée est constituée d'une partie de Premier Cru « Les Cras » et du terroir classé en Meursault Village « Les Criots ». Exposés Sud-Est, Les Cras repose sur un sol argilo-calcaire, caillouteux, pentu et apporte de la finesse au vin. Les Criots localisé au bas du coteau avec une épaisseur d'argiles plus importante constitue le « corps » de la Cuvée.

MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES, CUVÉE ALBERT GRIVAUT

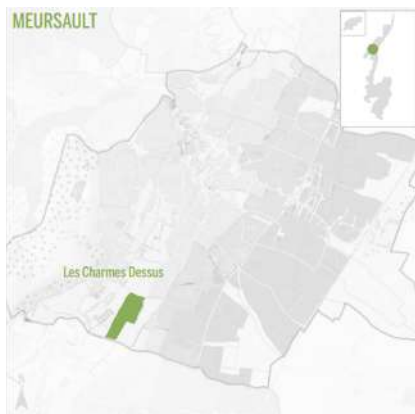


Vignes :

Les Charmes Dessus

Monsieur et Madame Grivault donnèrent aux Hospices de Beaune en 1904 des vignes superbement placées dans Les Charmes Dessus sur des sols maigres et caillouteux.

« Les Charmes » comptent parmi les climats les plus prestigieux de Meursault. Outre le fait qu'il soit le plus étendu des Premiers Crus, avec environ 31 hectares, il confère une identité forte aux vins qui en sont issus. La vigne dont provient cette cuvée est entièrement située dans la partie des « Charmes du Dessus », sur des marnes calcaires et exposée à l'Est. Les vins sont gras, aux notes aromatiques douces et solidement structurés.



MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES, CUVÉE DE BAHÈZRE DE LANLAY



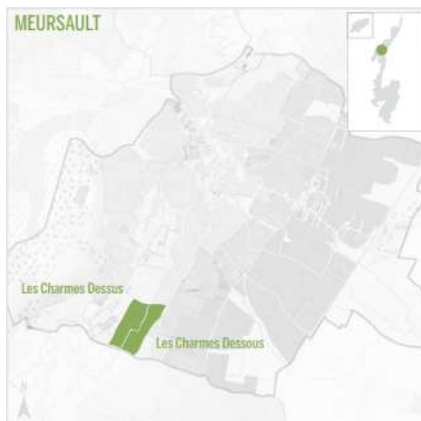
Vignes :

Les Charmes Dessus

Les Charmes Dessous

Louis de Bahèzre de Lanlay, inspecteur des lignes télégraphiques, légua sa fortune aux Hospices de Beaune en 1884, permettant ainsi la construction de plusieurs lieux de soins.

Le climat des « Charmes » est le plus étendu de Meursault avec environ 31 hectares de production. Cette cuvée est issue, à parts égales, des « Charmes du Dessus » et « du Dessous », orientés Est et sur du calcaire marneux. A eux deux, ces climats aboutissent à un vin concentré et harmonieux, gras et élégant à la fois, charnu et qui s'ouvre après cinq ou six ans.



MEURSAULT PREMIER CRU LES GENEVRIÈRES, CUVÉE BAUDOT



Vignes :

Genevrières du Dessus

Genevrières du Dessous



Félix Baudot, né en 1796, était un grand collectionneur de tableaux, vitraux, stèles antiques. Sa collection fut vendue aux enchères à Beaune en 1882, et le produit de la vente fut versé à l'Hospice de la Charité.

Situé au Sud de l'appellation, le climat des Genevrières s'étend sur environ 16.5 hectares. Cette cuvée est issue, à parts égales, des « Genevrières du Dessus » et « du Dessous », où chacun s'y exprime pleinement : le sol argilo-calcaire homogène et peu profond « du Dessous » donne sa juste vigueur aux plants, alors que les argiles très caillouteux et riches en fer « du Dessus » sont les garants de vins voluptueux, élégants et racés. Cette cuvée est parmi les plus précoces, et allie fraîcheur et complexité.

MEURSAULT PREMIER CRU LES GENEVRIÈRES, CUVÉE PHILIPPE LE BON



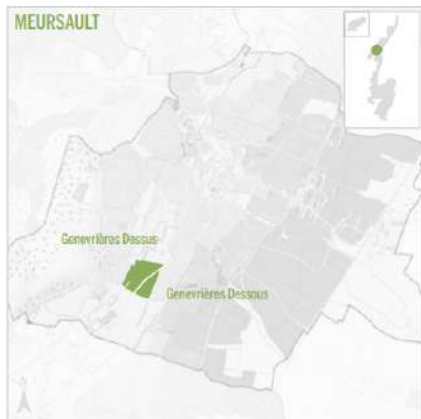
Vignes :

Genevrières Dessus

Genevrières Dessous

La Cuvée rend hommage au Duc de Bourgogne Philippe le Bon (1419-1467), qui accorda son soutien lorsque Nicolas Rolin, son Chancelier, décida d'édifier l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443.

Au Sud de l'appellation Meursault, les Genevrières couvrent environ 16.5 hectares. Ce sont celles « du Dessous » qui composent 75% de cette cuvée. Les cailloutis calcaires reposent sur une roche en plaquettes fissurées, optimales pour le stockage de l'eau et l'installation du système racinaire. Le vin qui en résulte est souvent puissant et raffiné, avec une texture soyeuse et une belle matière, toutes deux gages d'un beau potentiel au vieillissement.



MEURSAULT PREMIER CRU LES PORUSOTS, CUVÉE JÉHAN HUMBLLOT

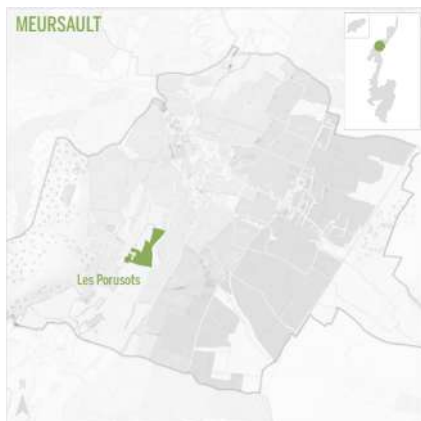


Vignes :

Les Porusots

Procureur et Notaire Royal à Beaune, Jéhan Humblot fit don aux Hospices de Beaune en l'an 1600 d'une vaste propriété près de Montagny.

La parcelle qui compose cette Cuvée est située à mi-coteau et est exposée à l'Est. Son sol est riche en marnes calcaires avec des cailloux à fine granulométrie. La Cuvée est souvent toute en élégance, en délicatesse sans pour autant être dénuée de longévité.



PULIGNY-MONTRACHET, CUVÉE BERNARD CLERC

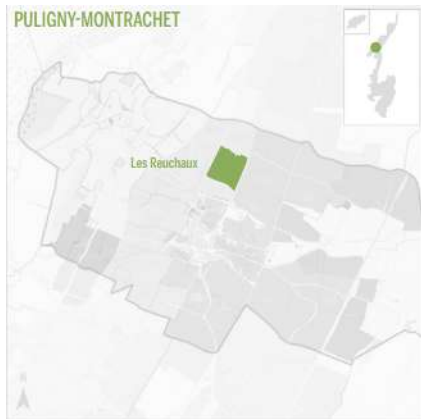


Vignes :

Les Reuchaux

Cette Cuvée provient d'un don effectué en 2017 par Bernard Clerc, ancien vigneron à Puligny-Montrachet, où il possédait un vaste domaine viticole. La générosité traditionnelle des bourguignons reste ainsi toujours aussi vivace au XXI^e siècle.

Parcelle située au Nord de l'appellation Puligny-Montrachet, proche de Meursault. Sur une faible pente, la terre y est caillouteuse, bien drainante et composée d'argiles et de limons. Le sol est généreux, tout comme le vin qui en est issu. Cette cuvée offre ainsi de l'élégance, du fruité et une bouche solidement structurée. Garde de dix ans ou plus.



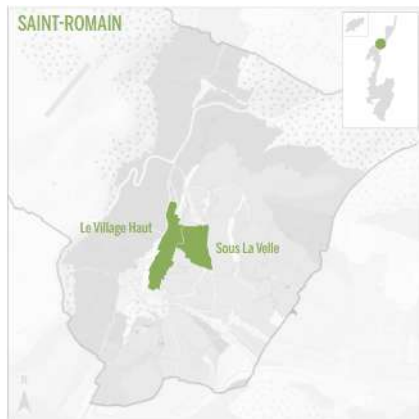
SAINT-ROMAIN, CUVÉE JOSEPH MENAULT



Vignes :

Le Village Haut

Sous la Velle



Ce vin a été baptisé du nom de son généreux donateur, Joseph Menault, qui fit don de ses vignes à l'Hôtel-Dieu en 1992.

Cette Cuvée est composée de deux parcelles : Le Village Haut sur le dessus du coteau, orienté Sud avec une forte pente, un sol peu profond à dominante calcaire. Un peu plus bas la seconde parcelle Sous La Velle présente une pente moins prononcée et offre un sol plus profond avec des marnes calcaires. Le vin présente donc une minéralité avérée et un caractère racé.



AUTRES CÔTE DE BEAUNE ROUGE

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU LES DURESSES, CUVÉE BOILLOT

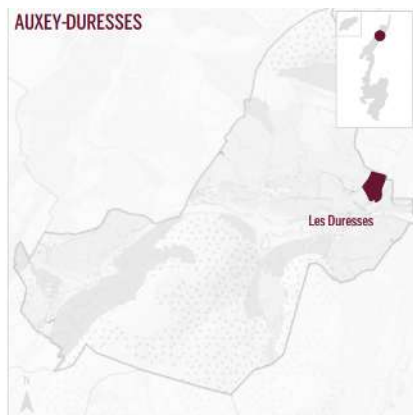


Vignes :

Les DuresSES

En 1898, Antoinette Boillot, issue d'une famille établie de longue date en Bourgogne, légua aux Hospices de Beaune son domaine à Auxey-Duresses, Meursault et Volnay.

Les DuresSES présentent un terroir au sol composé de calcaires marneux et de marnes. Une partie est en jeunes vignes et l'autre partie en vieilles vignes, ce qui confère à cette Cuvée un ancrage fort donc une puissance et une densité avérées. Les sols offrent une structure tannique dense qui garantit une bonne garde dans le temps. Exposition Sud/Sud-Est.

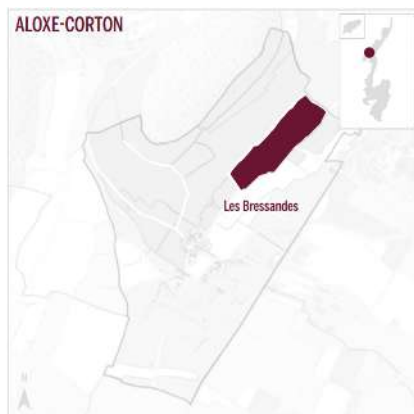


CORTON GRAND CRU LES BRESSANDES, CUVÉE CHARLOTTE DUMAY



Vignes :

Les Bressandes



Le lundi 23 novembre 1534, Charlotte Dumay offre à l'Hôtel-Dieu cent ouvrées de terres dont certaines en nature de vigne. Cette cuvée est composée à 100% d'un des plus prestigieux climats de la colline de Corton : les Bressandes. Exposées à l'est, les terres caillouteuses et aérées des Bressandes contribuent à la délicatesse d'un milieu de bouche consistant, équilibré, et à des tanins au toucher soyeux. Le tout offre un pinot noir avec lequel il sera possible de se faire plaisir dans sa jeunesse si l'on aime une texture affirmée, mais qui saura séduire avec sa densité après 5 ans et bien au-delà.

CORTON GRAND CRU LES CHAUMES, CUVÉE DOCTEUR PESTE



Vignes :

Les Chaumes

Le docteur Jean-Louis Peste (1820-1890) fut médecin de l'Hôtel-Dieu pendant 30 ans, maire de Beaune, puis président du comité beaunois de la société de secours aux blessés des armées de terre et de mer. Sa fille, la Baronne de Baÿ, donne à l'Hôtel-Dieu différentes parcelles de grands crus sur Aloxe-Corton, selon le désir de son père.

Exposé Sud, Sud-Ouest, sur pente douce, drainante, ce climat regarde vers le sud et prolonge le Corton Charlemagne sur la route menant à Pernand-Vergelesses. Les argiles sont rouges, conférant une trame tanique assumée au Pinot Noir. Les nombreux cailloux aèrent le sol et apportent certainement la finesse du milieu de bouche. Il s'exprime très bien en Chardonnay avec la cuvée du même nom en blanc. Vin de garde à la texture puissante dans sa jeunesse.



CORTON GRAND CRU CLOS DU ROI, CUVÉE BARONNE DU BAÏ



Vignes :

Le Clos du Roi

La Baronne Du Baï, fille du Docteur Peste qui officia à l'Hôtel-Dieu, fit don de son vivant en 1924 de parcelles de vignes sur le finage d'Aloxe-Corton. Depuis 2007, cette Cuvée est vinifiée individuellement, permettant de faire ressortir de manière exceptionnelle l'expression du terroir.

C'est l'un des climats les plus prestigieux de Corton. Deux parcelles, aux pentes bien prononcées et regardant vers l'Est, composent cette Cuvée. Les sols sont caillouteux et argileux, à la granulométrie légère et aérée ; autant d'éléments qui aboutissent à un vin robuste mais racé avec une texture « velours » et un très beau potentiel de garde. Le vin cumule l'élégance et la puissance attendues d'un Corton.

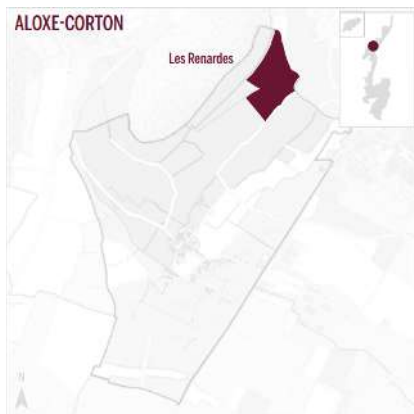


CORTON RENARDES GRAND CRU, CUVÉE MARIE-THÉRÈSE BERTHIER - THOMAS SWEENEY



Vignes :

Les Renardes



La Cuvée porte le nom du couple d'écrivains ayant fait une donation en numéraire aux Hospices de Beaune en 2024.

Le 4 mai 1680, lors de la vente aux enchères des biens saisis par décret sur le sieur Tixier, avocat, l'hôtel-Dieu se rend adjudicataire d'une part des héritages compris audit patrimoine, parmi lesquels Les Renardes à Aloxe-Corton.

Ce Climat a une identité forte qui se dessine harmonieusement dans le vin. La puissance de ses argiles apporte une texture tannique et corsée. Pour autant le sol y est calcaire, et caillouteux et permet d'obtenir un pinot noir alliant subtilité et complexité. C'est sûrement ce qui en fait l'un des Climats les plus réputés de la colline de Corton, offrant ainsi des vins puissants à fort potentiel de garde.

MONTHÉLIE LES DURESSES, CUVÉE LEBELIN



Vignes :

Les Duresses



La famille Lebelin est établie de longue date à Beaune. Nombre de ses membres comptent parmi les bienfaiteurs des Hospices de Beaune. Etienne Lebelin fut le premier chapelain de l'Hospice de la Charité, et sept membres de la famille, à partir de 1531, devinrent Maires de Beaune. En 1707, alors que la ville traversait une période sombre (gels, mauvaises récoltes, famine), Jean-Jacques Lebelin donna à l'hôtel-Dieu une somme d'argent substantielle à l'instar de celle léguée en 1697 par son épouse Claude de Changey.

Ce climat vient prolonger les Duresses d'Auxey-Duresses dans la belle vallée entre Monthélie et Meursault. La parcelle est scindée en deux avec une petite part non classée en Premier Cru d'où l'ensemble revendiqué en AOC Village pour le moment. Pourtant rien ne les différencie car les marnes calcaires et les argiles y sont profondes, homogènes et bien mêlées. Cette Cuvée montre souvent une structure tannique riche, un fruité gourmand et une finale appuyée sur une belle texture équilibrée. S'apprécie jeune également.

PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU LES VERGELESSES, CUVÉE RAMEAU-LAMAROSSE



Vignes :

Basses Vergelesses



Dès 1626, la famille Lamarosse lia son destin à celui de la ville de Beaune : son premier représentant Antoine y fut tonnelier, puis de nombreux descendants exportèrent les vins de Bourgogne à travers le monde jusqu'au XIXe siècle. La bienfaitrice est Céline Eugénie Rameau, fille de Paul-Etienne du nom et de Marie Lamarosse. Elle lègue en 1939 à l'hôtel-Dieu les trois quarts de la valeur d'une magnifique propriété d'habitation et d'exploitation située à Pernand, le dernier quart étant destiné à la commune.

La parcelle vient prolonger les flancs de la colline de Corton entre Aloxe-Corton et Savigny-lès-Beaune. Les Vergelles font partie des six Climats en Premiers Crus de l'appellation. La pente y est douce et le sol très profond avec une argile épaisse et parsemée de cailloux tout aussi ferrugineux. C'est sans doute ce qui explique que l'on y produit un Pinot Noir structuré et un peu minéral à la fois. Les tanins sont souvent « frais » avec un toucher franc et une finale douce. Généralement apprécié dès sa jeunesse, il peut aussi se garder grâce à sa fraîcheur.

POMMARD, CUVÉE BILLARDET

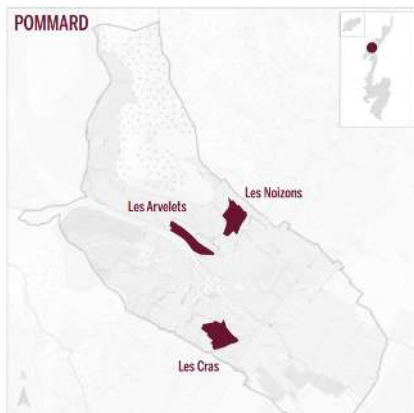


Vignes :

Les Noizons

Les Arvelets Premier Cru

Les Cras



À travers cette Cuvée, les Hospices de Beaune rendent hommage à deux éminents médecins : Antoine Billardet, qui œuvra pendant la Révolution et son fils Charles, élève chirurgien dans l'armée de Bonaparte, qui consacra ensuite cinquante années de sa vie aux patients de Beaune.

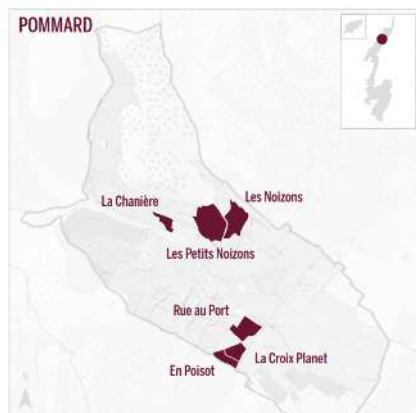
Cette Cuvée reflète l'expression de deux secteurs très complémentaires de Pommard : si les Arvelets expriment la droiture et la texture corsée en bouche, les Noizons se chargent d'y apporter profondeur et volume. Deux sols très argileux mais aux expositions très contrastées qui s'harmonisent quel que soit le millésime. Cuvée de garde moyenne.

POMMARD, CUVÉE SUZANNE CHAUDRON



Vignes :

Les Petits Noizons En Poisot
La Chanière Rue au Port
La Croix Planet
Les Noizons



Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Le regard tourné vers le Sud-Est, les Noizons et Petits Noizons dominent cette Cuvée où le volume et la finesse s'expriment pleinement. Dans une zone plus fraîche, la Chanière donne toujours une pointe « graphite » à la Cuvée et la rend plus digeste en fin de bouche, avec une belle salinité. La Croix Planet est bien représentée avec sa robustesse issue d'argiles plus épaisses. C'est sûrement le bon compromis en termes de garde entre les trois Cuvées de Pommard du Domaine car elle s'apprécie plus jeune que les deux autres.

POMMARD, CUVÉE RAYMOND CYROT



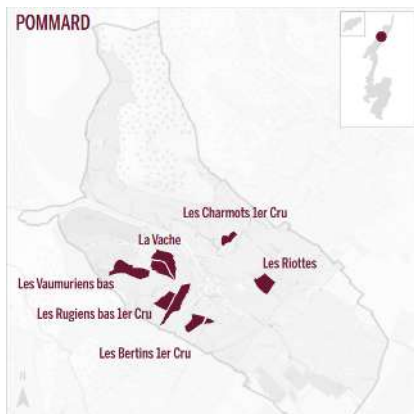
Vignes :

Les Charmots 1er Cru Les Riottes

Les Bertins 1er Cru La Vache

Les Rugiens bas 1er Cru

Les Vaumuriens bas



Monsieur et Madame Cyrot-Chaudron offrirent leurs vignobles aux Hospices de Beaune en 1979. La donation comprenait plusieurs parcelles de vieilles vignes.

Cette Cuvée prend ses racines dans quatre très beaux terroirs de Pommard: les Riottes à la terre profonde et argileuse exprime une bouche dense au cœur de cette Cuvée ; les Charmots et les Bertins tous deux plus caillouteux relèvent le défi d'un Pommard « aérien » en attaque ; c'est sans doute la terre rouge des pentes douces des Rugiens (du bas) qui confère la puissance de cette Cuvée. Sa garde est souvent très importante.

POMMARD PREMIER CRU, CUVÉE DAMES DE LA CHARITÉ



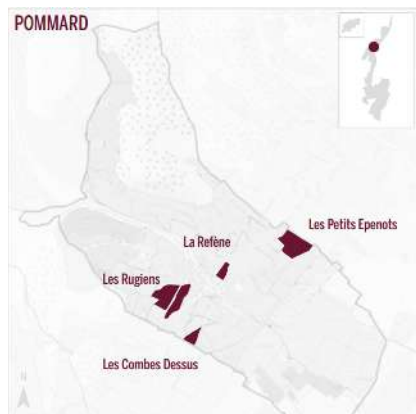
Vignes :

Les Rugiens

La Refène

Les Combes Dessus

Les Petits Epenots



L'hommage est ici rendu aux sœurs de la Charité qui prodiguaient les soins aux « pôvres et malades » et qui léguèrent souvent leurs possessions aux Hospices.

Les Epenots, exposés au Sud, apportent leur finesse à la cuvée. La Refène, avec ses terres riches en calcaire, sublime le vin et le taille pour une très belle garde. C'est sans doute les Rugiens Hauts, grâce à ses marnes profondes, calcaires et pierreuses qui énergisent ce vin et profèrent la tension en finale.

POMMARD PREMIER CRU LES EPENOTS, CUVÉE DOM GOBLET

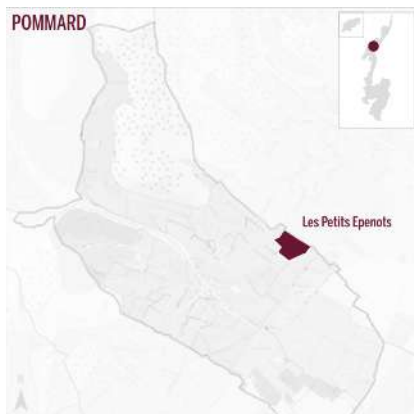


Vignes :

Les Petits Epenots

L'Abbaye de Cîteaux joua un rôle pionnier dans la culture de la vigne en Bourgogne. Les archives font état d'une donation dès 1260 d'un vignoble de Pommard dénommé « En Espeneaul », qui s'écrit aujourd'hui « Epenots ». Rendant hommage à Cîteaux, cette Cuvée a été baptisée du nom du dernier cellérier de l'Abbaye, Dom Goblet, qui exerça jusqu'à la Révolution.

La parcelle est en bas du coteau sur une roche calcaire assez peu profonde. Ce Premier Cru figure parmi les plus réputés des 28 que comptent l'appellation Pommard. Cette Cuvée offre un vin tanique mais fin, robuste mais rond et de belle facture pour une longue garde.



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE ARTHUR GIRARD



Vignes :

Les Peuillets

Les Bas Marconnets



Arthur Girard légua une partie de ses biens à l'Hôtel-Dieu en 1936. Cela incluait ses propriétés situées à Savigny-lès-Beaune : Les Guettottes, Les Peuillots, Marconnets et Le Bas Marconnets, Les Lavières, Les Charnières ou Chaurières, ou encore Les Champs Charbon Fourches.

Cette Cuvée est composée de deux climats : les Peuillets et les Bas Marconnets. Ils sont dans la continuité l'un de l'autre le long de la pente du coteau : seul un chemin les sépare. Ces climats sont frontaliers de la commune de Beaune. Grâce aux argiles rouges, profondes et très caillouteuses, le vin exprime un caractère corsé qu'il faut dompter et travailler sur le fruit. Belle Cuvée pour un Savigny de garde qu'il faut parfois attendre.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU, CUVÉE FOUQUERAND



Vignes :

Les Talmettes

Les Gravains

Les Serpentières

Denis-Antoine Fouquerand et son épouse Claudine firent leurs legs aux Hospices de Beaune en 1832 et 1844.

Trois climats composent cette Cuvée : les Talmettes, les Gravains et les Serpentières. Toutes les trois orientées vers le Sud elles apportent cependant chacune leur part à l'édifice. Les Talmettes, en haut de coteau, tout près de la roche mère, sur un sol peu épais sera gage de minéralité. Les Gravains et Serpentières plus au bas du coteau et de ce fait plus argileux donnent la puissance et un grain de tanins souvent au toucher velours, presque solaire. Vin rond et à boire jeune si on le souhaite.



SAVIGNY-LÈS-BEAUNE PREMIER CRU LES VERGELESSES, CUVÉE FORNERET



Vignes :

Les Vergelesses

Basses Vergelesses



Bien que le don provienne de sa mère, la Cuvée évoque davantage Xavier Forneret, poète et écrivain de renom du XIXe siècle issu d'une famille de notables installée à Beaune depuis le XVIe siècle.

Ces parcelles de Vergelesses sont situées au Nord du village de Savigny-les-Beaune et regardent le Sud/Sud-Est. Celles du haut de coteau sont plutôt sablonneuses, à la terre légère et calcaire, préférant ainsi une attaque toujours suave à la Cuvée. Si en bouche la finale est toujours un peu plus corsée c'est grâce aux argiles plus lourdes et denses des parcelles de bas de coteau. L'ensemble aboutit toujours à un vin frais et solide, souple et généreux qui s'apprécie ainsi dès sa jeunesse.

VOLNAY PREMIER CRU, CUVÉE BLONDEAU



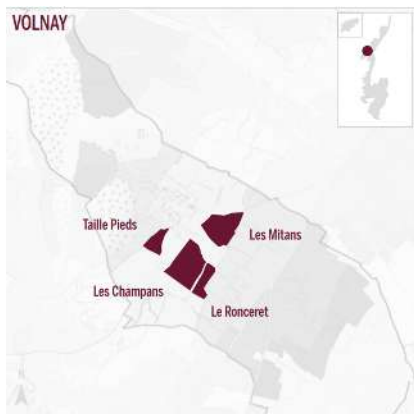
Vignes :

Les Champans

En Taille Pieds

Le Ronceret

Les Mitans



Cette Cuvée de Volnay Premier Cru rend hommage à François Blondeau. En 1811, François Blondeau offrit les cloches de l'Hospice de la Charité, rue de Lorraine à Beaune. Il fit également restaurer l'église de Volnay et construire une école. Afin qu'il soit à perpétuité pris soin de cinq personnes âgées, il fit don de tous ses vignobles.

Cette Cuvée est composée de Taille Pieds, de Champans, de Ronceret et de Mitans. La parcelle des Taille Pieds est située en haut de coteau, avec une terre blanche très riche en petits cailloux, à la granulométrie très fine. Autant d'ingrédients pour comprendre le côté très aérien de cette Cuvée. Les Ronceret et Mitans apportent tension et minéralité avec un milieu de bouche un peu « serré », comme les argiles qui les composent. Enfin, les Champans sont sur un grand coteau, exposés au Sud-Est et à la pente bien marquée. Le sol y est plus calcaire sur la partie haute, et plus profond sur la partie basse. Ceci se traduit par des vins fins, amples, généreux et puissants.

VOLNAY PREMIER CRU, CUVÉE GÉNÉRAL MUTEAU



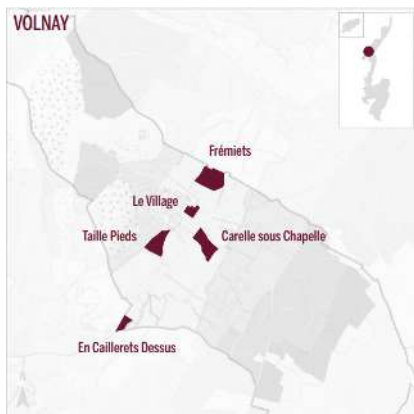
Vignes :

Le Village Carelle sous Chapelle

Frémiets

Taille Pieds

En Caillerets Dessus



Paul-Jules Muteau (1856-1927) fit une belle carrière militaire qui débuta au Cadre Noir de Saumur, puis comme Officier de Cavalerie promu Général en 1914, Officier d'État-Major du Général Foch durant la Première Guerre mondiale, Grand-Croix de la Légion d'Honneur. Afin de perpétuer le souvenir de sa fille Alice, il institue les Hospices de Beaune légataires du prestigieux domaine de Laborde-au-Château.

C'est une mosaïque de terroirs qui composent cette Cuvée. Si les Taille Pieds apportent des notes aériennes, c'est sur la Carelle et les Caillerets qu'il faut compter pour comprendre la texture raffinée et classe du milieu de bouche. Enfin, le Clos et les Frémiets assoient cette Cuvée dans l'élégance et le beau potentiel de garde.

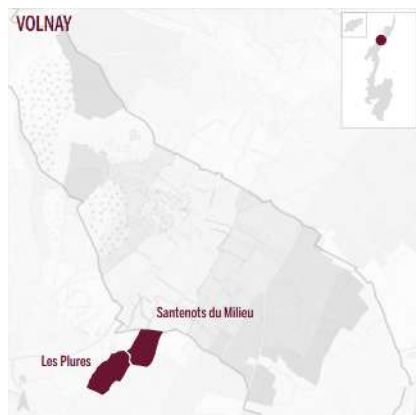
VOLNAY PREMIER CRU LES SANTENOTS, CUVÉE GAUVAIN



Vignes :

Les Plures

Santenots du Milieu



Comptant parmi les plus généreux donateurs, Bernard Gauvain légua l'ensemble de ses biens à l'Hospice de la Charité en 1804.

Belle exposition Est/Sud-Est avec une moitié dans les Santenots du Milieu et l'autre moitié dans les Plures. Leurs pentes sont douces et les argiles y sont aérées et pierreuses. Il en découle un vin riche et onctueux à la fois, teinté d'élégance caractéristique des plus beaux terroirs de Volnay. Accessible un peu plus jeune que l'autre Cuvée de Santenots, ce vin possède néanmoins un potentiel de garde élevé et des tanins raffinés.

VOLNAY PREMIER CRU LES SANTENOTS, CUVÉE JÉHAN DE MASSOL

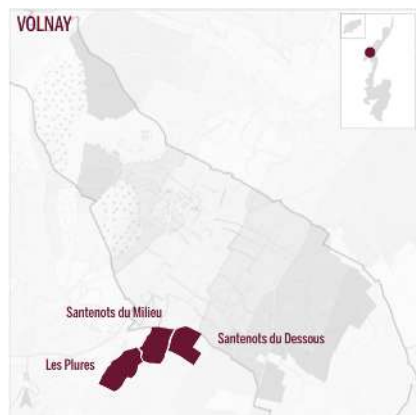


Vignes :

Santenots du Dessous

Santenots du Milieu

Les Plures



Le docteur italien Augustino Mazzoli, ébloui par la beauté de la ville de Beaune, décida d'y élire domicile et devint l'un des premiers docteurs de l'Hôtel-Dieu, exerçant jusqu'à son décès en 1505. La cuvée tient son nom d'un de ses descendants dont le nom fut francisé Jehan de Massol, conseiller au Parlement de Bourgogne, qui institua les pauvres du « Grand Hospital de Beaune » comme héritiers de ses biens.

Cuvée située à 100% dans les Santenots mais avec des parcelles qui possèdent des nuances importantes dans leur proportion d'argiles. Les Santenots du Bas sont peu caillouteux, aux argiles profondes et peu drainantes. Ceux du secteur des Plures sont moins épais et plus calcaires. Ce sont certainement ces différences qui en font un vin complet, riche, dense au caractère affirmé et plutôt « soutenu » pour un Volnay. Vin de garde, incontestablement.



MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ, CUVÉE FRANÇOISE POISARD



Vignes :

Les Plessys

Les Robées

Les Chevrières

Ces vignes, localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation, sont entrées dans le Domaine des Hospices de Beaune en 1994 et 2012 après la disparition de Françoise Poisard.

Trois terroirs sont à l'origine de cette Cuvée. Les Plessys avec ses argiles apporte la rondeur et la puissance. Les Chevrières, plus pentu avec un sol pierreux, calcaire et une faible couche d'argile, confère un côté « racé » en plus de la minéralité. Enfin, Les Robées se caractérise par son apport fruité.



Pouilly Fumé
580kg
N°



Chaque année, le troisième
Dimanche de Novembre,
a lieu la célèbre vente aux
enchères « à la chandelle » des
Grands Vins du Domaine
des Hospices, constitué tout
au long des siècles grâce à
de généreuses donations.

Ces grands vins en tonneaux
sont pris en charge par les
acquéreurs qui ont la délicate
mission de les élever et de les
mettre en bouteilles.

Sotheby's EST.
1744