

DIMANCHE 8 MARS 2026

15H00 AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

[WWW.HOSPICESDENUITS.COM](http://WWW.HOSPICESDENUITS.COM)



65<sup>e</sup>  
VENTE DES VINS DES  
**HOSPICES**  
**DE NUITS**





**VENTE AUX ENCHÈRES  
À VOUGEOT**

Dimanche 8 mars 2026 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 maisons de ventes (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](http://www.collection-pierrepoupon.com)  
Editions française, anglaise et  
chinoise

Ces cartes sont également  
accessibles sur l'application  
ClimaVinea.

Photographies : Antoine Martel  
[www.antoinemartel.fr](http://www.antoinemartel.fr)



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

To find out more, scan this  
QR code or go to Drouot Live

**AUCTION IN VOUGEOT**

Sunday 8 March 2026 at 3pm (CET)  
Doors open at 2:30pm (CET)

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

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

Auction license approved by  
Conseil des maisons de ventes [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](http://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](http://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

Orlaith Smith, 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

Philippe Faure-Brac  
Meilleur Sommelier du Monde  
Meilleurs Ouvriers de France Honoris  
Causa  
Best Sommelier of the World  
Honoray Meilleurs Ouvriers de  
France

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 5 mars 2026 à  
23h59.

Requests to place bids over the  
telephone should be sent to us by  
23:59 CET on Thursday 5 March 2026.

**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

Roman Weil  
Relations clients Amérique |  
Customer contact for American  
customers  
americas@idealwine.com

**PAIEMENT | PAYMENT**

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

Référence de la vente | Auction  
reference: HDN26



# Sommaire

SUMMARY

|    |                                                                                       |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 01 | INFORMATION SUR LA VENTE<br>Information about the auction                             | PAGE 3  |
| 02 | CONTACTS<br>Contacts                                                                  | PAGE 5  |
| 03 | LE MILLÉSIME 2025 AU DOMAINE DES HOSPICES<br>The 2025 vintage at the Hospices' estate | PAGE 18 |
| 04 | LA PIÈCE DE CHARITÉ<br>The charity pièce                                              | PAGE 22 |
| 05 | DE LA BARRIQUE À LA BOUTEILLE<br>From barrel to bottle                                | PAGE 26 |
| 06 | LES PIÈCES DU MILLÉSIME 2025<br>Pièces from the 2025 vintage                          | PAGE 36 |
| 07 | CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE<br>General Terms and Conditions                         | PAGE 78 |
| 08 | COMMENT PARTICIPER À LA VENTE<br>How to take part in the auction                      | PAGE 96 |



# Editos

LE CŒUR BATTANT DE LA BOURGOGNE SOLIDAIRE

Le rendez-vous est désormais gravé dans les agendas des amateurs des grands pinots noirs issus de la Côte de Nuits, et pour l'équipe IWA-iDealwine, il s'inscrit comme l'un des temps forts de l'année. C'est donc avec enthousiasme que nous œuvrons en coulisses depuis plusieurs mois. Nous nous apprêtons à orchestrer, et à vivre pleinement la ferveur des enchères qui seront portées le 8 mars prochain sur les 80 pièces (et une feuillette) de cette vente ancrée au cœur d'un vignoble séculaire.

Cette édition revêt un caractère particulier, et déjà collector, en ce qu'elle marque le dernier millésime signé de la patte de Jean-Marc Moron, régisseur du domaine. C'est un honneur et une grande joie pour nous de promouvoir ces vins sculptés avec une précision d'orfèvre par ce vigneron qui connaît les caractéristiques de chaque parcelle du vignoble des Hospices de Nuits comme un père sait identifier les traits de caractère propres à chacun de ses enfants. Millésime après millésime et depuis 35 ans, Jean-Marc Moron magnifie le pinot noir dans sa version la plus élégante, portée par une matière délicate, soyeuse et pleine de charme. Ce 2025 en offre une éclatante démonstration, en point d'orgue d'une carrière pleinement accomplie.

Forte de 800 ans d'histoire, l'institution des Hospices de Nuits Saint-Georges est solidement ancrée depuis 1270 dans une tradition de générosité et de dons au service du soin des plus fragiles. iDealwine, de son côté, s'engage tout au long de l'année dans différentes actions caritatives. A cet égard, organiser la vente des vins de cette institution, qui contribue à financer de nombreux projets en lien avec l'hôpital et les établissements de soin, fait honneur à notre métier de commissaire-priseur. Nous espérons qu'elle trouvera écho en chacun de vous, et que vous aurez à cœur de vous joindre à cet événement où s'incarne avec justesse et passion « le cœur battant de la Bourgogne solidaire »\*.

Nous tenons à renouveler nos remerciements à l'équipe des Hospices de Beaune qui nous a confié cette honorable mission. Nous souhaitons également dire notre reconnaissance à Jean-Marc Moron et à son équipe. Ensemble, ils nous ont fait succomber, un à un chez iDealwine, à l'irrésistible attrait des vins produits au domaine des Hospices de Nuits.

**Cyrille Jomand**  
Président d'iDealwine - Commissaire-Preneur

\* Tel est le qualificatif retenu pour l'édition 2026 de la vente des vins des Hospices de Nuits

# Editor's note

THE BEATING HEART OF BURGUNDY'S SOLIDARITY

The date of the auction is engraved in the calendars of enthusiasts of fine Pinot Noir from the Côte de Nuits, and for the IWA-iDealwine team, it has become one of the highlights of the year. This is why we have been beaver away behind the scenes for many months now and counting down the days until the auction on 8 March, which features 80 pièces (and one feuillette) from this estate rooted in the heart of a centuries-old region.

The 2026 auction holds a special meaning, and the wines are already highly collectable given that they are the last to be shaped by Jean-Marc Moron, the estate's director. It is an honour and a great joy for us to promote these wines attentively sculptured with precision by this winemaker who knows and understands the characteristics of each parcel belonging to the Hospices de Nuits like the back of his hand. Vintage after vintage for 35 years, Jean-Marc Moron has crafted Pinot Noir in its most elegant form with a delicate and silky structure, full of charm. The 2025 vintage offers a dazzling demonstration of just that, honouring an accomplished career.

With 800 years of history, the Hospices de Nuits-Saint-Georges has been rooted in Burgundy since 1270 with the tradition of generosity and donations to care for the most vulnerable embedded in its foundations. As for iDealwine, it also engages in different charitable activities throughout the year. In this regard, organising the Hospices de Nuits auction which contributes to financing numerous projects at the hospital and health facilities is an honour for us as an auctioneer. We hope that this sentiment will echo in each of you and that your heart will join us in passionately incarnating the fact that this event is "the beating heart of Burgundy's solidarity"\*.

We would like to thank the team at the Hospices de Beaune again for giving us this honourable mission. We would also like to extend our thanks to Jean-Marc Moron and his team. Together, they have made each of us at iDealwine to succumb to the irresistible charm of the wines produced by the Hospices de Nuits' estate.

**Cyrille Jomand**  
CEO of iDealwine - Auctioneer

\*This is the slogan chosen for the 2026 Hospices de Nuits auction





## 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 Nuits 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 65<sup>ème</sup> vente des vins, au cours de laquelle sera mise en vente la récolte 2025 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 65th Hospices de Nuits auction, during which the 2025 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 CONTINUITÉ MÊME DANS LA RUPTURE

2025 a constitué une étape importante dans l'histoire des Hospices de Nuits Saint Georges. Le bâtiment historique datant du XVII<sup>ème</sup> siècle, inoccupé depuis 2018, a été vendu à un promoteur immobilier spécialisé dans la reconversion du patrimoine permettant ainsi une nouvelle vie à ce site emblématique de la ville.

Mais rassurez-vous : ce bâtiment demeurera le symbole de notre établissement, jusque sur les étiquettes de nos bouteilles.

Cette transformation montre notre capacité à l'adaptation, valeur intrinsèque des hôpitaux publics et le dynamisme du site. C'est ainsi que, depuis un an, nous avons ouvert un nouveau service d'hôpital de jour de rééducation avec succès.

Les fonds récoltés lors de la vente des vins 2026, qui voit la quantité de pièces plus que doubler, permettront de poursuivre l'amélioration de l'attractivité de l'hôpital pour les patients et les professionnels de santé.

#### CONTINUITY EVEN WHEN APART

2025 marks an important year for the Hospices de Nuits Saint Georges. The difficult decision was made to sell the historic building which dates back to the 17th century. Having been unused since 2018, it was time for it to live out its second life. A developer specialised in converting historic properties has picked up the gauntlet to breathe a new lease of life into this symbolic site.

But this is not the end of the Hospices' story with the property so interwoven with its history. The famous building will remain a symbol of our establishment, adorning the bottle's labels until the end of time.

The decision to let go illustrates our willingness to adapt, an inherent value of public hospitals, while we also retain the beauty of the Hospices' original building. 2026 also marks a year since we opened a new day hospice service for rehabilitation, which has been a resounding success.

The funds raised by this year's auction, which has more than double the number of pièces of last year's event, will allow us to continue improving the hospital's services for patients and health professionals alike.

---

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 ont été cédés en 2025 à un promoteur spécialisé dans la restauration du patrimoine.

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 trois vignerons 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

2026 marquera la 65e 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 produites dans le millésime 2025 sont plus importantes que pour le millésime 2024 qui était historiquement bas. Toutefois, la production demeure en dessous des moyennes des dernières années. 19 cuvées sont ainsi disponibles (en plus de la pièce des bienfaiteurs) à la vente, dont 14 issues de premiers crus de Nuits-Saint-Georges (incluant un blanc), quatre en appellation village, auxquelles s'ajoute une cuvée de Gevrey-Chambertin village.

80 pièces et une feuillette (soit une demi-pièce) issues du millésime 2025 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 were sold to a developer specialised in restoring historical buildings in 2025.

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 three 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

2026 marks the 65th 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 2025 is more abundant than the 2024 harvest, which was historically low. However, the production is still below the average of recent years. 19 different wines are being put up for auction (in addition to the *pièce des bienfaiteurs*), 14 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.

80 *pièces* and one *feuillette* (a 114-litre barrel) from the 2025 vintage will be going under the hammer. This figure includes the charity *pièce*.





# Le millésime 2025 au domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges

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

## UNE ARRIÈRE-SAISON ESTIVALE

La Bourgogne a bénéficié d'un temps estival de mai à septembre. Des pluies régulières ont permis de maintenir l'humidité au sol et d'éviter tout stress hydrique à la vigne jusqu'au vendanges. Grâce à ce bel ensoleillement, les raisins n'ont pas été affectés par les problèmes sanitaires et la véraison a démarré à partir du 20 août. La récolte s'est déroulée dans de bonnes conditions à partir du 3 septembre. La qualité des grappes étant excellente, quasiment aucun tri n'a été nécessaire. Les rendements sont plus bas qu'espéré, avec 21 hectolitres/hectare en moyenne, mais nécessairement plus généreux que le rarissime 2024 et ses 9,5hl/ha.

## 35 ANNÉES D'EXPÉRIENCE AU DOMAINE

Jean-Marc Moron perpétue le style qu'il a imprimé au domaine avec une vendange entièrement éraflée. Chaque parcelle est vinifiée séparément. Une macération pré-fermentaire de quatre à sept jours est menée à température contrôlée (autour de 13-14°C, maximum 15°C). Elle permet une meilleure extraction de la couleur, des tannins et arômes, le tout en douceur. Pendant la fermentation - déclenchée naturellement avec les levures indigènes - l'équipe effectue un remontage ou un pigeage par jour (quatre en moyenne cette année). À la suite de cela, les moûts sont pressés en douceur dans un pressoir pneumatique. Une cuvaison de 10 à 15 jours permet alors de séparer le jus des bourbes et des grosses lies, avant que le vin ne passe les six premiers mois de son élevage en fûts neufs.

*« Nous avons commencé à vendanger le 3 septembre, les premiers pressoirs ont été faits autour du 17 septembre et les mises en fûts ont commencé début octobre (les dernières terminant entre le 15 et le 20). Voici le chemin parcouru de la vigne à la barrique. »*

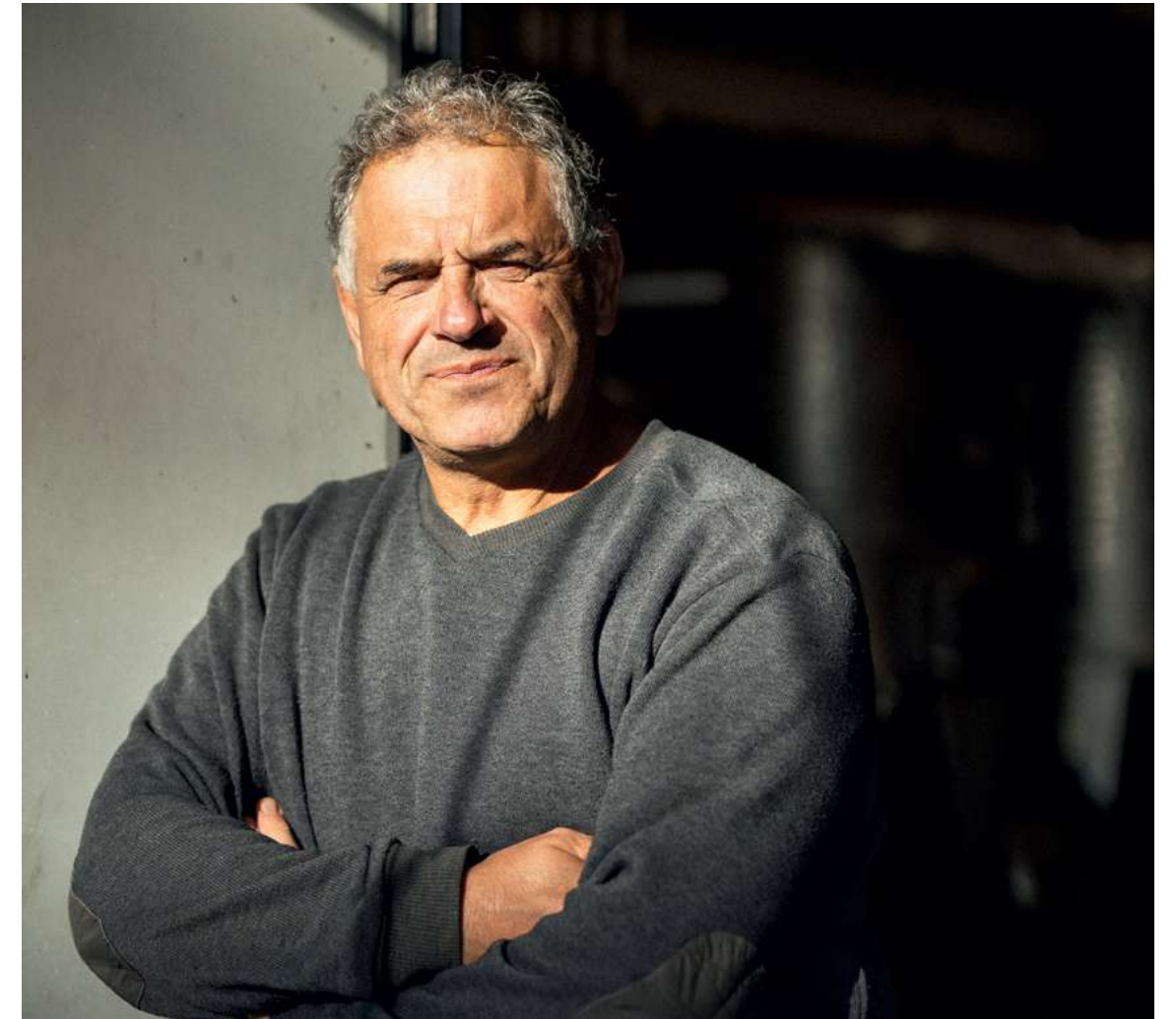
## TROIS MOTS POUR QUALIFIER CE MILLÉSIME ?

*« Structuré, élégant et atypique, parce qu'on a des caractéristiques à la fois d'année chaude et d'année fraîche. »*

En effet, la couleur ou le pH sont plutôt révélateurs d'une année chaude, tandis que la richesse en sucre est celle d'une année normale. Les vins se révèlent tout à la fois équilibrés, charmeurs, et finalement très bourguignons. Les conditions climatiques n'avaient pas permis d'anticiper de faibles rendements, la surprise était donc au rendez-vous. Si le millésime est atypique, la qualité des vins, elle, est superbe : le 2025 s'annonce comme un candidat sérieux au grand, voire au très grand millésime.

## UN MILLÉSIME EN 5 À LA HAUTEUR DE SA RÉPUTATION

*« Ce millésime est à la hauteur de la réputation des années en 5 ! C'est un millésime atypique, difficile à comparer. Élégant, charnu et rond, c'est un millésime dont on attend beaucoup ! Sa robe est intense comme les millésimes en 5, mais sa trame plus délicate. Les vendanges ayant été précoces, les raisins ne sont pas sur mûris, ils se révèlent frais et élégants. »*



Jean-Marc Moron, régisseur du domaine  
Jean-Marc Moron, the estate's technical director

# The 2025 vintage at Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges

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

## A SUNNY GROWING SEASON

Burgundy enjoyed summer weather from May to September. Regular rain maintained the water table, avoiding water stress during the entire growing period. Thanks to the sunny weather, the grapes were not affected by any diseases and veraison started on 20 August.

Harvest took place under good weather conditions, starting on 3 September. The quality of the bunches were excellent, with virtually no sorting needed. The yields are lower than hoped with an average of 21 hectolitres/hectare, but a lot more abundant than the extremely rare 2024 and its 9.5 hectolitres/hectare.

## 35 YEARS' EXPERIENCE AT THE ESTATE

Jean-Marc Moron continues the style that he brought to the estate 35 years ago. The bunches were destemmed and each parcel was vinified separately. Pre-fermentation maceration lasted for four to seven days with its temperature carefully controlled (around 13°C-14°C, 15°C maximum). This allowed the colour, tannins and flavours to be extracted in the most gentle way. During fermentation, which was started naturally by indigenous yeasts, the team practised one racking or punching down per day (on average, the team conducted this four times this year). Then, the musts were pressed gently in a pneumatic press. 10 to 15 days in vats allowed the sediment and gross lees to fall to the bottom, before the wine was then placed in new barrels for six months for the first part of its maturation.

*“We started the harvests on 3 September; the first wines were pressed around 17 September and placed in barrels from the beginning of October (and finished between the 15th and 20th of the month). That’s the route the grapes took from the vine to the barrel.”*

## THREE WORDS TO SUMMARISE THE VINTAGE?

*“Structured, elegant, atypical because the wine has the characteristics of both a warm and cool year.”*

In fact, the colour and pH levels are in the range typical of a hot year, while the sugar levels are like those seen in an average year. The wines are balanced, charming and very Burgundian in style. The weather conditions didn’t give any indication about the low yields; that surprise was revealed during the harvest. While the vintage may be atypical, the quality of the wines is superb. 2025 has put itself forward as a serious contender to be a great, or even a stellar vintage.

## A VINTAGE ENDING IN A ‘5’ LIVING UP TO THE HYPE

*“This vintage is living up to the usual reputation of years ending in a ‘5’. It’s an incomparable vintage – elegant, fleshy and round. We expect a lot from it. It has the intense colour usual of a vintage ending in a ‘5’ but its structure is more delicate. With the harvests beginning early, the grapes were not over ripe, remaining fresh and elegant.”*



Jean-Marc Moron et Laurence Danel qui lui succède à partir du millésime 2026 à la tête du domaine  
Jean-Marc Moron and Laurence Danel, who succeeds him as the head of the estate as of the 2026 vintage





## La pièce de charité - The charity pièce

Depuis le millésime 2021 (à l'exception du millésime 2024), la pièce de charité est le fameux nuits-saint-georges 1er cru. Derrière cette pièce, se cache un assemblage des neuf premiers crus détenus par les Hospices : Les Murgers, Les Corvées Pagets, Les Porrets-Saint-Georges, Les Boudots, Les Didiers, Les Vignerondes, Les Rues de Chaux, Les Saint-Georges, Les Terres Blanches.

Véritable ode aux grands pinots noirs de Nuits-Saint-Georges, ce premier cru représente la quintessence du savoir-faire du domaine des Hospices. Pour ce faire, une équipe dédiée part le premier matin des vendanges faire le tour des parcelles du domaine pour y récupérer de beaux raisins. La même quantité est récoltée dans chacune des parcelles. Au total, 450 kilos de raisins sont apportés en cuverie, avant de subir un tri puis d'être encuvés. La macération dure entre 16 et 17 jours. Après la presse, le vin est entonné dans un unique fût de la tonnellerie Francois. A la dégustation, c'est un vin qui allie bien la structure et l'élégance. Il dévoile un très bel équilibre, avec une jolie souplesse et un peu de fermeté. « *C'est un nuits-saint-georges un peu plus typé du sud de l'appellation (aromatique plus marquée autour des fruits noirs et des épices), du fait que nous ayons une majorité de parcelles dans le secteur sud.* » nous livre Jean-Marc Moron.

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.

Chaque année, les fonds récoltés grâce à la vente de la pièce de charité sont reversés à une association soigneusement sélectionnée par les Hospices de Nuits-Saint-Georges. Pour la 65ème édition de la Vente, l'association Ani'nomade a été retenue. Reconnue d'intérêt public, Ani'nomade est pionnière dans le domaine de la médiation animale.

Like with the 2021, 2022 and 2023 vintages, the charity pièce from 2025 is the famous Nuits-Saint-Georges Premier Cru. Behind this name lies a blend of nine premier crus belonging to the Hospices – Les Murgers, Les Corvées Pagets, Les Porrets-Saint-Georges, Les Boudots, Les Didiers, Les Vignerondes, Les Rues de Chaux, Les Saint-Georges, and Les Terres Blanches.

A true ode to the great Pinot Noirs of Nuits-Saint-Georges, this Premier Cru encapsulates the quintessence of the knowledge found within the walls of the Hospices' winery. To create it, the team dedicated part of the first morning of the harvests to each of the estate's parcels to gather the best grapes. The same quantity was harvested from each plot. In total, 450 kilograms of grapes were brought to the winery before being sorted and placed in vats. Maceration lasts around 16 to 17 days. After being pressed, the wine is placed in one sole barrel from the cooperage Tonnellerie François. Tasting it reveals a wine that unites structure and elegance. It possesses beautiful balance with a wonderful suppleness and just a slight firmness. “*This nuits-saint-georges resembles a wine more from the south of the appellation (more pronounced black fruit and spiced flavours) as most of the parcels were from the southern areas*”, explained Jean-Marc Moron.

Buying this pièce works a little differently to other barrels 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.

Each year, the money raised through the sale of the charity pièce (pièce de charité) are donated to an association carefully chosen by the Hospices de Nuits-Saint-Georges. For the 65th edition of the auction, the charity Ani'nomade has been chosen, which is a pioneer in the field of animal-assisted therapy.



## L'association Ani'nomade

### The chosen charity - Ani'nomad

Créée en 2010, Ani'nomade a pour mission de rompre l'isolement en offrant à des personnes fragilisées l'accès à des activités variées, notamment à travers la médiation animale. L'association travaille avec 142 animaux et développe des programmes et formations uniques en zoothérapie, destinés aux milieux hospitaliers, aux établissements de soins, aux maisons de retraite, ainsi qu'aux personnes en situation de vulnérabilité.

La médiation animale se pratique en séances individuelles ou en petits groupes, avec des animaux soigneusement sélectionnés et éduqués. Elle vise à maintenir ou améliorer les capacités cognitives, physiques, psychosociales et affectives des bénéficiaires. Au cœur de cette approche : le lien singulier qui se crée entre l'animal et la personne accompagnée.

Les fonds récoltés lors de cette Vente permettront à Ani'nomade de financer l'aménagement du local et des espaces extérieurs de l'association situé à Plombières-lès-Dijon. Ce lieu pensé comme un espace d'accueil pour tous et de partage, offrira des espaces ludiques et adaptés, et permettra d'accueillir tous les bénéficiaires sur place, notamment les personnes à mobilité réduite. Il donnera aussi la possibilité de faire sortir certains patients de l'hôpital le temps d'une séance de médiation animale.

Ancrée localement depuis sa création, Ani'nomade collabore depuis de nombreuses années avec l'hôpital de Nuits-Saint-Georges, où elle intervient auprès de personnes âgées et de leurs familles. Son action contribue à humaniser l'hôpital et à recréer du lien grâce aux animaux. La participation à la Vente des Hospices de Nuits-Saint-Georges marque une étape décisive pour l'association, qui pourra changer d'échelle grâce aux fonds récoltés via la Pièce de Charité.

« Nous sommes une association locale avec des moyens limités, et cette vente va tout changer pour nous », explique Claire Mongeot, directrice d'Ani'nomade.

Created in 2010, the charity works to ward off isolation by offering various activities for individuals with health problems to take part in, including animal-assisted therapy. Ani'nomade works with 142 animals and develops unique programmes and training activities linked to animal therapy for thousands of hospitals, health facilities, and retirement homes as well as vulnerable people.

Pet therapy can be organised for individuals or in group settings with carefully selected and trained companion animals. It works to maintain or improve the cognitive, physical, psychosocial and mental health of participants. The link created between patient and animal is at the heart of its work.

The money raised during this auction will allow Ani'nomade to finance new local projects and the charity's outdoor spaces in Plombières-lès-Dijon. This area has been designed as a space to welcome everyone that is joyful and suitable for all needs, especially for those with reduced mobility. The pet therapy also gives some patients the chance to leave the hospital for a time.

Committed to local areas since its creation, Ani'nomade has worked with the Nuits-Saint-Georges hospital for many years, helping the elderly and their families. Its work helps to humanise that of the hospital and rebuild relationships through animals. Taking part in the Hospices de Nuits-Saint-Georges auction marks an important step for the charity and the amount raised by the charity pièce will take it to the next level.

“We are a local charity with limited means, and this auction will change everything for us”, explains Claire Mongeot, director of Ani'nomade.



# De la pièce à la bouteille

## VINS

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

- 79 pièces de vin rouge (18 cuvées)
- 1,5 pièces de vin blanc (une cuvée)

## 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 5 mars 2026 à 23h59 afin d'organiser votre enregistrement, nécessaire afin d'enchérir.

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

## FACULTÉ DE MULTIPLICATION

Chaque cuvée mise en vente est subdivisée en séries de plusieurs pièces. Avec la faculté de multiplication, l'acheteur de la première pièce d'une série a la possibilité d'acquérir une ou plusieurs autres pièces de la même série, au même prix d'adjudication.

## 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 : Benoît Bruot ou Matthieu Mangenot

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

matthieu.mangenot@albert-bichot.com

Thibault Liger Belair

Tél : 03 80 61 51 16

Contact : Delphine Riss

E-mail : contact@thibaultligerbelair.com

Domaine Faiveley

Tél : 06 89 97 56 51

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 80 61 04 40

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

André Goichot

Tél : 06 10 19 36 17

Contact : André Goichot

E-mail : andre.goichot@maisongoichot.com

Maison Delaunay

Tél : 06 31 02 50 27

Contact : Gabriel Camphuis

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

Le Marché aux Vins

Tél : 03 80 25 08 24

Contact : Andrea Minardi

E-mail : aminardi@marcheauxvins.com

Boisset La Famille des Grands Vins

Tél : 03 80 62 61 00

Contact : Yannick Martel

E-mail : martel.y@boisset.fr

Pierre Bourré Fils

Tél : 06 85 31 28 65

Contact : Jean Christophe VALLET

E-mail : jean-christophev@pierre-bouree-fils.com

Caves Patriarche

Tél : 06 59 57 49 52

Contact : Jean Michel Gallette

E-mail : jmgallette@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 12 juin 2026 (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 adjugé, l'acheteur devra payer, au plus tard le 11 mai 2026 (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 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

Tout acheteur qui effectuera le paiement de la totalité de ses achats à la vente au plus tard le 14 avril 2026 bénéficiera d'un escompte de 2% sur le prix d'adjudication HT, non applicable à la commission d'achat 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.

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 futaie : le fût - 874,00 € HT, soit 1048,80 € TTC par lot
- La feuille - 455,00 € HT soit 546,00 € TTC
- Attention la TVA est due sur les frais de futaie y compris en cas d'export ou de franchise de TVA
- 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 futaie : 874€ HT  
Frais d'élevage et de mise en bouteille (par exemple) : 3 000€ HT

Prix total d'une pièce = 14 474€ HT  
Prix final par bouteille (288) = 50,2€ HT soit 60,31€ TTC

LOTS DESTINÉS À L'EXPORTATION : LE RÉGIME FISCAL SUSPENSIF À L'EXPORTATION (RFSE)

Si vous optez pour ce régime, les vins une fois mis en bouteilles doivent être exportés. Ce mécanisme fiscal permet, par la désignation d'un représentant qui aura la charge de s'acquitter des formalités douanières en votre nom, d'effectuer la vente en exonération de TVA.

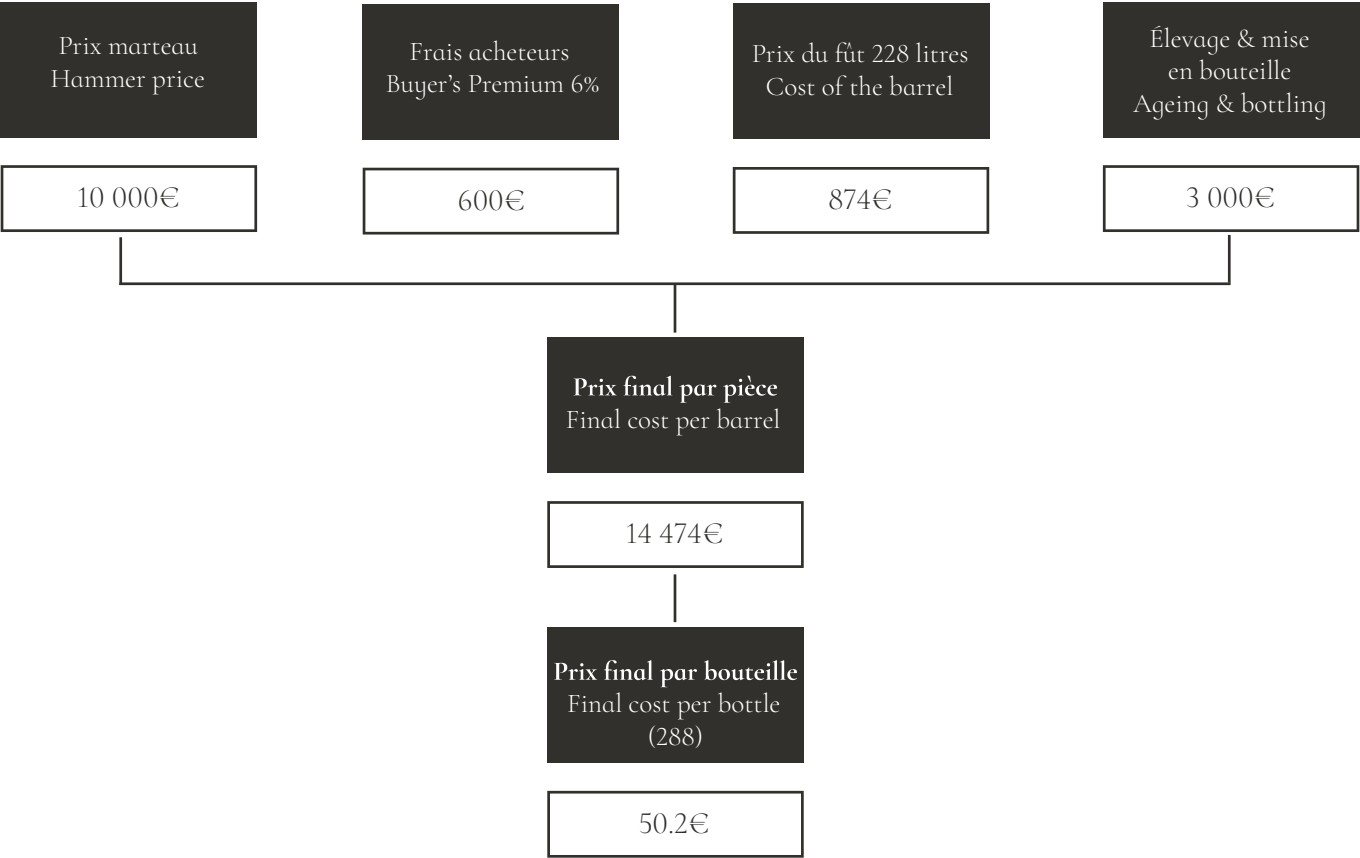
Nous vous invitons à vous rapprocher des négociants-éleveurs susceptibles de prendre en charge l'élevage de votre pièce afin de vous assurer qu'ils peuvent se charger de ces formalités en votre nom. Dans le cas contraire, iDealwine pourra vous accompagner tout au long de ce processus.

LE RFSE : PAS À PAS

1. iDealwine émet une facture TTC, à conserver
2. Vous désignez votre négociant-éleveur, qui opte pour le régime RFSE
3. Un représentant fiscal (ou mandataire fiscal) est désigné. Il peut être le négociant-éleveur en charge de l'élevage de votre pièce ou un tiers-partie
4. À la réception des justificatifs, iDealwine vous fait parvenir une facture hors taxes (TVA suspendue), à régler
5. Votre négociant-éleveur retire les pièces de la Cuvée des Hospices de Nuits-Saint-Georges pour élevage (avant le 12 juin 2026)
6. Après la mise en bouteille, clôture du régime RFSE par votre négociant-éleveur. La vente passe en exonération de TVA
7. Exportation obligatoire des bouteilles à la fin de l'élevage.

Pour tout complément d'information, veuillez contacter [hdn@idealwine.com](mailto:hdn@idealwine.com)  
Retrouvez toutes les informations de la vente sur [www.idealwine.com/fr/hospices-de-nuits](http://www.idealwine.com/fr/hospices-de-nuits)

EXEMPLE : ACHAT D'UNE PIÈCE À 10 000€ (PRIX MARTEAU)  
EXAMPLE: PURCHASE OF A BARREL AT €10,000 (HAMMER PRICE)



Cet exemple montre le cas de frais d'élevage fixes (3 000€) et d'une vente réalisée hors TVA..  
Ces données sont fournies à titre d'exemple. Les prix d'élevage varient selon le négociant-éleveur et les options de personnalisation.  
Please note that these prices are shown as an example (ageing fixed price of €3,000 and a sale made without VAT).  
Ageing prices vary from one negociant-éleveur to another and you should agree terms directly with them.



# From the barrel to the bottle

## THE WINE

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

- 79 *pièces* of red wine (18 different wines)
- 1.5 *pièces* of white wine (one wine)

## 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](mailto:hdn@idealwine.com) before 23:59 (CET) on Thursday 5 March 2026 to organise registration which is required to place bids.

Places are limited in the château's hall.

## PARCEL LOTS FOR THE SAME WINE

Each *cuvée* placed up for sale is divided into a series of several *pièces*. With the parcel lot system, the person who buys the first *pièce* in the series has the possibility of purchasing one or more of the *pièces* in the same series at the same hammer price as the first barrel.

## 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 and Matthieu Mangenot  
Email: [benoit.bruot@albert-bichot.com](mailto:benoit.bruot@albert-bichot.com)  
[matthieu.mangenot@albert-bichot.com](mailto:matthieu.mangenot@albert-bichot.com)

Thibault Liger-Belair  
Tel: +33 (0)3 80 61 51 16  
Contact: Delphine Riss  
Email: [contact@thibaultligerbelair.com](mailto:contact@thibaultligerbelair.com)

Domaine Faiveley  
Tel: +33 (0)6 89 97 56 51  
Contact: Stéphanie Verriere  
Email: [s.verriere@domaine-faiveley.com](mailto:s.verriere@domaine-faiveley.com)

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

Henri Gouges  
Tel: +33 (0)3 80 61 04 40  
Contact: Antoine and Gregory Gouges  
Email: [domaine@gouges.com](mailto:domaine@gouges.com)

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

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

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

Damien Gachot Monot  
Tel: +33 (0)3 80 62 93 03  
Contact: Damien Gachot Monot  
Email: [domaine@gachot-monot.com](mailto: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](mailto:domaine.hubert.lignier@orange.fr)

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

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

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

Le Marché aux Vins  
Tel : +33 (0)3 80 25 08 24  
Contact : Andrea Minardi  
E-mail: [aminardi@marcheauxvins.com](mailto:aminardi@marcheauxvins.com)

Boisset La Famille des Grands Vins  
Tel: +33 (0)3 80 62 61 00  
Contact: Yannick Martel  
Email: [martel.y@boisset.fr](mailto:martel.y@boisset.fr)

Pierre Bourré Fils  
Tel: +33 (0)6 85 31 28 65  
Contact: Jean Christophe VALLET  
Email: [jean-christophev@pierrebouree-fils.com](mailto:jean-christophev@pierrebouree-fils.com)

Caves Patriarche  
Tel: +33 (0)6 59 57 49 52  
Contact: Jean Michel Gallette  
Email: [jmgallette@patriarche.com](mailto:jmgallette@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 12 June 2026 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 11 May 2026 (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

All buyers who pay for all their purchases before 14 April 2026 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* - €874 excl. VAT (or €1,048.80 incl. VAT) per lot
- *Feuillette* - €455 excl. VAT (or €546 incl. VAT)
- Please note that VAT is due on the price of the barrel (whether it's a *pièce* or a *feuillette*) even when the rest of the fees are invoiced VAT-free.
- 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: €874 (excl. VAT)

+ Maturation and bottling fee (as an example): €3,000 (excl. VAT)

Total price of a *pièce* = €14,474 (excl. VAT)

Total price per bottle (288) = €50.25 excl. VAT or €60.31 incl. VAT

#### LOTS DESTINED FOR OUTSIDE FRANCE: EXPORT AND VAT SUSPENSION SCHEME (RFSE)

This tax mechanism allows you to buy your barrel exempt from VAT by appointing a representative who will be in charge of carrying out the customs formalities on your behalf. If you opt for this scheme, the wines must be exported after bottling.

We invite you to get in touch with the Burgundian wine trader/ager (*négociant-éleveur* in French) likely to take charge of

the ageing of your barrel to make sure they can handle these formalities on your behalf. If not, iDealwine will be able to assist you throughout this process.

#### RFSE – STEP BY STEP

1. iDealwine issues an invoice including VAT, for your records
2. You designate your *négociant-éleveur* and opt for the RFSE scheme. VAT is suspended
3. The tax representative (or tax agent) is appointed. It can be the *négociant-éleveur* ageing your wine, or a third-party
4. iDealwine sends you an invoice, excluding VAT, to be paid
5. Your *négociant-éleveur* collects the wines from the Hospices de Nuits-Saint-Georges winery for ageing (before 12 June 2026)
6. After bottling, closure of the RFSE. The sale is now VAT exempted
7. Bottles must be exported after ageing for the scheme to be applied.

For further information on the different applicable tax schemes, please contact [hdn@idealwine.com](mailto:hdn@idealwine.com)

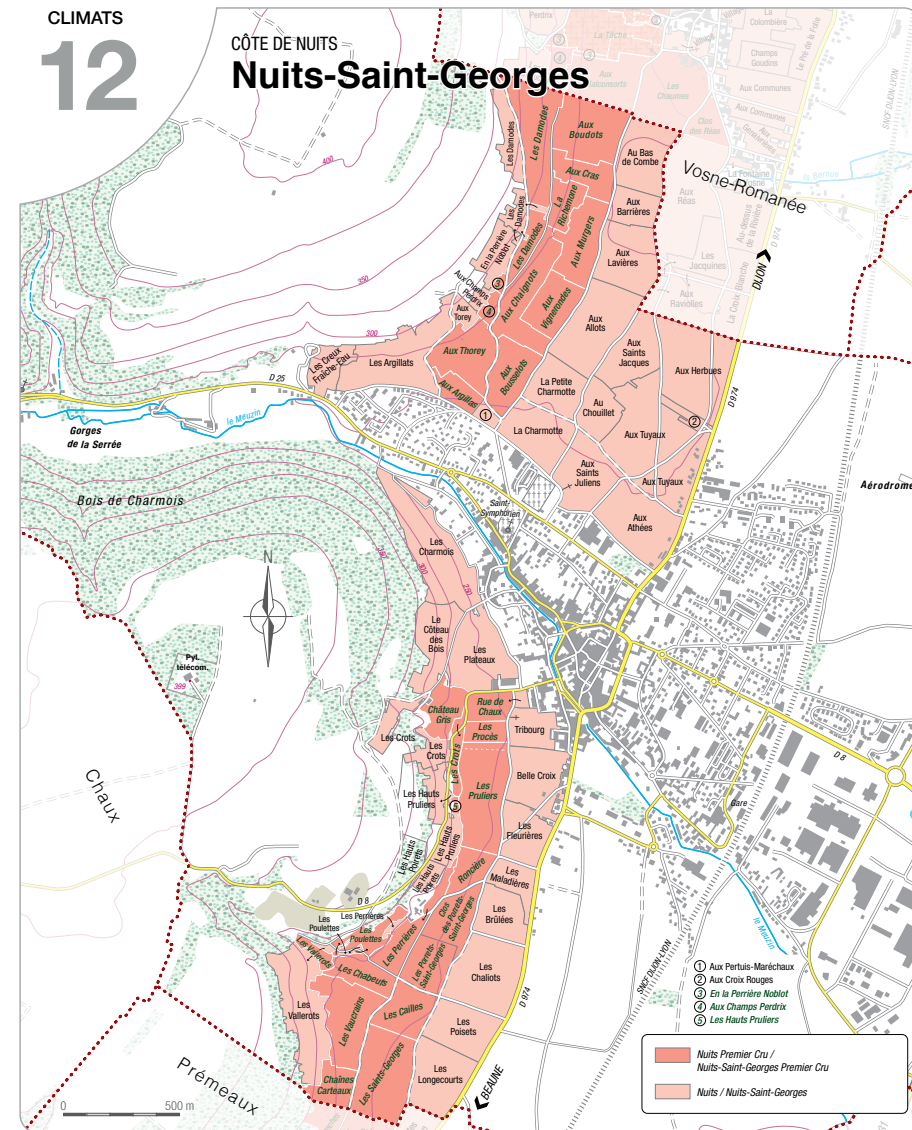
Find more information about this auction on <https://www.idealwine.com/en/hospices-de-nuits>





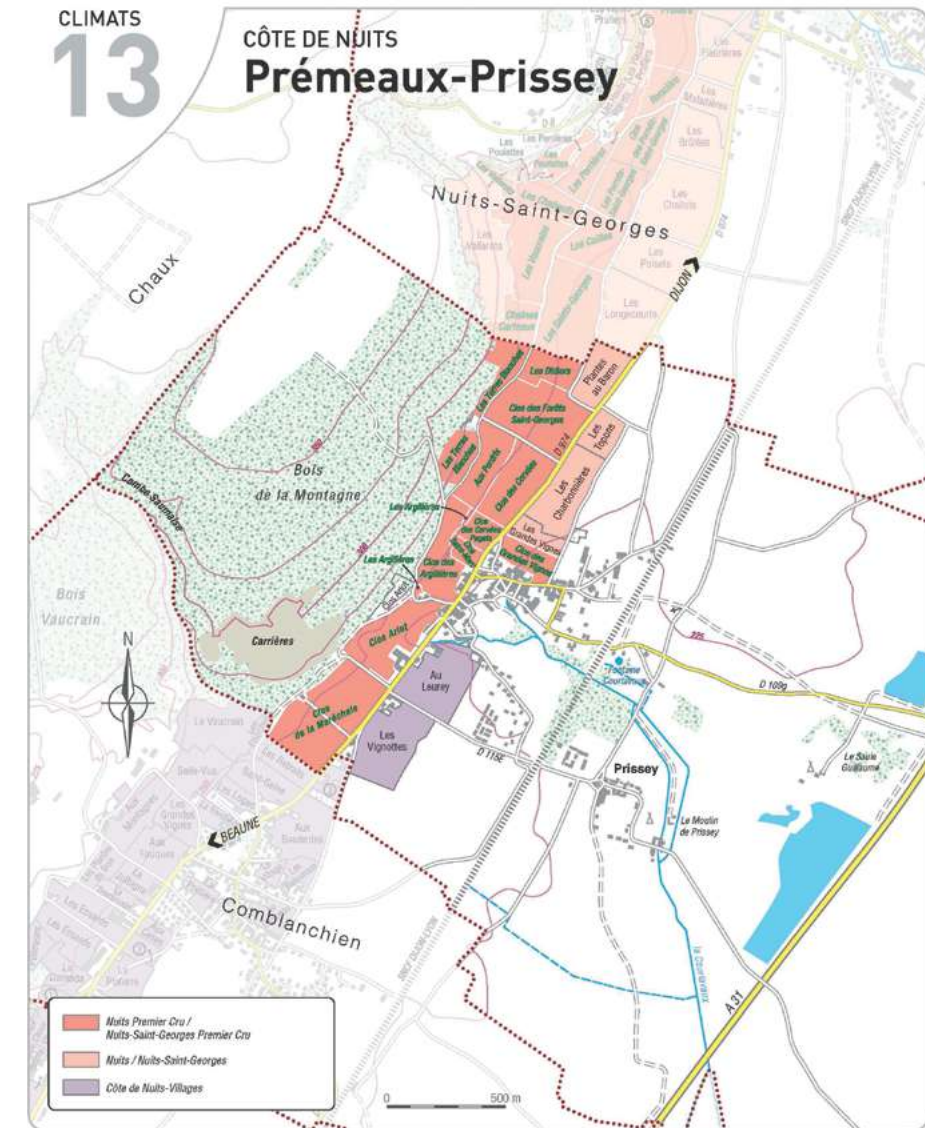
# Carte de Nuits-Saint-Georges®

Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne



# Map of Nuits-Saint-Georges®

Climats and lieux-dits of Burgundy's greatest vineyards







## Les pièces du millésime 2025

### The *pièces* from the 2025 vintage

80,5 PIÈCES, 19 CUVÉES DIFFÉRENTES - 80.5 PIÈCES, 19 DIFFERENT WINES

#### ORDRE DE MISE EN VENTE DES CUVÉES - SALE ORDER OF CUVÉES

1. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers, Cuvée Guyard de Changey
2. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Corvées Pagets, Cuvée Saint-Laurent
3. Nuits-Saint-Georges Les Maladières-Les Brûlées, Cuvée Grangier
4. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets-Saint-Georges, Cuvée Antide Midan
5. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots, Cuvée Mesny de Boisseaux
6. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers, Cuvée Fagon
7. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vignerondes, Cuvée Bernarde Delesclache
8. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges, Cuvée Hugues Perdrizet
9. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Rues de Chaux, Cuvée Camille Rodier
10. Nuits-Saint-Georges Les Lavières-Les Bas de Combe, Cuvée Guillaume Labye
11. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges, Cuvée Georges Faiveley
12. Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys, Cuvée Irène Noblet
13. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches, Cuvée Pierre de Pêmes (blanc)
14. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers, Cuvée Cabet
15. Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien -Les Plateaux, Cuvée Claude Poyen
16. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges, Cuvée des Sires de Vergy
17. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers, Cuvée Jacques Duret
18. Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron, Cuvée des Sœurs Hospitalières
19. Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches, Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux





Un pinot noir concentré, légèrement réglissé, poivré, avec un vrai tempérament nuiton. La bouche est portée par des tannins frais, denses mais pas agressifs. L'impression d'avoir cette pierre humide en bouche qui est très agréable et qui est la signature de ce terroir très différent des autres. Un accord met et vin parfait de bœuf maturé grillé où le côté juteux va donner de l'éclat à la structure du vin.

A concentrated Pinot Noir with a touch of liquorice and pepper, showing true Nuits-Saint-Georges character. The palate is carried by fresh, finely judged tannins, firm yet never aggressive. There's a striking sense of wet stone, the hallmark of a terroir that stands firmly apart from its neighbours. A perfect match for a fine cut of well-aged beef, roasted or grilled, where the meat's juiciness will lift the wine's structure and depth.

PHILIPPE FAURE-BRAC

# 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 tiraillée entre Nuits et Vosne-Romanée. La vendange y a débuté le 8 septembre 2025, offrant un rendement de 14 hectolitres à l'hectare (similaire à celui de l'année dernière).

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, Échevronte et Fussey.

### Quelques mots de Jean-Marc Moron

Très grande qualité de raisins, mais comme beaucoup de vieilles vignes, déception sur la quantité de récolte, très inférieure à ce que nous attendions.

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 8 September 2025, producing a yield of 14 hl/ha (similar to last year).

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.

### A few words from Jean-Marc Moron:

Very high quality grapes, but like many old vines, the quantity they produce can deceive us, as the volume was a lot lower than we expected.

Series A  
Lot 1

### ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1





Ce vin se distingue par une élégance et une finesse remarquable, loin de toute rusticité, signature de ce terroir. Le nez est très plaisant, mêlant fraise des bois, framboise et une touche de violette, avec une belle concentration. Les tanins sont encore présents, promettant une belle aptitude à la garde, et la finale révèle une subtile note saline. Superbe avec un filet de canette, des champignons ou une betterave rôtie.

A wine of striking elegance and finesse, far removed from any hint of rusticity, the true expression of this terroir. The nose is immediately appealing, combining wild strawberry, raspberry and a hint of violet, with a fine sense of concentration. The tannins are still present, pointing to good ageing potential, while a subtle saline note lifts the finish. Superb alongside duck breast, wild mushrooms or roasted beetroot.

PHILIPPE FAURE-BRAC

# 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 3 septembre, livrant un rendement de (28 hl/ha).

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

**Quelques mots de Jean-Marc Moron**  
*Première parcelle récoltée, qui donne le sourire à l'équipe par la belle qualité des raisins, et qui nous renseigne également sur le potentiel quantitatif du millésime, à savoir très limité.*

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 3 September, and the yield for this vintage was 28hl/ha.

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.

**A few words from Jean-Marc Moron:**  
*The first plot harvested, the great quality of the grapes made the team smile and gave us a hint to the quantity of the rest of the vintage, which was limited.*

## LOTS 2 - 5

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 2    | Lot 4    |
| Lot 3    | Lot 5    |

## ESTIMATION | ESTIMATE

18 000 - 21 000 €

## TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4







Tendre et immédiatement accessible, ce vin est souvent choisi pour ouvrir la dégustation tant son profil est avenant. Le nez mêle fruit noir dominant, touches légèrement fumées et poivrées, dans un registre très gourmand. Le boisé est parfaitement fondu, laissant toute la place au fruit, signature de ce terroir. En bouche, c'est franc, savoureux, avec de la matière, de la longueur et un bel équilibre. Un nuits-saint-georges facile d'accès, délicieux dès aujourd'hui avec un canard rôti légèrement poivré, et capable d'évoluer sur une dizaine d'années.

Delicate and immediately approachable, this wine is often chosen to open a tasting thanks to its open, inviting profile. The nose is generous, dominated by black fruit with lightly smoked and peppery nuances, offering an irresistibly appetising character. The oak is seamlessly integrated, allowing the fruit to take centre stage, a clear signature of this terroir. The palate is clean and flavourful, showing fine substance, length and balance. An accessible, charming nuits-saint-georges, ready to enjoy now with lightly peppered roast duck, yet capable of evolving gracefully over the next decade.

PHILIPPE FAURE-BRAC

# 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 2025, le rendement de ces climats s'est limité à 22 hl/ha et la récolte été effectuée les 8 et 9 septembre.

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

### Quelques mots de Jean-Marc Moron

*Dernières parcelles vendangées, récolte très hétérogène en quantité entre les cinq parcelles la composant, en fonction de l'âge des vignes. Excellente maturité.*

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 2025, the yield for these climats was 22hl/ha and harvesting taking place on 8 and 9 September.

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

### A few words from Jean-Marc Moron:

*The final plots to be harvested. The yields from the five plots were very mixed in terms of quantity depending on the age of the vines. Excellente ripeness.*

### LOTS 6 - 17

| Series A | Series B | Series C |
|----------|----------|----------|
| Lot 6    | Lot 10   | Lot 14   |
| Lot 7    | Lot 11   | Lot 15   |
| Lot 8    | Lot 12   | Lot 16   |
| Lot 9    | Lot 13   | Lot 17   |

### ESTIMATION | ESTIMATE

10 000 - 12 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

12





Doté de la puissance et de la structure attendues d'un grand Nuits-Saint-Georges, ce vin exprime un fruit à la dominante de cerise, relevé de notes épicées qui apportent une belle complexité aromatique. La bouche est gourmande, avec des tanins enrobés, fins et élégants, offrant un plaisir immédiat malgré la structure. On franchit ici une marche dans la hiérarchie des premiers crus, avec davantage de profondeur et de finesse. Superbe avec un coq au vin, aujourd'hui comme après quelques années de garde.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Combining the power and structure expected of a great Nuits-Saint-Georges, this wine is defined by cherry-driven fruit lifted by spiced nuances that add depth and aromatic complexity. The palate is generous, with well-integrated, finely textured tannins delivering immediate pleasure despite the solid frame. Here, we clearly step up within the Premier Cru hierarchy, gaining in both depth and finesse. A superb match for coq au vin, now and after a few years in bottle.

# 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 7 septembre 2025, avec un rendement de 20 hl/ha.

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.

## Quelques mots de Jean-Marc Moron

Très beaux raisins et volume correct, contrairement à d'autres climats voisins comme les Saint-Georges ou les Didiers qui produisent moins qu'envisagé.

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 7 September 2025, producing a yield of 20hl/ha.

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.

## A few words from Jean-Marc Moron:

Very healthy grapes and decent volume, unlike some neighbouring climats such as Saint-Georges and Les Didiers which produced less than envisioned.

LOTS 18 - 19

Series A  
Lot 18  
Lot 19

ESTIMATION | ESTIMATE

19 000 - 22 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

2







Le nez séduit par une grande délicatesse : le fruit éclatant du pinot s'entrelace à des notes florales raffinées, évoquant la rose fanée et la violette, dans un registre à la fois classique et d'une rare finesse. En bouche, le vin se montre caressant et précis. Les tanins sont fins, soyeux, portés par une belle fraîcheur. L'ensemble est harmonieux, élégant, déjà très plaisant tout en promettant une belle évolution. Un accord met et vin délicat : un filet mignon aux champignons.

PHILIPPE FAURE-BRAC

The nose is captivating in its delicacy, with vibrant Pinot Noir fruit interwoven with refined floral notes of faded rose and violet, offering a classic profile of remarkable finesse. On the palate, the wine is caressing and precise. The tannins are fine and smooth, carried by lovely freshness. The overall impression is one of harmony and poise, already deeply pleasurable, yet clearly built to age gracefully. A delicate pairing suggestion: fillet mignon with mushrooms.

# 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 2025 a été lancée le 8 septembre (rendement 24hl/ha).

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.

### Quelques mots de Jean-Marc Moron

Cette vieille vigne, la plus au nord de notre parcellaire nuiton, nous a donné une très belle récolte avec un volume correct pour l'année.

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 2025 harvest commenced on 8 September and the yield was 24hl/ha.

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.

### A few words from Jean-Marc Moron:

These old vines in our northern-most plot in Nuits produce a beautiful harvest with decent volume for the vintage.

LOTS 20 - 21

Series A  
Lot 20  
Lot 21

ESTIMATION | ESTIMATE  
24 000 - 27 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
2





Le nez, encore jeune, s'exprime avec charme : le boisé accompagne harmonieusement le fruit mûr, sans jamais le dominer. L'ensemble est déjà très séduisant, annonçant un élevage prometteur. En bouche, le vin impressionne par son équilibre : dense mais élégant, puissant sans lourdeur. La matière est ample, les tanins sont à la fois serrés et soyeux, offrant une allonge remarquable. Un vin de caractère qui appelle une cuisine à sa mesure : un lièvre à la royale.

PHILIPPE FAURE-BRAC

The nose, still youthful, is already charming, with oak perfectly integrated alongside ripe fruit, never overshadowing it. The overall impression is one of seduction, pointing to a highly promising future. On the palate, the wine impresses with its balance: dense yet elegant, powerful without heaviness. The texture is broad and supple, with tannins that are both firm and lending remarkable length. A wine of real character, calling for a dish to match such as hare à la royale.

# 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. Cette année, la vendange a démarré le 3 septembre, avec à la clé des petits rendements de 13hl/ha.

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

*Cette cuvée est la première récoltée de la trilogie. Ses petits raisins concentrés garantissent une maturité optimale.*

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. This year, the harvest started on 3 September, with a low yield of 13hl/ha.

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

*This cuvée was the first to be harvested in the trilogy. Its concentrated, small grapes offered perfect ripeness.*

### LOTS 22 - 25

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 22   | Lot 24   |
| Lot 23   | Lot 25   |

### ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4







Accessible dans sa jeunesse, ce vin a un nez extrêmement plaisant : fruit mûr et concentré, notes épicées, presque poivrées, parfois légèrement fumées. La bouche confirme cette première impression : gourmande et fraîche à la fois, elle séduit par son équilibre naturel. Le boisé est encore perceptible, mais parfaitement intégré à une finale salivante. Parfait avec une cuisine simple, comme un sauté de lapin à la moutarde, pour souligner la gourmandise et la fraîcheur du vin.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Accessible in its youth, this wine opens with an extremely appealing nose, combining ripe, concentrated fruit with spiced, almost peppery notes and occasional hint of smoke. The palate fully affirms this first impression: both generous and fresh, it charms with its natural balance. The oak is still perceptible but seamlessly integrated, leading into a mouthwatering finish. Perfect with simple, flavoursome dishes, like rabbit sautéed with Dijon mustard, to highlight the wine's generosity and freshness.

# 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 6 septembre 2025. Son rendement, s'est établi à 20 hl/ha.

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**  
*Récoltée un jour avant la date prévue, une pluie étant annoncée.*

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 6 September 2025. The yield was a 20hl/ha.

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.

**A few words from Jean-Marc Moron:**  
*Harvested a day earlier than planned due to rain being forecast.*

## LOTS 26 - 33

| Series A | Series B | Series C |
|----------|----------|----------|
| Lot 26   | Lot 29   | Lot 32   |
| Lot 27   | Lot 30   | Lot 33   |
| Lot 28   | Lot 31   |          |

ESTIMATION | ESTIMATE  
14 000 - 17 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
8





Le nez est d'emblée très séduisant : fruits noirs mûrs, nuances de fruits rouges apportant fraîcheur et éclat, puis une touche épicée subtile, presque orientale, accompagnée de notes poivrées élégantes. L'ensemble déploie une richesse aromatique impressionnante, déjà expressive dans sa jeunesse. La bouche conjugue gourmandise et sérieux. Le fruit domine, relayé par une dimension florale inattendue, tandis que la structure reste fidèle à l'esprit nuiton : des tanins bien présents, denses mais racés, une belle longueur et une texture salivante. Un vin de caractère, idéal avec un bœuf bourguignon.

PHILIPPE FAURE-BRAC

The nose is immediately seductive, combining ripe black fruit with red fruit accents that bring freshness and vibrancy, followed by a subtle, almost oriental spiciness and refined peppery notes. The aromatic range is striking, already remarkably expressive in its youth. The palate is generous and poised. Fruit takes the lead, joined by an unexpected floral touch, while the structure remains true to the Nuits spirit: well-defined, dense yet sophisticated tannins, impressive length and a refreshing acidity. A wine of real character, perfect with a classic bœuf bourguignon.

# Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, Hugues Perdrizet

Le climat des Saint-Georges se situe sur le coteau sud entre les Cailles et les Didiers. Ayant donné son nom à la deuxième partie du village de Nuits-Saint-Georges, ce premier cru est l'un des plus réputés, en témoigne l'étude de son classement en grand cru déposée auprès de l'INAO. La vigne du domaine s'étend sur 0,95 hectare, prospérant sur un terroir caillouteux et rocheux. Un tiers de la surface de cette parcelle a été planté en 1930. Ce sont ces vignes quasi centenaires - environ 400 pieds - qui sont rigoureusement sélectionnées, vendangées et vinifiées à part pour donner cette cuvée. Créée en 2022, la cuvée Hugues Perdrizet rend hommage au premier donateur de vignes du domaine. Nous n'en savons que très peu à son sujet, si ce n'est qu'il ouvrit la voie en 1688 à cette belle œuvre de charité nuitonne.

**Quelques mots de Jean-Marc Moron**  
*Ce fût, toujours unique, fruit de la sélection de pieds anciens dans la vieille vigne, est la première cuvée récoltée en Saint Georges, par une équipe dédiée de vendangeurs qui ne coupent que les ceps sélectionnés.*

The Saint-Georges climat is located on the southern slope between Les Cailles and Les Didiers. Having given its name to the second part of the name of the Nuits-Saint-Georges village, this premier cru is one of the most famous as evidenced by the ongoing application for grand cru classification. The estate's vines here cover 0.95 hectares, flourishing on a pebbly and stoney terroir. A third of this plot was planted in 1930. These vines – about 400 of them – are nearly centenarians and the grapes are carefully looked after, harvested and vinified separately for this cuvée. Created in 2022, the Hugues Perdrizet cuvée pays homage to the first person to donate vines to the estate. However, we know very little about him, only that he started the charitable efforts of Nuits-Saint-Georges in 1688.

**A few words from Jean-Marc Moron**  
*This barrel, always unique, comes from a selection old vines and is the first Saint Georges wine to have its grapes harvested by a dedicated team who only cut bunches from the chosen vines.*

LOT 34

Series A  
Lot 34

ESTIMATION | ESTIMATE  
38 000 - 43 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
1







À la dégustation, le vin ne cherche pas la séduction immédiate. Il s'inscrit dans une dégustation de moyen à long terme. La robe affiche une belle intensité, annonçant une matière concentrée. Le nez développe des arômes denses, marqués par un fruit mûr, presque sombre, évoquant le fruit à pleine maturité et une expression plus terrienne que sur d'autres cuvées dégustées. En bouche, l'attaque est franche, la matière dense, encore sur la réserve. On sent une énergie contenue, une structure qui demande du temps pour s'harmoniser pleinement. Un rognon de veau légèrement crémé serait un bel accord avec ce vin.

PHILIPPE FAURE-BRAC

This is not a wine that offers immediate charm; it is clearly built for the medium to long term. The colour shows impressive depth, signalling a concentrated core. The nose is dense and composed, marked by ripe, almost sombre fruit that evokes full maturity and an earthier profile than some of the other wines tasted. On the palate, the attack is clean and the texture firm, still somewhat reserved at this stage. There's a sense of contained energy, a structure that will take time to harmonise fully. Veal kidney in a light cream sauce would make a fine pairing.

# 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 2025 avoisine les 30 hl/ha. La vendange s'est déroulée le 5 septembre. 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 siège à quelques dizaines de mètres de la parcelle des Rues de Chaux, au Château du Clos de Vougeot.

### Quelques mots de Jean-Marc Moron

Une des rares parcelles qui nous a donné le rendement auquel on s'attendait.

Just west of Nuits-Saint-Georges, this 0.30 hectare plot features vines planted in 1978 and 1982. The yield in 2025 was around 30 hl/ha. The harvest took place on 5 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.

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.

### A few words from Jean-Marc Moron:

One of the rarest plots which provided us with the expected yield.

### LOTS 35 - 38

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 35   | Lot 37   |
| Lot 36   | Lot 38   |

### ESTIMATION | ESTIMATE

17 000 - 20 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4





Ce premier cru séduit par une grande élégance, dans un registre aérien et délicat. Le nez mêle fruit éclatant et notes florales intenses, évoquant le style des terroirs proches de Vosne-Romanée. La bouche est suave et veloutée, portée par des tanins très fins, à peine perceptibles. L'équilibre est remarquable, avec une belle concentration sans lourdeur et une finale longue et harmonieuse. Un Nuits-Saint-Georges raffiné, à l'opposé des expressions plus structurées du sud de l'appellation, idéal sur une volaille rôtie.

PHILIPPE FAURE-BRAC

This Premier Cru charms with its marked elegance, expressed in an airy, delicate register. The nose combines vibrant fruit with intense floral notes, recalling the style of terroirs close to Vosne-Romanée. On the palate, the wine is suave and velvety, carried by very fine, barely perceptible tannins. The balance is outstanding, offering real concentration without any sense of heaviness, and a long, harmonious finish. A refined Nuits-Saint-Georges, and real contrast with the more structured wines from the south of the appellation, and the perfect partner for roast poultry

# 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 2025 un rendement de 28 hl/ha. La vendange a débuté le 6 septembre 2025. Le nom de Lavières fait référence aux pierres calcaires plates qu'on retrouve encore dans la parcelle.

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.

**Quelques mots de Jean-Marc Moron**  
*Sur cette cuvée d'assemblage de deux climats (comme les trois autres de nuits-saint-georges villages), la parcelle des Lavières fût plus productive que celle des Bas de Combe.*

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 2025 the yield was 28 hl/ha. Harvesting began on 6 September. The name Les Lavières refers to the flat slabs of limestone still found in the plot.

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.

**A few words from Jean-Marc Moron:**  
*This cuvée is a blend of two climats (like the three others from Nuits-Saint-Georges Villages). The Lavières plot was more productive that the Bas de Combe one.*

LOTS 39 - 41

Series A  
Lot 39  
Lot 40  
Lot 41

ESTIMATION | ESTIMATE  
12 000 - 14 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
3











Le nez exprime un pinot noir pur et classique, mêlant fruit mûr, notes graphite et une touche fumée très fine, parfaitement intégrée. L'élevage accompagne sans jamais dominer, laissant parler le terroir. La bouche est dense, élégante et presque envoûtante, avec une belle profondeur. Un vin de caractère, idéal sur un bœuf braisé, des champignons ou même des légumes mijotés au jus corsé.

The nose reveals a pure and typical expression of Pinot Noir, offering ripe fruit with graphite nuances and a very delicate, perfectly integrated touch of smoke. The maturation that the wine has undergone supports it without ever overshadowing it, allowing the terroir to speak with clarity. The palate shows fine depth and density, with an almost bewitching elegance. A wine of real character, suited to braised beef, mushrooms, or even slow-cooked vegetables served with a rich, full-flavoured jus.

PHILIPPE FAURE-BRAC

# 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. Cette année, la parcelle a été vendangée le 7 septembre et a donné un rendement de 15hl/ha.

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

*Avec ce millésime, une seule pièce qui provient de la vieille vigne de Saint-Georges, après la vendange sélective de la cuvée Perdrizet. De petits raisins à petits grains, gages d'un vin très concentré.*

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. This year, the plot was harvested on 7 September and yielded 15hl/ha.

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

*For this vintage, only one piece from old Saint-Georges vines was filled, after selective harvesting for the Perdrizet cuvée. From small grapes with small seeds was born a very concentrated wine.*

LOT 42

Series A  
Lot 42

ESTIMATION | ESTIMATE

38 000 - 43 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

1







*Ce vin conjugue avec justesse concentration et fraîcheur, dans un style très classique. Le nez évoque la cerise griotte, légèrement musquée, porté par un fruit mûr mais toujours frais. La bouche est franche, dense, avec des tanins fins et veloutés, jamais agressifs. La finale, longue et élégante, conserve une touche épicée et boisée appelée à se fondre avec le temps. Un très joli climat, expressif du millésime 2025, à apprécier avec une belle pièce de bœuf, avec un potentiel de garde d'environ 5 à 10 ans.*

PHILIPPE FAURE-BRAC

*This wine strikes a beautiful balance of concentration and freshness, expressed in a very classic style. The nose evokes Morello cherry with a subtle musky nuance, carried by ripe yet consistently vibrant fruit. The palate is clean and dense, supported by fine, velvety tannins that remain impeccably smooth. The finish is long and elegant, with a gentle hint of spice and oak that will integrate seamlessly with time. A fine climat, true to the 2025 vintage, best enjoyed with a nice cut of beef, and offering ageing potential of around five to ten years.*

# 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 6 septembre, avec un rendement de 18 hl/ha.

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.

## Quelques mots de Jean-Marc Moron

*Petite récolte attendue mais belle qualité de raisins.*

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 2025, the plot was harvested on 6 September, producing a yield of 18 hl/ha.

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.

## A few words from Jean-Marc Moron

*A small harvest but beautiful grapes.*

### LOTS 43 - 48

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 43   | Lot 46   |
| Lot 44   | Lot 47   |
| Lot 45   | Lot 48   |

### ESTIMATION | ESTIMATE

13 000 - 16 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

6





Ce chardonnay séduit par un nez déjà expressif, mêlant fruit blanc, pêche, agrumes et touches florales. La bouche est suave, rapidement portée par de beaux amers minéraux et une salinité marquée, gage d'équilibre et de relief. Le millésime 2025 offre ici une expression très aboutie, précise et harmonieuse. Vinifié et élevé en fût avec maîtrise, le vin est prometteur dès aujourd'hui tout en gagnant à patienter. Idéal avec des Saint-Jacques, une volaille à la crème, des champignons ou un fenouil confit au citron.

PHILIPPE FAURE-BRAC

This Chardonnay appeals with its already expressive nose, revealing white fruit, peach and citrus notes with subtle floral hints. The palate is suave, quickly shaped by fine mineral bitterness and a marked saline edge, showing balance and definition. The 2025 vintage delivers a particularly accomplished, precise and harmonious expression. Expertly vinified and matured in a barrel, this wine already shows promise and will also reward patience. An ideal partner for scallops, poultry in a cream sauce, mushrooms, or fennel confit with lemon.

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

La parcelle de 0.2 hectare 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 de 20 hl/ha. La vendange a été effectuée le 7 septembre 2025. En cave, la fermentation alcoolique se déroule en fût.

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).

## Quelques mots de Jean-Marc Moron

*Très belle récolte avec une maturité parfaite, mais notre parcelle de chardonnay est la seule dont le rendement en 2025 est inférieur à celui de 2024 (30hl/ha).*

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. The yield settled at 20 hl/ha. Harvesting began on 7 September 2025. In the cellar, alcoholic fermentation takes place in barrels.

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).

## A few words from Jean-Marc Moron:

*A very good harvest with perfect ripeness, but our Chardonnay plot is the only one whose 2025 yield was lower than that in 2024 (when it was 30hl/ha).*

## LOTS 49 - 50

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Series A       | Series B            |
| Lot 49 (pièce) | Lot 50 (feuillette) |

## ESTIMATION | ESTIMATE

|                                |
|--------------------------------|
| Pièce : 24 000 - 27 000 €      |
| Feuillette : 12 000 - 14 000 € |

## TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

|                       |
|-----------------------|
| 1 pièce, 1 feuillette |
|-----------------------|







Cette cuvée séduit par un fruit noir intense, évoquant la myrtille mûre, presque en liqueur, relevée de notes fumées et poivrées. La bouche est dense mais fraîche, très nuitonne dans l'esprit, portée par des tanins élégants et une belle longueur. L'ensemble gagne en rondeur et en gourmandise, tout en conservant une structure affirmée. Superbe avec une échine de porc délicatement adoucie, pourquoi pas accompagnée de quelques myrtilles pour rappeler le fruit.

PHILIPPE FAURE-BRAC

This cuvée is defined by intense black fruit, recalling ripe blueberry, almost liqueur-like, lifted by smoky and peppery undertones. The palate is dense yet fresh, very much in the Nuits spirit, supported by elegant tannins and graceful length. The ensemble is round and flavourful, while maintaining a firm, well-defined structure. A superb pairing with slow-braised pork loin, perhaps with a few blueberries to echo its fruit profile.

# 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. Vendangée le 4 septembre, cette partie de la parcelle a donné 15hl/ha

Cabet est un sculpteur du XIXe siècle. Nuiton 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

*Si la récolte était magnifique, le rendement final n'était pas au rendez-vous. Cabet représente la gourmandise au sein des cuvées des Didiers.*

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. Harvested on 4 september, this part of the parcel produced 15hl/ha.

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

*While the harvest was magnificent, the final yield was not as expected. Cabet represents the mouthwatering flavours in the Les Didiers cuvées.*

### LOTS 51 - 54

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 51   | Lot 53   |
| Lot 52   | Lot 54   |

### ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

4





Très expressif, ce vin s'ouvre avec un fruit rouge éclatant, soutenu par une belle concentration aromatique et une touche délicate de poivre blanc. La robe est intense sans excès, typique des pinots noirs du millésime 2025. En bouche, la matière est dense mais parfaitement maîtrisée, sans aucune agressivité ni astringence, ce qui surprend à ce stade. L'ensemble offre une belle élégance nuitonne, structurée et équilibrée, prolongée par une finale subtilement réglissée. Un vin de garde moyenne, idéal avec une terrine de campagne ou une pintade rôtie au jus.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Highly expressive, this wine opens with radiant red fruit, supported by fine aromatic concentration and a delicate hint of white pepper. The colour is deep but restrained, typical of Pinot Noirs from the 2025 vintage. On the palate, the texture is dense yet impeccably controlled, with no aggressiveness or astringency, which is striking at this stage. The overall impression is one of classic Nuits elegance, structured, harmonious, and prolonged by a subtly liquorice-accented finish. A wine for medium-term ageing, ideal alongside a farmhouse-style terrine or roast guinea fowl served with jus.

# 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 2025 a démarré le 8 septembre, offrant un rendement de 25 hl/ha.

Secrétaire à l'Hôtel de Ville de Nuits, Claude Poyen effectue un leg 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.

## Quelques mots de Jean-Marc Moron

La parcelle de Saint Julien nous apporte une récolte plus importante que la parcelle des Plateaux, où la sortie de grappes était faible. Cette cuvée est la plus structurée des cuvées de Nuits village, c'est pour cela que nous la faisons déguster en dernier, elle fait la passerelle avec les 1er crus.

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 2025 harvest began on 8 September, and produced a yield of 25 hl/ha.

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.

## A few words from Jean-Marc Moron:

The Saint Julien plot producers a larger yield than the Plateaux plot where the output of the bunches is lower. This wine is the most structured of all the Nuits Villages, which is why we taste it last. It's the gateway to the premier crus.

LOTS 55 - 57

Series A  
Lot 55  
Lot 56  
Lot 57

ESTIMATION | ESTIMATE

12 000 - 14 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

3







Ce vin marie avec brio la concentration du fruit à une élégance presque florale, apportant une grande sensation de fraîcheur. Le bouquet se révèle déjà complexe, mêlant cerise, mûre et nuances délicates, avec la promesse d'un gain de profondeur à l'élevage. La bouche est généreuse sans lourdeur, dotée d'une structure très harmonieuse et d'une belle unité gustative. La longueur est remarquable, tout en finesse. Un vin élégant et racé, parfait avec une pintade rôtie de caractère.

PHILIPPE FAURE-BRAC

This wine deftly combines concentrated fruit with an almost floral elegance, delivering a vivid sense of freshness. The bouquet is already complex, combining cherry, blackberry and subtle nuances, with the promise of added depth after ageing. The palate is generous without any sense of heaviness, with a very harmonious structure and a fine sense of unity. The length is impressive and all finesse. An elegant, sophisticated wine, perfect with roast guinea fowl.

# 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. Cette cuvée est issue de la parcelle plantée entre 1970 et 1978. Vendangée le 7 septembre 2025, le rendement est de 16 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 partir du XIème 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.

**Quelques mots de Jean-Marc Moron**  
*Production très qualitative mais décevante en termes de rendement.*

This vineyard covers 0.95 hectares on the southern slope between Les Cailles and Les Didiers. The soil here is rocky and stony. This cuvée comes from a plot planted between 1970 and 1978. Harvest was on 7 September in 2025 and the yield was small (16hl/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.

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.

**A few words from Jean-Marc Moron:**  
*Very high quality grapes but the yield was disappointing.*

## LOTS 58 - 61

|          |          |
|----------|----------|
| Series A | Series B |
| Lot 58   | Lot 60   |
| Lot 59   | Lot 61   |

ESTIMATION | ESTIMATE  
38 000 - 43 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
4





Très intense, ce vin s'exprime par un fruit noir profond, dominé par la mûre, avec une touche légèrement musquée qui apporte de la complexité. La bouche est franche et verticale, articulée autour du fruit, de tanins présents, d'une belle fraîcheur et d'une acidité finale tonique. L'ensemble est encore légèrement dissocié, mais laisse déjà percevoir un style nuiton riche. La matière est là, élégante malgré la concentration, et gagnera en harmonie avec l'élevage. Un vin de patience, idéal sur une côte de veau accompagnée d'une sauce concentrée.

PHILIPPE FAURE-BRAC

Very expressive, this wine reveals intense black fruit, dominated by blackberry, with a slightly musky note adding complexity. The palate is clean and upright, centred around the fruit, with defined tannins, fine freshness and a bright, lively acidity on the finish. Everything is still coming together, but the wine already suggests a rich, unmistakably Nuits character. The substance is there, elegant despite its concentration, and will gain in harmony with further ageing. A wine that will reward patience, ideal paired with a veal chop served with a rich sauce.

# 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. Cette cuvée résulte d'un assemblage de toutes les vignes de la parcelle : celles-ci datent des années 1980, 1970 ou 1950. La vendange s'est déroulée les 3 et 4 septembre 2025.

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.

## Quelques mots de Jean-Marc Moron

*C'est une cuvée issue à 50% de la même origine que Cabet et 50% de la même origine que Fagon. La plus équilibrée des trois cuvées issues des Didiers.*

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. This cuvée is a blend made from all the vines on the plot, planted in the 1980s, 1970s and 1950s. Harvesting of The plot was harvested on 3 and 4 September.

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.

## A few words from Jean-Marc Moron:

*50% of the grapes in this wine come from the same plot as Cabet and the other 50% from the same plots as Fagon.*

## LOTS 62 - 66

| Series A | Series B |
|----------|----------|
| Lot 62   | Lot 64   |
| Lot 63   | Lot 65   |
|          | Lot 66   |

## ESTIMATION | ESTIMATE

21 000 - 24 000 €

## TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

5







Le nez est franc et fruité, dominé par la fraise fraîche et la fraise des bois, dans un registre presque liqueur de fruit mais toujours porté par une belle fraîcheur. La bouche affirme un style nuiton typique, avec puissance, structure et des tanins encore fermes à ce stade. Le vin demande clairement un peu plus de temps et d'élevage pour s'harmoniser pleinement. La matière est généreuse, travaillée avec finesse par infusion, sans extraction excessive. Un vin de patience, à réserver pour des accords de caractère comme un tajine de légumes ou des plats confits, après quelques années en cave.

PHILIPPE FAURE-BRAC

The nose is clean and fruit-driven, led by fresh strawberry and wild strawberry, almost liqueur-like yet always carried by freshness. The palate affirms a very typical Nuits style, showing power and structure, with tannins that are still firm at this stage. The wine clearly calls for more time and ageing to fully harmonise. The ensemble is generous, shaped with finesse through infusion rather than heavy extraction. A wine which will reward patience, best suited to characterful pairings such as vegetable tagines or other confit-style dishes, after a few years in the cellar.

# 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 2025 a démarré le 5 septembre, pour un rendement de 42 hl/ha.

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.

### Quelques mots de Jean-Marc Moron

*La cuvée la plus prolifique du millésime, en lien avec la structure des grappes, plus remplies et charnues que dans les autres parcelles.*

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 2025 harvest began on 5 September, and produced a yield of 42 hl/ha.

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).

### A few words from Jean-Marc Moron:

*The most fruitful cuvée of the vintage in terms of the structure of the bunches. It's the more abundant and fleshy than the other plots.*

### LOTS 67 - 77

| Series A | Series B | Series C |
|----------|----------|----------|
| Lot 67   | Lot 71   | Lot 75   |
| Lot 68   | Lot 72   | Lot 76   |
| Lot 69   | Lot 73   | Lot 77   |
| Lot 70   | Lot 74   |          |

### ESTIMATION | ESTIMATE

10 000 - 12 000 €

### TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS

11





Ce vin s'exprime sur un terroir très calcaire, apportant une grande fraîcheur et des notes de groseille juteuse. La robe, naturellement plus profonde sur cette parcelle, annonce une belle densité, parfaitement équilibrée par la tension minérale. Les tanins sont encore fermes mais vifs et prometteurs, laissant déjà deviner une finale très salivante. Le style est résolument minéral, précis et énergique. Superbe avec des rougets grillés et une touche d'huile d'olive pour adoucir la structure.

This cuvée is shaped by a highly limestone-rich terroir, bringing marked freshness and juicy redcurrant notes. The wine's hue, naturally more intense from this plot, heralds lovely density, beautifully balanced by a mineral-driven tension. The tannins are still firm but vibrant and full of promise, already hinting at a very mouthwatering finish. The style is resolutely mineral, precise and lively. Superb with grilled red mullet and a touch of olive oil to soften the structure.

PHILIPPE FAURE-BRAC

# 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 2025, elle a livré un rendement de 24 hl/ha à la vendange, effectuée le 3 septembre.

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.

**Quelques mots de Jean-Marc Moron**  
*Le même terroir que notre cuvée de chardonnay, mais le rendement est plus important que la cuvée Pierre de Pême, contrairement à 2024.*

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 2025, the plot produced a yield of 24 hl/ha after its harvest on 3 September.

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.

**A few words from Jean-Marc Moron:**  
*The same terroir as our Chardonnay, but the yield is greater than that for the Pierre de Pême cuvée, contrary to 2024.*

LOTS 78 - 81

|          |          |
|----------|----------|
| Series A | Series B |
| Lot 78   | Lot 80   |
| Lot 79   | Lot 81   |

ESTIMATION | ESTIMATE  
18 000 - 21 000 €

TOTAL DE PIÈCES | NO. OF BARRELS  
4





# Conditions Générales de Vente applicables à la 65ème vente 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 maisons de ventes (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

La vente sera organisée en une vacation consacrée aux fûts du millésime 2025.

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.

## 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.

Les pièces de vin mises en vente par les Hospices de Nuits-Saint-Georges sont présentées aux enchères par cuvées. Toutes les pièces d'une même cuvée sont identiques (même vin, même quantité) et chaque pièce constitue un lot. chaque cuvée mise en vente est subdivisée en séries de plusieurs pièces, désignées par une lettre («Série A», «Série B»...), au sein desquelles peut s'appliquer la faculté de multiplication. Cela signifie que l'adjudicataire de la première pièce d'une série a la possibilité d'acquérir tout ou partie des autres pièces de cette série, au même prix que celle qui vient de lui être adjudagée. Si l'adjudicataire use de cette faculté, il paiera un prix total correspondant au prix d'achat de la pièce qui lui a été adjudagée (incluant les commissions et frais) multiplié par le nombre de pièces qu'il aura indiqué. Si l'adjudicataire de la première pièce n'utilise pas cette faculté de multiplication ou ne l'utilise que partiellement, le commissaire-priseur mettra aux enchères la première des pièces de la même série, non acquises par le premier adjudicataire. L'adjudicataire de cette seconde pièce mise aux enchères pourra à son

tour user de la faculté de multiplication sur les pièces de la série restant à vendre, et ainsi de suite au sein de la même série.

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 adjudgé au plus offrant et dernier enchérisseur dont le commissaire-priseur dirigeant la vente aura accepté l'enchère en déclarant le lot adjudgé. 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 adjudgé, 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 adjudgé 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 adjudgés 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 futaie – TVA**

L'acheteur paiera, en sus du prix d'adjudication, une commission d'achat et des frais de futaie 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 874,00 € HT soit 1048,80 € TTC pour un fut et de 455,00 € HT soit 546,00 € 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. Même en cas de facturation hors taxes, la TVA est due sur la futaie.

**Article X : Paiement**

Pour chaque lot adjugé, l'acheteur devra payer, au plus tard le 11 mai 2026 (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

Tout acheteur qui effectuera le paiement de la totalité de ses achats à la vente au plus tard le 15 avril 2026 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. En cas de reversement d'escompte à un acheteur étranger, les frais de virement et les frais de change seront à la charge des Hospices de Nuits-Saint-Georges.

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.

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 12 juin 2026 (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**

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](http://www.idealwine.com) ou disponible sur demande par courriel à l'adresse suivante [dpo@idealwine.com](mailto: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 2026





# GENERAL CONDITIONS OF SALE

## APPLICABLE TO THE 65TH 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 maisons de ventes [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

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.

### 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. 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.

The sale of *pièces* of wine and alcohol put up for auction by the Hospices de Nuits-Saint-Georges are organised by *cuvée*. All *pièces* of the same *cuvée* are identical (same wine, same quantity) and each *pièce* counts as one lot. Each *cuvée* placed up for sale is divided into a series of several *pièces* (named “Series A”, “Series B” etc.) to which the parcel lot system can be applied. This means that the person who buys the first *pièce* in the series has the possibility of purchasing one or more of the remaining *pièces* in the same series at the same hammer price as the first barrel. If the buyer decides to use this system, they will pay a total price which corresponds to the sale price of the *pièce* already purchased (including the commissions and fees) multiplied by the number of additional *pièces* they wish to buy. If the buyer of the first *pièce* declines to use this right or they only use it to purchase some of the remaining lots in the series, the auctioneer will start the bidding for the next lot in the

series not bought by the winner of the first *pièce*. The person who buys this next *pièce* can then themselves use the parcel lot system to purchase some or all of the remaining *pièces* in the series.

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

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 €874 excl. VAT (or €1,1048.80 incl. VAT) per pièce and €455 excl. VAT (or €546 incl. VAT) for a feuillette.

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. Even if VAT-free invoicing has been requested, VAT is, nevertheless, due on the price of the pièce (the barrel itself).

#### **X - Payment**

For each auctioned lot, the buyer has to settle up by 11 May 2026 (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

All buyers who pay for all their purchases before 15 April 2026 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. If a buyer residing outside of France is entitled to this reduction, the transfer fees and the exchange fees to send the buyer the money owed shall be paid by the Hospices de Nuits-Saint-Georges.

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.

A transaction declaration must be made to SIQOCERT, the external control and certification body for Burgundy AOCs and IGP, 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 12 June 2026 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**

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  
Fourth 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 auction 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](http://www.idealwine.com) or available on request by email to [dpo@idealwine.com](mailto: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 2026





# 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 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 adjudgée 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
- 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.
- 65 : 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 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 65 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.”



# Comment participer à la vente ?

Cette vente est ouverte aux acheteurs professionnels comme particuliers.

La vente se tient **le dimanche 8 mars à 15h00** au château du Clos de Vougeot.  
Pour cela, il est indispensable de s'inscrire au préalable (clôture des inscriptions : jeudi 5 mars 2026 à 23h59).

## ► QUELLES SONT LES ÉTAPES POUR ACHETER ?

- Je m'inscris à la vente
- Je gagne mon enchère et la paye
- Je confie la pièce à un négociant éleveur bourguignon qui poursuivra l'élevage (cf liste catalogue)
- Je personnalise mes bouteilles (type de contenant, étiquette)
- Je récupère mes bouteilles (début 2027)

## ► PASSER UN ORDRE D'ACHAT OU FAIRE UNE DEMANDE D'ENCHÈRES AU TÉLÉPHONE

Pour les acheteurs potentiels ne pouvant assister à la vente en personne, iDealwine 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 et en fournissant les pièces justificatives demandées (document d'identité, références bancaires – IBAN -, justificatif d'adresse et un extrait Kbis pour les acheteurs professionnels). Les ordres doivent être transmis au plus tard jeudi 5 mars 2026 à 23h59. L'acheteur doit préciser si son ordre écrit est suffisant ou s'il souhaite être rappelé durant la vente

## ► PARTICIPER EN PERSONNE PHYSIQUEMENT À LA VENTE

Pour s'inscrire, merci d'envoyer un mail à hdn@idealwine.com, de fournir un document d'identité, des références bancaires (IBAN), un justificatif d'adresse et un extrait Kbis (pour les acheteurs professionnels uniquement pour ce dernier document) et de remplir le formulaire de participation.

## ► 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 jeudi 5 mars 2026 à 23h59), et prendre contact avec iDealwine pour valider la participation - merci d'envoyer un mail à hdn@idealwine.com, de fournir un document d'identité, des références bancaires – IBAN un justificatif d'adresse et un extrait Kbis pour les professionnels.

NB : Je peux me regrouper avec un ou plusieurs amis pour acquérir une pièce en commun, le nombre de bouteilles sera divisé et les étiquettes personnalisées pour chacun des acquéreurs.

# How to take part in the auction?

Professionals and private individuals alike can participate in this auction.

The auction takes place at Château du Clos de Vougeot on **Sunday 8 March at 3pm**.  
To participate, it's imperative to register in advance (registration closes on Thursday 5 March 2026 at 23:59 (French time)).

## ► WHAT STEPS DO I NEED TO TAKE TO BUY WINE?

- Register for the auction
- Place bids, win lots and pay.
- Entrust the pièce to a Burgundian wine merchant who will mature the wine (please see the list in the catalogue)
- Personalise the bottles (choice of bottle sizes and to add names to label)
- Receive the bottles (around the beginning of 2027)

## ► PLACE A PURCHASE REQUEST OR PLACE BIDS OVER THE PHONE

For buyers who cannot be present in Burgundy themselves on the day, iDealwine can place bids on their behalf according to their instructions. For this to happen, purchase requests and bids over the telephone have to be made in writing before the auction by submitting the form along with the required legal paperwork (piece of identity, bank documents (IBAN), proof of address and a business registration document such as a Kbis for professional buyers). The requests have to be sent by 23:59 (French time) on Thursday 5 March 2026 at the latest. The buyer needs to state if the purchase request is enough or whether they wish to be called during the auction.

## ► TAKE PART IN PERSON AT THE CHÂTEAU

To sign up, please fill in the registration form and send an email to hdn@idealwine.com providing a piece of identity, bank documents (IBAN), proof of address and a business registration document such as a Kbis (the last document is applicable for professional buyers only).

## ► BID ONLINE ON DROUOT LIVE

To bid online, the bidder needs to register in advance on the drouot.com website (an account needs to be created before 23:59 (French time) on Thursday 5 March 2026) and contact iDealwine to validate participation. Please send an email to hdn@idealwine.com providing a piece of identity, bank documents (IBAN), proof of address and a business registration document such as a Kbis for professional buyers.

Please note: That you can form a group with one or more people to buy a pièce together. The bottles will be divided between buyers who can each have their own personalised labels.



# 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...

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...

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



65<sup>e</sup>  
VENTE DES VINS DES  
**HOSPICES  
DE NUITS**



**HOSPICES  
CIVILS  
DE BEAUNE**



[WWW.IDEALWINE.COM](http://WWW.IDEALWINE.COM) | [WWW.HOSPICES-DE-NUITS.COM](http://WWW.HOSPICES-DE-NUITS.COM)