

Regards

VENDREDI 7 NOVEMBRE 2014
N° 1740 - QUATRIÈME CAHIER

sur la Vente des Vins de Beaune

©Photo Joseph DROUHIN

LE PROGRAMME
DES DÉGUSTATIONS
ET DES RÉJOUISSEMENTS

INTERVIEWS

PIÈCES AUX ENCHÈRES

LE BIEN PUBLIC

Gamme SENSORIEL®
Et si le terroir le plus recherché était celui que vous allez créer ?

- 34 - Griotte
- 30 - Bois de Rose
- 28 - Mûre
- 26 - Violette
- 24 - Truffe
- 20 - Moka
- 18 - Torréfié
- 16 - Caramel
- 14 - Miel
- 10 - Silex
- 08 - Chêne

Votre prochaine cuvée est là devant vous, comblant votre esprit même si elle n'est encore qu'une idée. Vous serez le premier à la reconnaître, fruit de votre expérience et de votre inspiration. Votre meilleure alliée, la Gamme SENSORIEL® de Cadus. Tel un "nez" vous allez associer, orchestrer les profils aromatiques afin de révéler la richesse de votre vin. Associé à l'un de nos experts Cadus, vous choisissez le fût de la Gamme SENSORIEL® qui exprimera la typicité exacte de votre création. Vanille, fruits rouges, amande... dès la première dégustation, chacun se met en quête de retracer la qualité de votre travail et votre sens de l'innovation. Votre vin est unique, vous l'avez voulu.



Retrouvez la Gamme SENSORIEL® sur www.tonnelleriecadus.com

TONNELLERIE
CADUS

Le goût de l'unique



Editorial

Le millésime 2014 est celui de l'espoir retrouvé pour une Bourgogne durablement éprouvée ces dernières années. Finalement, les rendements, les rendements, les rendements, il y aura plus de bonnes années. Pour la première fois depuis longtemps, il y aura plus de pièces mises en vente que l'an dernier et il y aura deux nouveautés, une nouvelle cuvée sera soumise au feu des enchères. Il s'agit d'un beau blanc premier cru, cuvée Suzanne et Raymond. La pièce de charité sera, elle aussi, particulière puisquelle ne sera pas issue d'une cuvée. Cette pièce de corton Bressandes grand cru a été vinifiée à part. Reste l'annonce essentielle pour les amateurs : ce millésime 2014 s'annonce très bon, gourmand à souhait.

FRANCK BASSOLEIL

Sommaire

- 4 ÉCONOMIE
- 6 BILAN DES VENTES
- 8 PORTRAIT
- 10 LA CUVERIE
- 12 142^e EXPOSITION GÉNÉRALE
DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE
- 14 SAVOIR-FAIRE
- 16 GRAND ACTEUR
- 18 INNOVATION
- 20 LES VENDANGES
- 23 OÙ DÉGUSTER
- 28 LES ANIMATIONS
- 34 LES INVITÉS DU CFDB
- 36 INNOVATION
- 38 LES PIÈCES AU CATALOGUE
- 40 LA CLÔTURE DES TROIS GLORIEUSES
- 42 LES PRÉSIDENTS & LES DEUX ASSOCIATIONS
- 46 LES COURSES

LE BIEN PUBLIC

Président-directeur général
Directeur de la publication :
Pierre FANNEAU

S.A. EST BOURGOGNE MÉDIA
7, bd Chanoine-Kir - BP 21550 - 21015 Dijon Cedex

Imprimerie :

GRLI 03.89.64.55.10

Commission paritaire : 0416 C 80667
ISSN : 0998-4593

La Bourgogne a repris des couleurs et défend ses marchés

Les vendanges se sont bien passées et les rendements ont été au rendez-vous avec une récolte estimée à 1,450 million d'hectolitres.

Malgré des stocks historiquement bas, la Bourgogne défend ses marchés à l'export.

Dans sa dernière analyse datée du 16 septembre, le BIVB notait : « Depuis cinquante ans, la Bourgogne n'avait jamais vécu une succession de récoltes aussi basses (2010, 2012, 2013). De ce fait, la principale conséquence est la raréfaction de l'offre de bourgognes. Pour autant, les professionnels bourguignons assurent leurs marchés, en réduisant un peu la part de chacun de leurs clients sans couper les ponts avec les clients fidèles. »

De la même façon, le BIVB estime que les hausses de prix engagées depuis deux ans ont été rendues possibles par l'excellente qualité des derniers millésimes. Elles ont permis d'amortir les difficultés résultant de cette diminution. Pour mémoire, les vins de Bourgogne commercialisent en moyenne 180 à 200 millions de bouteilles par an, dont la moitié à l'export. A l'aube d'une année qui semble donc voir le retour d'un volume de récolte quasi normal, la situation se révèle tendue mais plutôt favorable.

La raréfaction de l'offre de vins de Bourgogne sur les marchés a fait monter les cours et a encore baissé les stocks. L'intérêt pour les bourgognes restant fort, la demande du négoce est demeurée soutenue sur le marché régional.

A l'export, les principaux marchés souffrent du manque de disponible. Les volumes ont baissé de 12 % sur les sept premiers mois 2014 par rapport à 2013. C'est ainsi que les volumes exportés aux USA ont baissé de 15 % sur cette même période. Les volumes exportés en Grande-Bretagne ont baissé de 25 %.

La zone d'exportation européenne des bourgognes est la plus touchée avec une baisse de 17,5 % en volume et de 3,8 % en valeur, mais deux marchés ont retrouvé des couleurs. Il s'agit de la Belgique (4^e devant le Canada) qui gagne près d'un million d'euros en chiffre



© FB.

Les vendanges se sont bien passées et les rendements ont été excellents cette année, puisqu'on l'estime à 1,450 millions d'hectolitres

d'affaires et l'Allemagne qui est le seul pays où les volumes exportés sont restés stables, avec un chiffre d'affaires en croissance.

En revanche, le plus beau plongeon provient du Royaume-Uni qui a perdu 52 % en volume et 53 % en chiffre d'affaires, mais de nombreux experts prédisent une reprise du marché britannique.

HEUREUSEMENT L'AMÉRIQUE DU NORD...

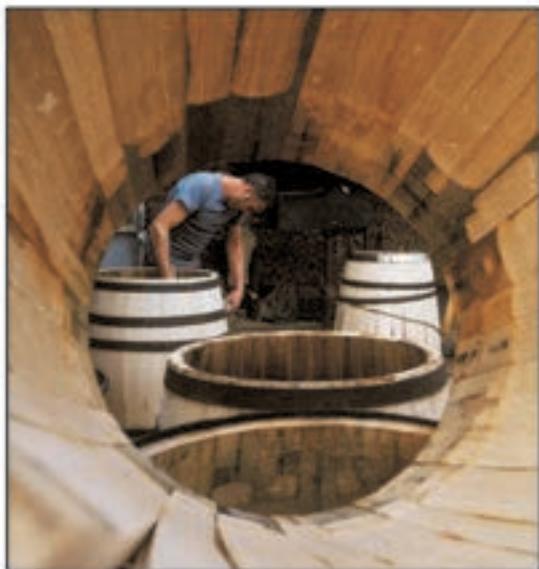
Le marché des vins aux Etats-Unis reste très prometteur pour les années à venir. Le dernier rapport de la Silicon Valley Bank indique qu'après trois années de déclin, les ventes de vins fins devraient enregistrer 6 à 10 % de croissance dès 2014.

Pendant ce temps, les marchés asiatiques souffrent. Les volumes exportés de bourgognes ont continué de baisser au Japon. En Chine, les directives du gouvernement pour réduire les signes ostentatoires de richesse ont fait baisser les exportations explique, le BIVB qui rappelle néanmoins que le marché chinois ne représente que 1,9 % des volumes des exportations bourguignonnes.

LE DÉBOUCHÉ FRANÇAIS

Les circuits traditionnels français (restauration, cavistes) se maintiennent, rappelle le BIVB. Le vignoble vend ainsi 20 millions de bouteilles et conforte ses parts de marché. Le circuit des cavistes a renoué avec une bonne activité. L'œnotourisme, qui se développe en Bourgogne, a représenté un nouveau marché. Quant à la grande distribution, elle reste un bon marché pour les vins les plus chers, puisque les prix moyens de vente ont augmenté de 8,1 %. Quant au crémant, il ne souffre que de sa raréfaction, car il reste très demandé hors Champagne.

TONNELLERIE
REMOND



Les Fûts de la

Passion

TONNELLERIE REMOND

B.P. 7 • 21550 LADOIX-SERRIGNY • FRANCE
TÉL. 33/03 80 26 46 42 - FAX. 33/03 80 26 49 92

EUPON - BEAUNE

597153200



BOUCHARD AÎNÉ & FILS
BEAUNE - FRANCE

154^{ème} édition de la Vente des Vins
des Hospices de Beaune

L'étoffe du vin

SAMEDI 15 & DIMANCHE 16
NOVEMBRE 2014 DE 10H À 18H



DÉGUSTATION « GOURMANDE »

- 40 EUROS -

Dégustation et les accords mets/vins
Livret de dégustation | Verre gravé

DÉGUSTATION « VINS FINS »

- 34 EUROS -

Dégustation | Livret de dégustation | Verre gravé

Réservation :

magasin@bouchard-aine.fr
ou tél +33 (0)3 80 24 06 66



Hôtel du Conseiller du Roy
4 boulevard Maréchal Foch - 21200 Beaune
www.bouchard-aine.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

597162300

Les enchères vont encore flamber

Le monde entier a soif de bourgognes, après trois années consécutives de très faibles rendements. Cette soif ne sera pas encore étanchée pour certaines appellations à nouveau grêlées, mais pour les autres, les volumes ont été au rendez-vous.



© Philippe Bruchat - LBP

Les enchères devraient s'envoler, une fois de plus !

Les perspectives sur cette vente

Tous les paramètres sont en place pour que les cours s'envolent encore un peu plus. Même si cette vente est toujours éloignée des prix des marchés, parce qu'elle est précisément caritative ; elle ne peut pas s'affranchir de toutes les lois économiques. La première d'entre elles est celle de l'offre et de la demande.

La Bourgogne - et le domaine des Hospices de Beaune ne fait pas exception - a connu trois millésimes dont les rendements ont été historiquement faibles. Il faut se souvenir de 2013 et ses 443 pièces et 2012 avec ses 512 pièces. On était loin des 799 pièces de 2009 ! En 2012, on avait atteint un record historique de 5 269 640 euros. Certes, le millésime 2014 a presque retrouvé des rendements moyens, à l'exception des appellations grêlées.

Il y aura plus de pièces mises en vente cette année (534) dont 117 blancs et 417 rouges. Pour une fois, la pièce des présidents ne sera pas sortie d'une cuvée. Il s'agira d'un corton Bressandes grand cru rouge. Mais le marché global sera en panne de bourgogne en 2015,

car la campagne commerciale écoulera les petits volumes de 2013.

ON MANQUE DE MEURSAULT, BEAUNE, VOLNAY, POMMARD

Le marché bourguignon va manquer cette année de meursault, beaune, volnay et pommard à vendre. Le domaine des Hospices de Beaune sera dans la même configuration.

Dans le même temps, cette terre toujours bénie des dieux nous offre un millésime 2014 qui s'annonce bon et même très bon. Soyons sérieux, on ne parlera pas d'année du siècle. Il ne faut d'ailleurs pas réitérer les exagérations commerciales du XX^e siècle et, en plus, il est encore trop tôt pour jouer les augures. Mais tout de même, les toutes premières dégustations de ce vin - qui est encore au berceau - font espérer de bonnes choses.

Revenons donc à notre fameuse loi de l'offre et de la demande. On n'est pas encore sorti de la pénurie et en plus, ce millésime s'annonce plutôt bon. Moralité ? La demande devrait encore faire monter les cours.

Franck BASSOLEIL



SPÉCIAL VENTE DES VINS À SAVIGNY- LÈS-BEAUNE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE PROPRIÉTAIRES-ÉLEVEURS DE BOURGOGNE

Rue du Docteur-Guyot
21420 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

Bureau : tél. 03 80 21 50 59

Caveau : tél. 03 80 21 52 13

www.hdv.fr - œnotheque@hdv.fr

A l'occasion de la 154^e Vente des Vins des Hospices de Beaune, le domaine Henri de Villamont vous propose :

**samedi 15 novembre 2014
et dimanche 16 novembre 2014**

de 10 heures à 17 h 30

Visite guidée des caves de 2 400 m² du XIX^e siècle, dégustation commentée des grandes appellations bourguignonnes et vieux millésimes, accompagnée d'une sélection de fromages régionaux, en toute convivialité.

ENTRÉE : 5^e VERRE OFFERT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

463509800



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS LES 15 et 16 NOVEMBRE

Découverte de nos caves historiques, les plus anciennes de Beaune, ayant appartenu aux Chanoines, aux Ducs de Bourgogne, ainsi qu'aux Rois de France. Aujourd'hui, elles forment près d'un hectare de galeries sous les pavés du centre historique. A l'issue de cette promenade, une **dégustation exceptionnelle** de 6 vins, dont des millésimes anciens, vous sera proposée.

Durée : environ 1h30.

A 10h00, 14h30 et 16h30 en français, à 9h30, 14h00 et 16h00 en anglais.

Sur réservation uniquement.

50 € par personne

Première édition du «Dîner des Ducs», qui sera servi dans l'enceinte de l'ancien parlement des Ducs de Bourgogne. Ce dîner de prestige sera mis en lumière par les Crus les plus emblématiques de la Maison. La participation à cet événement inclut également la visite de nos caves et une dégustation, sur rendez-vous.

Dîner le samedi 15 novembre, à partir de 20h00.

Sur réservation uniquement.

Plus d'informations au 03 80 24 84 05 ou par mail : œnotheque@drouhin.com.

250 € par personne

œnothèque Joseph Drouhin

1 Cour du Parlement (devant Notre-Dame) - 21200 BEAUNE

Tel : 03 80 24 84 05 - visite@drouhin.com

587155200

Roland Masse, le régisseur qui fait sa dernière cuvée

Portrait



© M. P.



© Franck Bassoleil

En janvier, Roland Masse aura 61 ans et deux mois. C'est à cette date que l'emblématique régisseur des Hospices de Beaune prendra sa retraite. « Mais pour l'instant je n'y pense pas du tout. Entre les vendanges, la vinification, l'élevage et la préparation de la Vente des vins, je n'ai pas l'impression que je vais bientôt arrêter ». Il faut dire que ce rituel Roland Masse le connaît : il le répète chaque année depuis quinze ans. « Comment je suis devenu régisseur des Hospices de Beaune ? Grâce à une annonce parue dans *le Bien public*. Je travaillais depuis 18 ans chez Bertagna à Vougeot, et j'ai vu que les Hospices recherchaient un régisseur. A ce moment-là, j'avais envie de changement même si je me plaisais beaucoup dans ce que je faisais. Je suis comme ça, j'aime quand ça bouge ». Roland Masse postule et c'est finalement sa candidature qui est retenue. « J'ai longuement hésité à dire oui. Je n'étais pas plus motivé que cela au final. Je me disais que les Hospices c'était un monde vraiment à part. Non, vraiment je n'étais pas emballé », s'amuse-t-il à raconter aujourd'hui. Il accepte pourtant et entame sa première année avec le millésime du nouveau millénaire. Il se souvient même qu'à la Vente des vins, ce fut un record. « Alors j'espère que pour ma dernière il y aura aussi un record ! ».

Roland Masse, c'est cet homme jovial, disponible, qui vit son métier avec une réelle passion. Pourtant, au départ, il souhaitait plutôt s'orienter vers la sylviculture, soit la culture des arbres. C'est en réalité un concours de circonstances qui pousse ce fils de vigneron de la côte chalonnaise à faire de la viticulture son métier. « J'étais trop jeune pour la formation en sylviculture. Je me suis donc retrouvé au lycée viticole. J'ai passé mon bac, puis j'ai obtenu un BTS viti-œno et je suis parti à la fac », se souvient-il. Il aime raconter que son

premier job fut chômeur. « Je suis arrivé en plein pendant la crise pétrolière. Mais ça n'a pas duré longtemps. J'ai travaillé pour une maison de vin dans le Mâconnais puis je suis parti dans l'Yonne pendant trois ans pour y faire du crémant puis chez Prosper Maufoux à Santenay avant Bertagna puis les Hospices », énumère-t-il.

Et lorsqu'on lui demande quelle est sa meilleure année en quinze ans de régie des Hospices, sa réponse est presque immédiate : « je dirais l'année 2005. Il n'y avait rien à faire, tout était beau. La plus difficile, c'est 2008 : avec le froid, la pluie, le raisin qui ne mûrissait pas, je me suis demandé si on allait réussir à faire du vin présentable. Je me disais qu'on allait vraiment faire un mauvais millésime. Et puis finalement on a réussi à sortir de jolis blancs ! ».

Marie PROTET



© Frédéric Joly

La cuverie fête ses 20 ans

Avant installée en centre-ville, la cuverie des Hospices de Beaune a déménagé il y a 20 ans. Aujourd'hui, elle est dotée d'outils de plus en plus performants.



© F. B.

Le Moût est rentré dans les cuves où il subira de nombreuses opérations.

Présentation de la cuverie et ses travaux en cours

C'était en 1994. A l'image de l'hôpital au début des années 70, la cuverie des Hospices de Beaune a déménagé du centre-ville pour s'installer en périphérie, avenue des Stades. C'est désormais ici que sont réceptionnés les raisins, qui sont mis en cuve et élevés. Là que se déroulent les différentes dégustations qui précèdent la Vente des vins. L'imposante bâtisse regroupe 45 cuves ouvertes pour les vins rouges et huit cuves fermées pour les blancs. Sans oublier non plus l'impressionnante cave qui a, en 2009, rassemblé 799 pièces, un record. Cette année, il y en a 534.

LA TECHNOLOGIE POUR DE MEILLEURS VINS

L'an dernier, la cuverie a fait peau neuve. « D'importants travaux ont été menés sur la partie réception de vendanges. Nous avons

changé les tables de tri, les égrappoirs et installé un nouveau système qui permet de récupérer les raisins non foulés mais égrappés. Et cela change beaucoup de choses, ça se retrouve dans la qualité du vin. On travaille plus sur la finesse, l'élégance des vins », confie Roland Masse, régisseur des Hospices de Beaune. Mais ce n'est pas tout.

« La cuverie est aussi dotée d'un nouveau système de régulation des cuves. Ainsi nous pouvons régler la température de chaque cuve de façon très précise et s'il y a le moindre souci, un système d'alerte nous prévient. Comme ça, on peut dormir plus sereinement », enchérit le régisseur.

Du côté des équipes, Roland Masse fait appel à 23 vigneron qui gèrent la récolte, entre 30 et 35 trieurs et une dizaine de personnes présentes en permanence en cuverie.

Franck BASSOLEIL

Vinea

TRANSACTION



SPÉCIALISTE DES PROPRIÉTÉS VITICOLES

+ de 200 en France

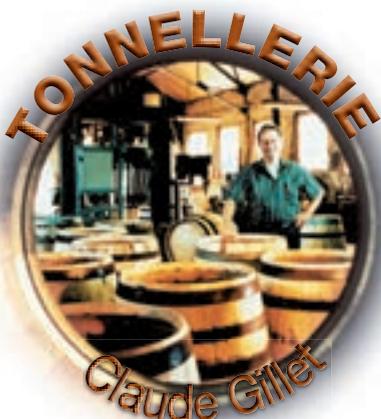
Les plus belles
propriétés et parcelles

30 ans
d'expérience
en Bourgogne
et Beaujolais

www.vineatransaction.com

Tél. 04.74.66.62.04

4552500



Grande Rue - 21190 SAINT-ROMAIN

Tél. 03.80.21.26.26 - Fax 03.80.21.29.34

www.tonnellerie-gillet.com

Ouverture de 8 à 12 heures et de 13 h 30 à 17 h 15. Le vendredi de 8 à 12 heures.

579837200

Brisac  du Parc
Immobilier

TRANSACTIONS IMMOBILIÈRES

Fondée en 1898

Propriétés
RURALES

Domaines - Vignobles
Forêts - Étangs
Terrains

19 bd de Brosses - BP 42728
21000 DIJON

brisacduparc@brisacduparc.fr

Immeubles
URBAINS

Hôtels particuliers
Maisons
Appartements

Tél. 03 80 30 21 62
Fax 03 80 30 92 17

www.brisacduparc.fr

597098600



Week-End Vente des Vins

Offrez-vous l'exceptionnel !
15 et 16 Novembre 2014

VISITE ET DÉGUSTATION "MILLÉSIMES PRÉCCES"

45 € par personne

Visite guidée des caves du Château de Beaune et dégustation
commentée de 8 Grands Crus et Premiers Crus

Samedi : 09h30 (EN), 10h00, 10h30, 11h30, 14h00, 14h30,
15h00, 15h30, 16h30

Dimanche : 09h30, 10h00, 11h00, 11h30, 14h00 (EN), 14h30,
15h00, 16h00

DÉGUSTATION "LES RACINES DE LA MAISON"

25 € par personne

Dégustation de 5 Premiers Crus historiques du Domaine et d'un
Premier Cru des Hospices de Beaune

Samedi et Dimanche toutes les 30 minutes de 09h30 à 17h00

Réservation fortement conseillée

Château de Beaune / Boulevard Maréchal Joffre - 21200 Beaune
Tel. +33 (0)3 80 24 80 45 - caveau@bouchard-peretfils.com
www.bouchard-peretfils.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

59335100



Le Caveau

VIGNERONS ASSOCIÉS

NUITON-BEAUNOY

CÔTE D'OR

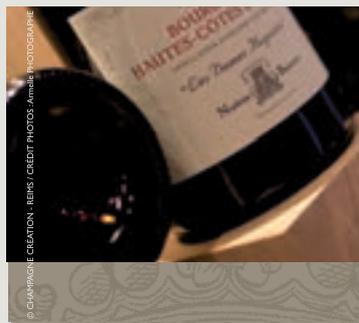
Un espace rêvé pour découvrir l'extraordinaire mosaïque des vins de la Côte d'Or...

À L'OCCASION DE LA 154^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

15 & 16 Novembre 2014

de 9h30 à 17h30 :

- Entrée libre : dégustation de nos vins.
- Entrée à 15€ : dégustation exceptionnelle sur fûts, accords mets et vins sélectionnés, verre gravé offert.



CAVE DES HAUTES-CÔTES

93-95 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE - www.nuiton-beaunoy.com / lecaveau@nuiton-beaunoy.fr

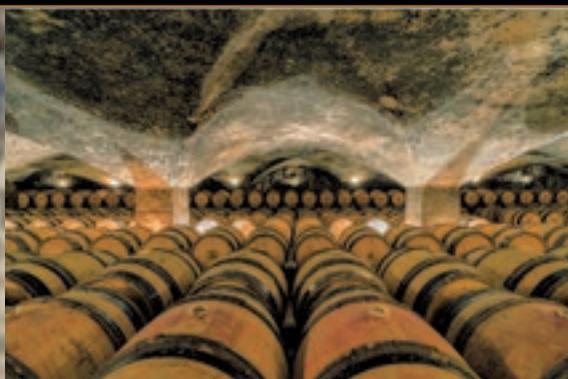
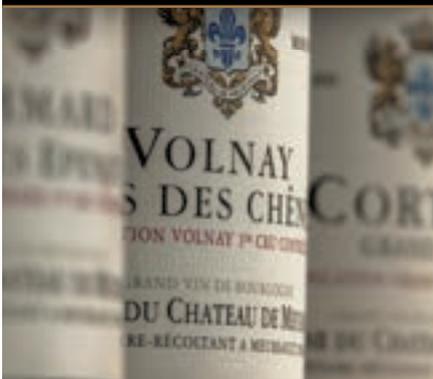
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

579899200



CHATEAU DE MEURSAULT

Mille ans d'histoire...



A l'occasion de la 154^e Vente des Vins des Hospices de Beaune

dégustation horizontale de premiers et grands crus 2012

dégustation de vins de la Côte de Beaune

Horaires d'ouverture : 9 h 30 - 18 h 00 - Navette gratuite office du tourisme de Beaune/Meursault

Rue du Moulin-Foulot 21190 Meursault • Tél. + 33 3 80 26 22 75

www.chateau-meursault.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

579899200

Les grands vins vont s'offrir aux dégustateurs

L'exposition générale des grands vins de Bourgogne au Palais des Congrès de Beaune reste le moment attendu qui permet de découvrir le millésime nouveau et de suivre les plus récents, un peu comme on suit les premiers pas du nouveau-né dans une famille.



Les amateurs comme les professionnels se précipitent à cette exposition qui est le plus vaste tour de Bourgogne que l'on puisse faire en une matinée

On va enfin pouvoir mirer, regarder, humer et grumer ce millésime 2014 à travers les 700 appellations de premiers crus de la Bourgogne. L'intérêt de cette dégustation est justement de permettre ce tour d'horizon unique, sans bouger. On attend en effet 700 domaines, beaujolais compris, au palais des Congrès de Beaune. Vingt négoce et 25 caves coopératives présenteront ensemble une grande partie des 700 climats 1^{er} crus de la Bourgogne. En tout, ce sont près de 3 000 vins à déguster. Dans le grand hall d'exposition, on trouve chaque année la plus grande et belle concentration de produits du millésime nouveau et des deux derniers millésimes pour comparer. A titre indicatif,

cette exposition générale des grands vins avait attiré l'an dernier 6 200 visiteurs auxquels avaient été servies 7 500 bouteilles.

Les amateurs pourront s'inscrire au dîner de dégustation du Groupe des jeunes professionnels de la vigne (GJPV), au cours de la soirée des Jeunes Talents qui récompense traditionnellement les meilleurs producteurs.

Franck BASSOLEIL

VENDREDI 14 NOVEMBRE 2014

De 9 h 30 à 14 heures : Matinée réservée aux professionnels au Palais des Congrès de Beaune.

De 14 à 19 heures : Ouverture au public

Cette année, la matinée du vendredi sera réservée aux professionnels. A 11 heures, inauguration officielle de la fête des Grands Vins de Bourgogne, aux côtés de nombreuses personnalités. L'ouverture au public se fera l'après-midi dès 14 heures.

Enfin, dès 19 h 30 se tiendra le dîner Vignerons et Jeunes Talents pour lequel on peut réserver ses places en ligne : (fetedesgrandsvins.fr)

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2014

Ouverture de 9 à 19 heures.

Ouverture sans interruption toute la journée

du samedi. Une restauration légère (sandwichs, gougères) sera proposée pour accompagner les nombreux vins à déguster.

DIMANCHE 16 NOVEMBRE 2014

Ouverture de 9 à 14 heures.

Dernier jour de ce week-end de festivités. Nouveauté 2014 : une équipe de sommeliers sera présente pour vous initier à la dégustation.

Venez découvrir et apprendre l'art de la dégustation.

PRIX D'ENTRÉE

Dîner vendredi soir avec un accès à la dégustation : 50 €. Places limitées. Entrée avec un verre de dégustation et catalogue : 25 €. Entrées illimitées.

Un foudre en forme d'œuf

Même si on doit les premiers tonneaux aux Gaulois et que leurs fabrications requièrent le respect d'une tradition, cela n'empêche pas les innovations, telle que l'Ovum conçu et créé par la tonnellerie Taransaud

Les innovations de la tonnellerie Taransaud

Au départ de cette aventure, c'est une grande maison de Champagne qui a demandé à Taransaud de réaliser un foudre dont les façades seraient de forme ovoïde et respecteraient les proportions du nombre d'or. C'était un premier défi à relever, compte tenu des problèmes techniques complexes qu'il fallait résoudre ; mais une fois ce défi relevé avec succès, la tonnellerie a souhaité aller plus loin, en faisant la première cuve en bois, totalement ovoïde. C'est ainsi que l'idée d'Ovum est née. Encore fallait-il trouver les pièces permettant un tel assemblage.

Dans un lot de bois, elles sont forcément peu nombreuses. Les douelles sont usinées et calibrées pour se juxtaposer parfaitement. Le bas des douelles est assemblé grâce à un système inox permettant la continuité de la forme ovoïde. Le montage du fond du haut a été développé selon un profil breveté. C'est la somme de ces innovations et leur réussite esthétique qui lui ont valu le prix de l'innovation de l'industrie du bois. Au-delà de cette prouesse technique, la tonnellerie Taransaud a voulu en mesurer les effets sur le vin.

Un essai comparatif a été conduit dans un grand cru classé de Graves à Léognan, où le même moût de sauvignon a été vinifié et élevé de façon comparative dans l'Ovum et des fûts classiques.



Ce foudre en forme d'œuf a conquis bien des grandes maisons pour ses qualités œnologiques

Il est apparu dans ces tests que les vins obtenus dans l'Ovum étaient perçus comme plus fruités et purs. C'est ainsi que le département R&D de Taransaud semble bien avoir remporté la partie pour l'élevage des grands vins blancs.

Il faut dire que cette tonnellerie, installée à Beaune depuis 1999 et sur le nouveau site de la rue André-Marie Ampère depuis 2012 est une référence internationale. Ses barriques, foudres et pièces fabriquées sur les sites de Beaune et Merpins en Charente sont livrés aux meilleurs vins et eaux-de-vie de France et du monde.

Franck BASSOLEIL

Une vente au bénéfice des Hospices de Beaune

Une grande partie du bénéfice de la Vente des vins du domaine des Hospices de Beaune profite à l'hôpital, une fois réglés tous les frais d'exploitation et de vente.



Chambre première de série

C'est la grande spécificité de cet hôpital et c'est ce qui explique qu'il peut maintenir une offre de proximité d'une aussi grande qualité, dans une ville comme Beaune, prise entre les deux grosses agglomérations que sont Chalon-sur-Saône et Dijon, avec une forte densité en cliniques et en hôpitaux.

Comme l'explique son directeur Antoine Jacquet, cette vente permet d'investir dans du matériel et ses installations, pour offrir aux soignants les meilleures conditions de travail et une vraie prise en charge.

Ce mode de fonctionnement est historique. C'est ce qui lui a permis d'acquérir son scanner en 1989. C'était l'un des premiers pour un hôpital de cette taille.

Plus près de nous, c'est encore le bénéfice de cette vente des vins qui a permis de moderniser et d'agrandir le Centre Nicolas-Rolin. De la même façon, l'hôpital a pu commencer sa modernisation et son extension qui doit se faire sur les six prochaines années. Le coût global est estimé à 48 millions d'euros et comme l'explique Antoine Jacquet : « une grande partie de cette somme sera couverte par le bénéfice cumulé de ces prochaines ventes des vins qui réduiront d'autant le recours à l'emprunt final ».

Franck BASSOLEIL



Hall d'accueil

© Hospices civiles de Beaune - AIA architectes

Ce qu'il faut savoir

MOBILIER VIN
Etude - Conception - Réalisation







7, rue du Mont-Batois - 21200 BEAUNE
03 80 24 17 27 - www.dl-augey.com

579829400



VENTE ET ACHAT DE VIGNES




Fort de mes trente années d'expérience avec mes premiers pas à la SAFER de Bourgogne, et depuis plus de dix ans chez République Transactions, je prends en charge votre dossier depuis le mandat jusqu'à la réitération de l'acte par le notaire.

Si votre souhait est de vendre ou acquérir un domaine viticole ou des parcelles de vigne, n'hésitez pas à prendre contact avec moi : Michel Mercier au 06.07.27.98.46 ou à l'agence République Transactions.

10, rue Pasumot
Face aux Halles
21200 BEAUNE

03 80 22 39 60

www.republique-transactions.fr

579891900

La maison Drouhin a désormais son dîner

L'idée, ce sont les clients eux-mêmes qui l'ont suggérée.



© Maison Drouhin

Lors de la très célèbre Vente des vins des Hospices de Beaune, beaucoup de clients recherchent un dîner en dehors des restaurants, dans la pure tradition bourguignonne. Et certains se retrouvent bredouilles, faute de place au clos de Vougeot ou à la Paulée de Meursault. L'œnothèque de la maison Joseph Drouhin, à Beaune, a alors décidé de sauter le pas. Pour la première fois cette année est organisé le dîner des ducs dans les locaux de l'œnothèque qui abritait auparavant le parlement des ducs de Bourgogne, près de la collégiale Notre-Dame. Ce repas, qui se veut volontairement intimiste et sans fioritures, rassemblera une cinquantaine de personnes autour d'un menu gastronomique et des vins de la maison : un chablis, les Clos, grand cru 2003, un beaune premier cru Clos des Mouches blanc 2001, un corton grand cru Hospices de Beaune cuvée Docteur Peste 1999, un chambolle-musigny premier cru 1990 et enfin un vieux marc de Bourgogne.

VISITE DES CAVES ET DÉGUSTATION

En parallèle, les participants auront accès à une visite des caves et une dégustation auxquelles ils pourront participer tout le week-end. « Cette formule visite et dégustation, nous l'avons lancée l'année dernière. Il y aura trois créneaux en anglais et en français le same-



© Maison Drouhin

di et le dimanche. Ce seront des petits groupes de dix à quinze personnes », précise Raphaël Febvret, responsable de l'œnothèque. Ainsi, le dîner des ducs viendra en complément et si c'est un succès ; il se pourrait bien qu'il soit reconduit l'année prochaine.

Marie PROTET

INFO TARIF DÎNER DES DUCS

250 € par personne, visite des caves et dégustation comprises.

Visite et dégustation seules :

50 €. Réservation au 03.80.24.84.05.

www.drouhin.com



Tonnellerie Rousseau,
associons nos talents.

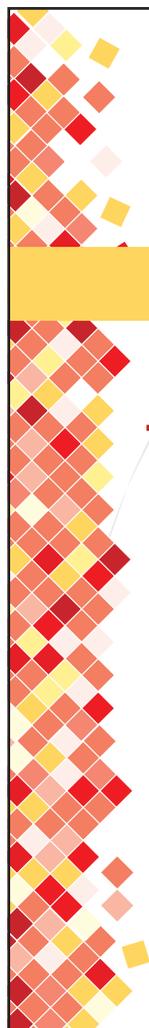
Agence Buenos Aires – RCS Avignon 490352408

Faites vos cotations en ligne www.tonnellerie-rousseau.com

Z.A. des Champy - 21160 COUCHEY - BOURGOGNE - FRANCE

TÉL. 33 (0)3 80 52 30 28 - FAX 33 (0)3 80 52 59 52 - contact@tonnellerie-rousseau.com

61 081 4500



Marché aux Vins

Un lieu unique

VISITE & DÉGUSTATIONS

A l'occasion de la
154^e Vente des Vins
des Hospices de Beaune,
le Marché aux Vins vous accueille
15 & 16 Nov 2014 de 9h30 à 18h.

7 rue de l'Hôtel-Dieu 21200 Beaune
Tél. : + 33 3 80 25 08 20
contact@marcheauxvins.com
www.marcheauxvins.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Dégustation Vente des Vins

- Marsannay Blanc Champs Perdrix 2013 - *Château de Marsannay*
- Meursault 2011 - *Château de Meursault*
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2011 - *Comte de Moucheron*
- Meursault 1er Cru 2008 - *Château de Meursault*
- Meursault 1er Cru 2002 - *Château de Meursault*

- Marsannay Le Parterre 2011 - *Château de Marsannay*
- Beaune Cuvée Marie-Sophie Grangier 2009 - *Hospices de Dijon*
- Gevrey-Chambertin 1er Cru 2008 - *Château de Marsannay*
- Vosne-Romanée 1er Cru En Orveaux 2008 - *Château de Marsannay*
- Volnay 1er Cru Clos Des Chênes 2003 - *Château de Meursault*
- Beaune 1er Cru Cent-Vignes 1998 - *Château de Meursault*

Dégustation Grands Crus

- Chablis Les Preuses 2011 - *Domaine Gilles & Nathalie Fèvre*
- Corton-Charlemagne 2011 - *Comte de Moucheron*
- Chevalier-Montrachet 2007* - *Bouchard Père et Fils*
- Montrachet Marquis de Laguiche 2006* - *Maison Joseph Drouhin*

- Clos Vougeot 2011 - *Château de Marsannay*
 - Corton-Perrières 2008 - *Domaine Meuneveaux*
 - Chambertin 2008* - *Château de Marsannay*
 - Chambertin Clos de Bèze 2006* - *Domaine Faiveley*
- *Dans la limite du millésime disponible.

Conception : papajin'up / contact@papajinup.fr

TONNELLERIE

Billon

BEAUNE - FRANCE

Depuis 1947



www.tonnellerie-billon.com
commercial@tonnellerie-billon.com
Tél. 33 (0)3 80 25 92 60

579840700



spécialités
fondues
vigneronne /
bourguignonne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



Nous cuisinons
des produits frais
de qualité.

• **Nouveau cadre :**

Une **nouvelle ambiance**, moderne et chaleureuse avec des matériaux authentiques. Un **espace restructuré**, avec un nouveau bar et un mobilier contemporain.

• **Nouvelle carte :**

Une nouvelle carte qui évolue au fil des saisons et qui met à l'honneur les produits du terroir.

• **Nouvelle fondue :**

Une nouvelle fondue "Bressanne" qui vient s'ajouter à nos spécialités "Bourguignonne" et "Vigneronne".

lafermeauxvins c'est aussi :

- Salons privatisables jusqu'à 120 convives (mariages, anniversaires, dîners de gala...)
- Accueil & menus groupes loisirs ou affaires
- Salles de réunion modulables, équipées, climatisées et insonorisées pour vos séminaires et réunions.
- Un hôtel Ibis de 103 chambres dernière génération.

www.lafermeauxvins.com

lafermeauxvins • rue Yves Bertrand BURGALAT • 21200 BEAUNE • 03 80 22 46 75

579850400

Albéric Bichot personnellement impliqué dans cette Vente des vins

Qu'est-ce qui peut motiver Albéric Bichot à s'investir dans la Vente des vins ? Il répond que c'est une occasion unique de valoriser la Bourgogne. Alors il est sur tous les fronts.



Albéric Bichot organise dans ses domaines, plusieurs rencontres tout au long du week-end

Albéric Bichot principal acteur de cette vente

Albéric Bichot sera, comme chaque année, sous la halle pour remporter un maximum d'enchères. Ce qu'on sait moins, c'est le travail préparatoire que cela demande. Alors qu'il a reçu le samedi midi ses invités pour un déjeuner de fête au domaine du Clos Frantin, à Nuits-Saint-Georges, c'est une toute autre ambiance qui domine dimanche matin. A quelques heures de la vente, il reçoit chacun de ses clients. Il prend des notes, conseille, rassure, encourage. Tout à l'heure, sous la halle il devra se souvenir des quantités et des enchères maximum autorisées par ses clients. Comme un champion avant la compétition, il se concentre : « Je ne mange pas à midi et je ne bois rien non plus, car je vais devoir rester assis tout l'après-midi, sans m'absenter un seul moment ».

Ce n'est pas un hasard si Albéric Bichot est devenu le premier acheteur de cette vente depuis quinze ans (en moyenne une centaine de pièces) et que plusieurs de ses clients ont acquis ces dernières années la pièce de charité (en 2004, 2008 et 2012).

UN SERVICE UNIQUE DEPUIS 2009

Comment acheter trois bouteilles à la prochaine Vente des vins des Hospices de Beaune ? Jusqu'ici, c'était impossible, il fallait se grouper avec des amis ou entrer dans un club pour se partager une pièce de vin (228 litres).

Les temps changent et la maison Albert Bichot a mis au point un site internet qui permet

d'acheter ces fameuses trois bouteilles et ce site permet aussi d'avoir bien d'autres services. Il faut dire que depuis 2009 « hospices-beaune.com » propose d'acheter en ligne les grands vins du domaine des Hospices de Beaune. En quelques clics et avec le sérieux assuré par la maison Albert Bichot, on pourra commander en primeur les vins des Hospices du millésime 2014, lors de la 154^e vente aux enchères, le 16 novembre.

Jean-David Camus, qui administre et anime ce site, nous en explique la philosophie : « On entretient une relation de conseil et de proximité avec nos clients. Je fais des vidéos sur toutes les étapes qui vont de la vendange jusqu'à la vinification et la dégustation avec Roland Masse. On explique aussi des termes techniques et on parle aussi de la Bourgogne et de son actualité culturelle.

Ce n'est pas juste un site Bichot. Depuis sa création, on a diffusé 500 articles et 90 vidéos. Sur Twitter, on a 1 468 abonnés. Les gens aiment avoir ce suivi et ces explications. On a une démarche très pédagogique sur les 47 vins qui seront soumis aux enchères, mais aussi sur le fonctionnement de cette vente ou encore l'histoire du domaine. On peut aussi acheter les vieux millésimes des Hospices, des vins de la maison Albert Bichot, ainsi que des vins rares, voire introuvables, des allocations chez des domaines cultes ou exclusifs, en Bourgogne ou d'autres grandes régions viticoles, Bordeaux, Rhône, Alsace, etc ».

Les vendanges ensoleillées ont rentré de belles grappes

S'il n'y avait pas eu cet orage du 28 juin, la récolte aurait vraiment été très satisfaisante cette année.



© F. B.

Le beau mois de septembre a fait cette récolte qui sera finalement bien bonne

Les vendanges

Cet orage de grêle du 28 juin a une nouvelle fois très durement touché les beaune, meursault, volnay et pommard qui avaient déjà souffert les deux années précédentes. De ce fait, certaines parcelles ne donneront que 15 à 20 % de leur rendement habituel. La côte chalonnaise a également été touchée.

Pourtant, la météo avait été favorable tout au long du printemps. Fin mai-début juin, un petit air d'été flottait même sur le vignoble. Avec le soleil et la chaleur, accompagnés de quelques pluies bienvenues, les vignes poursuivaient leur développement rapide.

Certes, certains ceps présentaient des phénomènes de coulure importants, impactant la future vendange. Mais, dans l'ensemble, le volume potentiel de récolte était satisfaisant. La précocité observée au débourrement s'est confirmée. Le beau temps a perduré jusqu'au début de l'été. Comme on le dit en Bourgogne : « septembre fait le millésime ». Une fois encore, le retour du soleil à cette période a profité aux raisins qui ont mûri, tranquillement, avec un état sanitaire globalement bon. Après plusieurs années de récoltes déficitaires en volume, 2014 a fini par se rapprocher de la normale.



© F. B.

Franck BASSOLEIL



FAUPIN

*Votre partenaire
de la vigne au vin*

4 agences à votre service :

Morey : 03.80.34.01.34
Santenay : 03.80.20.61.20

Beaune : 03.80 22 03.31
Mercurey : 03.85.45.14.45

www.faupin.com - info@faupin.com

**PATRIARCHE**BEAUNE-FRANCE
1780**AU CŒUR DE BEAUNE, UN SITE D'EXCEPTION
LES PLUS GRANDES CAVES DE LA BOURGOGNE****IMPLANTÉE DEPUIS LE XVIII^{ème} SIÈCLE AU CENTRE DE BEAUNE, CAPITALE DES VINS DE BOURGOGNE, LA MAISON PATRIARCHE FAIT PARTIE DU PATRIMOINE HISTORIQUE DE LA VILLE.**

Beaune, capitale des Vins de Bourgogne compte un nombre important de Maisons de vins et Patriarche fait partie des plus anciennes. Fondée en 1780 par Jean-Baptiste Patriarche, la Maison Patriarche est installée en plein coeur du centre historique de Beaune et dissimule un impressionnant labyrinthe de caves long de 5 kilomètres. Ces caves sont les plus grandes de Bourgogne. Leur partie la plus ancienne date du XIII^e siècle. Ces lieux abritent également une magnifique chapelle, construite sous l'Ordre des soeurs Visitandines au XVII^e siècle et restaurée en 2010.

Connue pour ses caves, la Maison Patriarche est reconnue pour la qualité de ses vins, basée sur les savoir-faire d'hommes passionnés.

Du vignoble de Chablis à celui du Beaujolais, elle offre une formidable palette de l'ensemble des appellations bourguignonnes. Depuis plus de 30 ans, des relations durables ont été établies avec les viticulteurs de la région. Les oenologues de la Maison travaillent au quotidien avec chacun d'eux, s'appuyant sur un cahier des charges exigeant. Ils assurent un suivi rigoureux, depuis la conduite de la vigne, jusqu'à la mise en bouteilles, ce qui leur permet de sélectionner et de valoriser les plus beaux climats de Bourgogne. Les distinctions attribuées dans les concours et la presse spécialisée internationale témoignent d'une amélioration constante de la qualité et d'un état d'esprit tourné vers l'excellence.

Lors de votre visite des caves, des bornes interactives audio-vidéo en 9 langues jalonnent votre parcours. Ludique et pédagogique, cette visite est représentative de la diversité du vignoble bourguignon. Une balade hors du temps... et incontournable !

À la fin de chaque visite, il vous sera proposé une dégustation de 3 vins blancs et 10 rouges. Une occasion unique de découvrir la diversité des appellations bourguignonnes.

Pour profiter pleinement de la magie des lieux, la Maison vous propose une visite privilège uniquement sur réservation : accueil personnalisé, circuit accompagné, dégustation commentée et bouteille cadeau, tout a été pensé pour que chacun garde un souvenir mémorable de son passage dans les caves Patriarche.

**10 GRANDS VINS D'EXCEPTION
SUR 40 ANNÉES : 2013 À 1974**

Comme chaque année, dans le cadre de la célèbre Vente des Vins des Hospices de Beaune, la Maison Patriarche présente 10 de ses plus beaux crus. L'occasion de déguster grands vins et vieux millésimes.



- Vin blanc sur fût Chassagne-Montrachet 2013
- Chassagne-Montrachet 2010
- Meursault Charmes 1^{er} cru 2008
- Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Les Vergelesses 2012
- Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Cailles 2009
- Hospices de Beaune - Beaune 1^{er} Cru Cuvée Dames Hospitalières 2004
- Hospices de Beaune - Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru Cuvée Forneret 2000
- Magnum Pommard 1^{er} cru Clos des Epenots 1981
- Magnum Grands-Echezeaux Grand Cru 1977
- Magnum Hospices de Beaune Meursault Charmes 1^{er} Cru Cuvée Bahèze de Lanlay 1974

Tarif : 35 €**Caves ouvertes** : les 15 et 16 Novembre 2014 de 9h30 à 17h30**Contact** : Christine Richard - Tél. 03 80 24 53 87 - crichard@patriarche.com

DÉGUSTATION DES VINS DES HOSPICES

18, rue Louis-Véry
Ancienne cuverie
des Hospices de Beaune
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 45 00
hospices.beaune@ch-beaune.fr
www.hospices-de-beaune.com

• Dégustation à l'ancienne cuverie pour le grand public des vins des Hospices de Beaune qui seront vendus aux enchères à la prestigieuse vente de charité le dimanche 16 novembre 2014

• Tarif : Entrée payante
Le 15/11/2014 :
8 h 30 - 9 h 30 et 14 h - 16 h
Le 16/11/2014 : 8 h 30 - 9 h 30



142^e FÊTE DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Palais des Congrès
19, avenue Charles-de-Gaulle
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 25 00 25
Fax : 03 80 25 00 27
cavb@cavb.fr
www.fetedesgrandsvins.fr

Toute la richesse des climats de Bourgogne à portée de tous pendant 3 jours, voilà le programme du salon.

Une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la magie des terroirs bourguignons berceau, s'il en est, de la culture bachique.

• Tarif adulte : 25 €
(verre et catalogue des exposants compris)
Le 14/11/2014 : 14 h - 19 h
Le 15/11/2014 :
9 h - 19 h (sans interruption)
Le 16/11/2014 :
9 h - 14 h (sans interruption)



© Maison Jaffelin

DÉGUSTATION SPÉCIALE VENTE DES VINS AU DOMAINE BESANCENOT

Domaine Besancenot
Viticulteur propriétaire
récoltant à Beaune
78, faubourg St-Nicolas
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 18 76
Fax : 03 80 24 95 31
contact@domaine-besancenot.fr
www.domaine-besancenot.fr

• Dégustation de 8 beaune 1^{er} cru avec un sac de gougères par personne et un verre de dégustation gravé offert. Vous dégusterez notamment un beaune 1^{er} cru 1974. Parcours olfactif des vins rouges et blancs gratuit. Réservation obligatoire.
• Tarif adulte : 22 € / 26 €
(gratuit - 18 ans sans consommation).
Le 15/11/2014 : 10 h - 20 h
et le 16/11/2014 : 10 h - 18 h
sans interruption.



DÉJEUNER SPÉCIAL VENTE DES VINS À LA COMÉDIE DU VIN

La Comédie du vin
12, boulevard Jules-Ferry
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 88 94
Fax : 03 80 24 96 49
contact@lacomedieduvin.com
www.lacomedieduvin.com

• Déjeuner (sur réservation uniquement), mise en bouche : Anna Marina Pagnotta de la Comédie des mets " fait maison ".
Menu sur www.lacomedieduvin.com ou 03 80 24 88 94.
Dimanche 16/11/2014, mise en musique par Serge Chamoy, accordéoniste.
Retransmission de la Vente des vins des Hospices de Beaune sur écran géant à partir de 14 h.
• Tarif adulte : 66 € (hors boisson).
Du 15/11/2014 au 16/11/2014 :
11 h 30 - 14 h 30

L'ÉTOFFE DU VIN ! UNE DÉGUSTATION INÉDITE DE BOUCHARD AÎNÉ ET FILS DES 5 SENS

Bouchard Aîné & Fils
4, boulevard Maréchal-Foch
21200 BEAUNE
Tel. : 03 80 24 06 66
magasin@bouchard-aine.fr
www.bouchard-aine.fr
• 10 vins : de vieux millésimes, des 1^{ers} et grands crus, un vin sur fût !
Participez à une dégustation inédite au cœur du parcours des 5 sens : l'étoffe du vin, ou le rôle central du toucher dans la dégustation...
Quatre accords mets & vins pourront compléter cette étonnante exploration sensorielle.
• Tarif adulte : 34 € (sans mets), 40 € (avec mets), sur réservation.
Du 15/11/2014 au 16/11/2014 :
10 h - 18 h.



DÉGUSTATION DES 6 PREMIERS CRUS " LES RACINES DE LA MAISON " BOUCHARD

PÈRE & FILS
Maison Bouchard
Père & Fils
15, rue du Château
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 80 45
Fax : 03 80 24 80 52
caveau@bouchard-pereetfils.com
www.bouchard-pereetfils.com
• Dégustation des 5 premiers crus historiques du domaine et d'un premier cru des Hospices de Beaune.
Dégustation toutes les 30 minutes.
• Tarif adulte : 25 €.
Du 15/11/2014 au 16/11/2014 :
9 h 30 - 17 h.



© CFDB

■ DÉPART
DU SEMI-MARATHON
14 h

Avenue de la République. Course la plus prestigieuse de Bourgogne qui traverse les villages les plus renommés de la Côte. www.semibeaune.com

■ INAUGURATION
OFFICIELLE DU VILLAGE
BOURGUIGNON
14 h 15

En présence de Shirley Bousquet, Enzo Enzo, Guéric Kervadec et Patrick Chêne, avec la participation

de Jean-Marc Dalbera et Massimo Moretti.

■ ANIMATION MUSICALE
ET FOLKLORIQUE
15 h à 17 h

Sur les places et les rues du centre-ville.

■ CONCOURS
DE DÉBOUCHAGE
DE BOUTEILLES
15 h à 17 h 30

Place Fleury.

■ REMISE DES PRIX
DU SEMI-MARATHON
16 h 30

Salle omnisports du forum.

■ RETRAITE
AUX FLAMBEAUX
17 h 30

Du CFDB, de la place de la Mairie à la place Carnot avec la participation des jeunes sapeurs-pompiers de Beaune et l'ensemble des groupes en présence. 18 h à 19 h : concert par tous les groupes présents.

Domaine Besancenot

Viticulteur - Récoltant à Beaune, Côte-d'Or, France

Dégustation spéciale Vente des vins

8 beaune 1^{er} cru (dont 1 de 1974)
+ gougères + verre gravé offert

samedi 15 et dimanche 16 novembre
de 10 h à 18 h (nocturne le samedi 15)

Entrée 22 €/personne
18 €/pers. pour groupe 8 pers. mini.
Nocturne : 26 €/personne

78, fbg Saint-Nicolas - BEAUNE
Réservation obligatoire au 03.80.22.18.76

612073100

IMPRIMERIE

Héry

CRÉATION & IMPRESSION

Etiquettes adhésives et traditionnelles
Imprimés commerciaux

Qualité et Respect des délais

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 60 25

697125100

**VISITE GUIDÉE DES CAVES
ET DÉGUSTATION
DE PRESTIGE
MAISON BOUCHARD
PÈRE ET FILS
" LES MILLÉSIMES
PRÉCOCES "**

Maison Bouchard Père & Fils
15, rue du Château
21200 BEAUNE
Tel. : 03 80 24 80 45
Fax : 03 80 24 80 52
caveau@bouchard-pereetfils.com
www.bouchard-pereetfils.com

• Visite guidée des caves du château de Beaune et dégustation commentée de 8 premiers et grands crus sur le thème "les millésimes précoces", avec des années comme 2009, 2003, 1989, 1976 et d'autres encore. Verre gravé offert.
Réservation fortement conseillée.

• Tarif adulte : 45 €
Le 15/11/2014 : départ des visites à 9 h 30 (GB), 10 h, 10 h 30, 11 h 30, 14 h, 14 h 30, 15 h, 15 h 30, 16 h 30.
Le 16/11/2014 : départ des visites à 9 h 30, 10 h, 11 h, 11 h 30, 14 h, 14 h 30, 15 h, 16 h.



**FESTIVITÉS
DE LA VENTE
DES VINS DELICAVE**

24 bis, rue des Tonneliers
21200 BEAUNE
Tel. : 03 80 22 45 10
Fax : 03 80 24 10 00
caveau@delicave.com
<http://delicave.over-blog.com>

• Dégustation dans nos caves du XVII^e siècle de 10 grands vins de domaines renommés de la Côte de Beaune et Côte de Nuits : 3 blancs, 7 rouges sur des villages, 1^{ers} crus et grands crus ainsi que sur des vieux millésimes. Quiz humoristique sur notre vignoble avec des vins à gagner par tirage au sort. 2 € par entrée seront reversés à l'association caritative la Confrérie de la St-Sébastien de la vallée de l'Ouche pour aider les familles et jeunes en difficulté.
• Tarif adulte : 25€
Le 15/11/2014 : 9 h 30 - 18 h 30



© Château de Meursault

**ART, VINS
ET DÉCOUVERTES
AU DOMAINE
FAMILLE PICARD**

Château de
Chassagne-Montrachet
5, chemin du Château
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET
Tél. : 03 80 21 98 57
Fax : 03 80 21 98 56
contact@domainesfamillepicard.com
www.chateaudechassagnemontrachet.com

• Exposition de peintures d'Audrius Petrenas.
Visite des caves des XI^e et XIV^e siècles.
Dégustation des vins des domaines de la famille Picard et des vins des Hospices de Beaune.
Table de dégustation à midi sur rendez-vous uniquement, places limitées.

• Tarif adulte : 18€
Table de dégustation et découverte de 6 vins : 65 €
Du 13/11/2014 au 16/11/2014 : 10 h - 18 h.



**CHÂTEAU
DE POMMARD**

15, rue Marey-Monge
21630 POMMARD
Tel. : 03 80 22 12 59
Fax : 03 80 24 96 49
www.chateaudepommard.com
• Visite du domaine. Dégustation

de vins prestigieux. Exposition à la galerie d'art (derniers jours).

• Tarif adulte : 21 €
Du 15/11/2014 au 16/11/2014 : 9 h 30 - 19 h.



**MARCHÉ AUX VINS
DÉGUSTATIONS
INOUBLIABLES
AU SEIN
D'UN LIEU
HISTORIQUE
EN PLEIN CŒUR
DE BEAUNE FACE
AUX HOSPICES**

Marché aux Vins
Rue Nicolas-Rolin
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 25 08 20
Fax : 03 80 25 08 21
contact@marcheauxvins.com
www.marcheauxvins.com

• Visite de nos caves et de magnifiques chapelles, situées dans l'ancienne église des Cordeliers de Beaune.
Deux dégustations proposées : dégustation de 11 vins prestigieux de la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.
Dégustation exceptionnelle de 8 grands crus.
• Tarif adulte : 39 €/79 € (gratuit - 16 ans)
Du 15/11/2014 au 16/11/2014 : 9 h 30 - 18 h



© Louis Latour

**CHÂTEAU
DE MEURSAULT
MOMENTS
INOUBLIABLES
ALLIANT CULTURE
ET PLAISIR**

DE LA DÉGUSTATION

Château de Meursault
Rue du Moulin-Foulot
21190 MEURSAULT
Tél. : 03 80 26 22 75
Fax : 03 80 26 22 76
domaine@chateau-meursault.com
vmamata@chateau-meursault.com
www.chateau-meursault.com

- Visite libre de la galerie de peintures, des magnifiques caves des XIV^e et XVI^e siècles. Découverte des parfums avec la Cave aux arômes. Visite du vignoble en jeep de collection (samedi uniquement). Dégustation commentée de 8 vins prestigieux et exceptionnellement d'un vieux millésime.

Dégustation grands climats, dégustation du millésime 2012 : 6 premiers crus et 2 grands crus accompagnés de pain au comté.

Brochure et verre sérigraphié offerts. Navette gratuite entre Beaune et Meursault depuis l'office de tourisme de Beaune.

Entrée payante.

- Tarif adulte : 25 €/50 € (gratuit - 16 ans)

Le 15/11/2014 au 16/11/2014 : 9 h 30 - 18 h

**DÉGUSTATION DE LA
154^e VENTE DES VINS
DES HOSPICES
DE BEAUNE
CAVES PATRIARCHE**

Caves Patriarche Père & Fils
5,7 rue du Collège
21200 BEAUNE
Tél. : 03.80.24.53.87
Fax : 03.80.24.53.11
crichard@patriarche.com
www.patriarche.com

- Dégustation de 10 grands vins de Bourgogne servis au verre (cadeau souvenir) de 2013 à 1974. Animation la magie du vin.
- Tarif adulte : 35 € (gratuit - 18 ans sans consommation).

Du 15/11/2014 au 16/11/2014 : 9 h 30 - 17 h 30.



**VEUVE AMBAL CRÉMANT
DE BOURGOGNE**

21200 MONTAGNY-LÈS-BEAUNE
Tél. : 03 80 25 90 81
www.veuveambal.com

- Au cœur du site de production de la maison Veuve Ambal, découvrez, lors de la visite, les secrets de l'élaboration du crémant de Bourgogne : de la vigne à la dégustation.

Pour les enfants, un parcours, à vos côtés, ludique et adapté a été spécialement créé. Une visite audioguidée accompagnée de sa dégustation de crémants de Bourgogne. Cette prestation se définit sous la forme d'une visite audioguidée et d'une dégustation spéciale vente des vins de 5 crémants de Bourgogne + 2 grands vins de Bourgognes.

- Tarif adulte : 7 €
- Tarif enfant de 12 à 18 ans : 4 € (Gratuit - 12 ans)



**MAISON JAFFELIN
DÉGUSTATION
ET VISITE
DES CAVES
DU CHAPITRE
DE NOTRE-DAME**

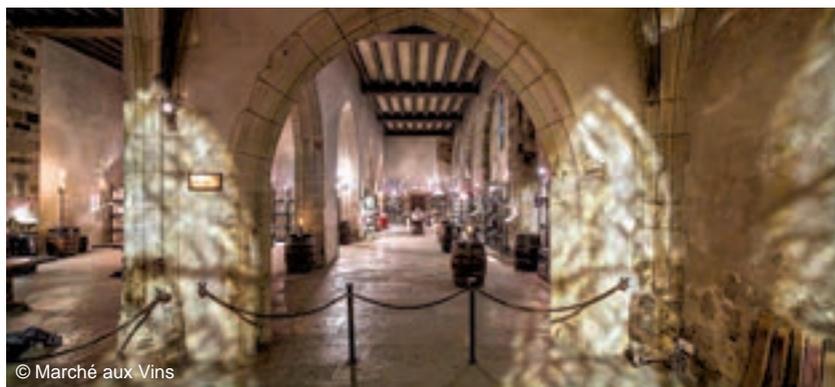
Caves du Chapitre Notre-Dame - Maison Jaffelin
2, rue du Paradis
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 12 49
jaffelin@maison.jaffelin.com

- Visite des caves du XII^e siècle, puis présentation de la vinification traditionnelle en Bourgogne avec une dégustation de 7 vins. Entrée payante.

Le 14/11/2014 : 10 h - 18 h

Le 15/11/2014 : 10 h - 19 h

Le 16/11/2014 : 10 h - 17 h



© Marché aux Vins

ATELIER PHOTO MUZARD
40 Faubourg Perpreuil 21200 Beaune



www.atelierphotomuzard.com

579815400

Jaffelin

Depuis 1816
Caves du Chapitre de Notre Dame

Visite et dégustation de 7 vins

Vendredi 14 Novembre 2014 de 10h00 à 18h00
Samedi 15 Novembre 2014 de 10h00 à 19h00
Dimanche 16 Novembre 2014 de 10h00 à 17h00

Entrée : 25 €
Verre gravé offert



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Caves du Chapitre de Notre Dame (XII^{ème} siècle)
2 Rue Paradis - 21200 BEAUNE - Tél : 03 80 22 12 49

jaffelin@maisonjaffelin.com - garnier.m@maisonjaffelin.com - Tél : 06 81 74 89 84

579852700

BOBARD 
frères

CONVOYEURS DE MANUTENTION
IMPLANTATION DE LIGNES DE TIRAGE ET D'HABILLAGE

CONCEPTION & RÉALISATION



Agent  **PERRIER** Bourgogne

- > monoblocs de tirage
- > inertage
- > machines de crémant

www.bobard-freres.fr

16, Av. du 8 SEPTEMBRE - 21200 BEAUNE / TEL : 03.80.22.11.80

579812700


VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE BOURGOGNE



VENEZ VISITER

**DÉGUSTATION SPÉCIALE
VENTE DES VINS**

DE 7 GRANDS VINS
ET CRÉMANTS DE BOURGOGNE

LES 14, 15 ET 16 NOVEMBRE de 10h à 18h
VISITE AUDIOGUIDÉE ET DÉGUSTATION : **7€**

VEUVE AMBAL

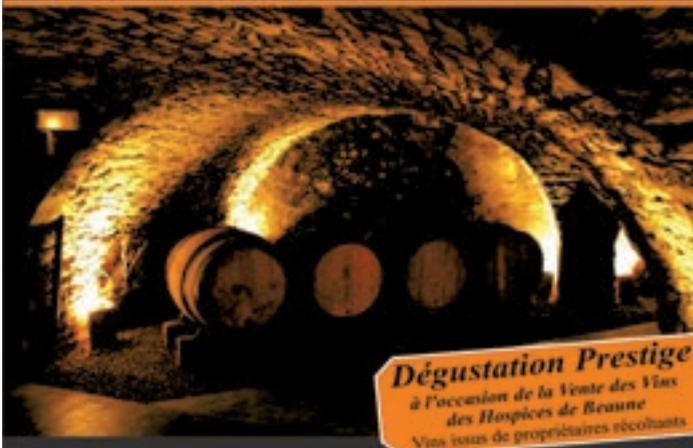
SORTIE A6 BEAUNE CENTRE HOSPICES 24.1
21200 MONTAGNY-LES-BEAUNE
03 80 25 90 81 - www.veuveambal.com

579890500

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Le Cellier de la CABIOTE



Dégustation Prestige
à l'occasion de la Vente des Vins des Hospices de Beaune
Vins issus de propriétaires récoltants

Vins Blancs

- Puligny-Montrachet 1er cru 2011 'La Garenne', *Domaine Laroze*
- Meursault 1er cru 2011 'Charmes', *Domaine des Comtes Lafite*

Vins Rouges

- Givry 1er cru 2012 'En Fleurs', *Domaine Mazze*
- Beaune 1er cru 2011 'Cuvée Maurice Drouhin', *Hospices de Beaune (vins Drouhin)*
- Corton Grand Cru 2011 'Pinguet', *Domaine Rapet*

Droit d'entrée : **16 €**

Possibilité de changement d'appellation de même niveau en cas de rupture

Exposition de l'artiste peintre Jean-François CARLOT, qui présentera ses paysages bourguignons

11, rue de l'Enfant - BEAUNE - 03 80 22 56 15
www.cellier-cabiote.com

597154300

La technique au service du vin

michel SAUNIER
BOURGOGNE

Commercialisation et maintenance de matériels vinicoles et de conditionnement

SAUCAPS
SARL



Fabricant français de capsules de surbouchage

76, avenue de la Sablière - 21200 Beaune
Tél. 03 80 22 77 30
Fax 03 80 24 15 26

598432100

Beaune - Palais des Congrès
VENDREDI 14 NOVEMBRE de 14h à 19h - SAMEDI 15 NOVEMBRE de 9h à 19h - DIMANCHE 16 NOVEMBRE de 9h à 14h

CAVB
CONFÉDÉRATION DES APPELLATIONS ET DES VIGNERONS DE BOURGOGNE

B
BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
PARTENAIRE OFFICIEL

142^{ème} FÊTE des GRANDS VINS de BOURGOGNE
14 15 16 NOV. 2014

25€
Dégustation, catalogue et 1 verre

Plus de 3000 vins proposés à la dégustation

Dîner Vignerons et Jeunes Talents Vendredi 14 novembre en collaboration avec le GJPV sur réservation uniquement.

Achats en ligne sur : www.fetedesgrandsvins.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.




593357400



© Marché aux Vins

MAISON JOSEPH DROUHIN VISITE

ET DÉGUSTATION
Maison Joseph Drouhin
Place Général-Leclerc
21200 BEAUNE

Tél. : 03 80 24 84 05
oenothèque@drouhin.com
www.drouhin.com

- Visite de nos caves historiques du XIII^e siècle suivie d'une dégustation de 6 vins emblématiques de notre maison, sur rendez-vous.

Dîner de gala dans les caves du parlement de Bourgogne le samedi 15 novembre, à 20 h.

(250 € par personne sur réservation).

- Tarif : 50 €

Du 15/11/2014 au 16/11/2014 :
9 h 30 - 18 h

Boutique ouverte de 9 h 30 à 18 h,
visite et dégustation sur rendez-vous.



LA TABLE D'OLIVIER LEFLAIVE REPAS DÉGUSTATION

Table d'Olivier Leflaive
10, place du Monument
21190 PULIGNY-MONTRACHET
Tél. : 03 80 21 95 27

Fax : 03 80 26 86 16
maison@olivier-leflaive.com
www.olivier-leflaive.com

- Repas accompagné de crus prestigieux de Chassagne-Montrachet, Meursault et Puligny-Montrachet

avec visite de cave possible
de 11 h 30 à 12 h 30.

- Tarif : 70 € (sans fromage)
75 € (avec fromage)

Le 15/11/2014 :
11 h 30 - 14 h et 19 h 30 - 21 h



LE CELLIER DE LA CABIOTE

11, rue de l'Enfant
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 56 15
www.cellier-cabiote.com

- Dégustation dans nos caves du XVII^e et XVIII^e siècle de 5 grands vins de Bourgogne issus de propriétaires récoltants de grande renommée.

- Tarif : 16 €

Vendredi 14/11/2014 : annulé
Samedi 15 et dimanche 16/11/2014 :
9 h 30 - 20 h (sans interruption)



NUITON BEAUNOY LA CAVE

DES HAUTES-CÔTES
Route de Pommard
21200 BEAUNE

Tél. : 03 80 25 0103
lecaveau@nuitonbeaunoy.fr

- Dégustation exceptionnelle sur fûts, accords mets et vins sélectionnés, verre gravé offert.

- Tarif : 15 €

Du 15/11/2014 au 16/11/2014 :
9 h 30 - 17 h 30



MILLÉSIMES À LA CARTE

1, Rue du Moulin-Noize
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 20 68 68

contact@millesimesalacarte.com
www.millesimealacarte.com

- 30 ans de vins des Hospices de Beaune.

Une dégustation exclusive de 2 vins blancs et 6 vins rouges produits par le fameux domaine des Hospices de Beaune.

L'occasion unique de goûter des bouteilles d'exception âgées de plus de 5 ans, 10 ans et 30 ans, de l'appellation communale au grand cru.

- Tarif : individuel 39 €, pré-réservation et groupes 35 €

- Le paradis des grands crus de Bourgogne

Cette dégustation vous offre le privilège de pouvoir apprécier la quintessence des grands crus. Ces véritables figures de proue du vignoble Bourguignon sont illustrées par 3 grands crus blancs et 3 rouges, de Chablis à la Côte de Nuits en passant par la Côte de Beaune.

- Tarif : individuel 40 €, pré-réservation et groupes 36 €

Les 11, 12, 13 et 17/11/2014 :
10 h - 12 h et 14 h 30 - 19 h

Les 14, 15 et 16/11/2014 :
9 h 30 - 19 h



DOMAINE HENRI DE VILLAMONT

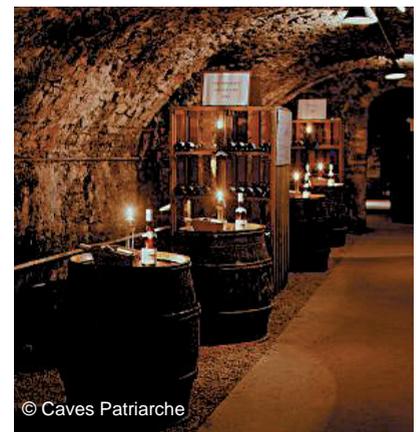
Rue du Docteur-Guyot
21420 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
Tél. bureau : 03 80 21 50 59
Tél. caveau 03 80 21 52 13
oenothèque@hcdv.fr

www.hcdv.fr

- Visite guidée des 2400 m² de caves du XIX^e siècle, dégustation commentée des grandes appellations bourguignonnes et vieux millésimes, accompagnée d'une sélection de fromages régionaux, en toute convivialité.

Tarif : 5 €

Du 15/11/2014 au 16/11/2014
de 10h à 17h30



© Caves Patriarche



© CFDB

DIMANCHE 16 NOVEMBRE

HOMMAGE
DE LA POPULATION
AUX VIGNERONS
9 h 30

Messe solennelle en la basilique Notre-Dame de Beaune avec la confrérie de Belnus et des groupes de musique.

■ VILLAGE BOURGUIGNON
10 h à 19 h

Stands gastronomiques et d'artisanat. Venez découvrir le savoir-faire des artisans.

■ DÉFILÉ
10 h 45

De la basilique Notre-Dame jusqu'au village bourguignon place Carnot, en présence des membres de la confrérie de Belnus, aubade et animation.

■ INTRONISATIONS
PAR LA CONFRÉRIE
DE BELNUS
11 h 15

Intronisation du CFDB, du président de la Vente des vins et de Shirley Bousquet, Enzo Enzo, Guéric Kervadec et Patrick Chêne, avec la participation de Jean-Marc Dalbera et Massimo Moretti. Kiosque place Carnot au cœur du village bourguignon (en public, gratuit).

■ DÉGUSTATION
10 h à 20 h

Vins blancs et rouges de la Côte de Beaune, gougères, foie gras. Chapelle Saint-Étienne, place Ziem.

■ CRÊPERIE NON-STOP
11 h à 21 h

par " les Amis du Vieux Beaune " à la chapelle Saint-Flocel 20, rue du Paradis.

■ 154^e VENTE DES VINS
DES HOSPICES DE BEAUNE
14 h 30

La 154^e Vente des vins des Hospices de Beaune se déroule sous les Halles de Beaune, spécialement aménagées pour l'occasion. Sous la présidence d'une personnalité des arts & spectacles. Les pièces de vins rouge et blanc (une

pièce = un tonneau 228 litres) seront mises aux enchères. Tous les particuliers ainsi que les négociants bourguignons et leurs clients étrangers pourront se porter acquéreurs des célèbres cuvées. L'une d'elles sera mise en vente au bénéfice d'une association caritative. Halles de Beaune.

■ GRAND DÉFILÉ MUSICAL
ET FOLKLORIQUE
15 h

Dans les rues du centre-ville.

■ AUBADE
DE TOUS LES GROUPES
15 h 45

Place de l'Hôtel-de-Ville.

■ ANIMATIONS
16 h à 18 h

Des places et rues du centre-ville.



© CFDB



© CFDB

PROGRAMME DES ANIMATIONS

■ GROUPES PRÉSENTS LES DEUX JOURS

FANFARE RADIO KAIZMAN

Diffuse une musique énergique et vivante. Inspirée des sonorités urbaines, du groove et des rythmes typiques des marching bands New Orleans, ponctuée de swing et d'influences latines. Une onde de chaleur qui fera bouger les corps sur la bonne fréquence.



SHOW PARADE MBO

Le Show-Parade M.B.O. est un groupe musical et chorégraphique unique dans le Grand Ouest de par son style original, inspiré des marching bands américains et uniquement composé de percussions. Ce groupe, créé en 2010, connaît déjà une notoriété nationale puisque ses cinquante prestations annuelles l'emmènent dans la France entière où il a su séduire de nombreux publics avec ses parades de rue chorégraphiques et sa musicalité atypique. (Olonne-sur-Mer).



FANFARE MAGIC DUB SKATOLO ALL STARS

Ce sont 7 musiciens réunis autour d'un même style de musique : le ska comme on le joue depuis les années 60, dans les rades de Kingston ou les clubs new-yorkais. Avec leur rythmique implacable composée d'une caisse

claire, d'une grosse caisse, d'un banjo et d'un sousaphone, et leur section des plus cuivrées avec, à son bord, une trompette, un sax ténor et un trombone, cela promet d'être haut en couleur.



OS PEIXINHOS ZE'S PEREIRAS DE LEMPDES

Os Peixinhos est une jeune association créée depuis déjà cinq ans par un groupe d'amis désireux de faire partager une vieille tradition portugaise, celle des Zés Pereiras. Armés de tambours et de caisses, ils traversent les rues dans un rythme enflammé. Amusants, énergiques et fêtards.



LES ENFANTS DU MORVAN

Les Enfants du Morvan sont originaires de Dijon. Composé d'une trentaine de danseurs adultes et d'un orchestre d'instruments traditionnels, le groupe perpétue les traditions du Morvan. Au travers de saynètes, chants et danses, retraçant la vie au XIX^e siècle, l'ensemble invite au voyage à travers le temps. Les atouts majeurs de ce groupe résident dans le dynamisme et la joie qui se dégagent lorsqu'il est sur scène, mais également cette passion qui l'anime de partager avec le public cette culture morvandelle.



LA PATACLIQUE PTB

La Pataclique est la clique du carnaval du Jura, à Bassecourt Jura Suisse, formée d'une vingtaine de passionnés de musique. Le but principal de cette formation est de se démarquer des autres groupes carnavalesques par leurs costumes, leur musique. Depuis bientôt 40 ans, la Pataclique anime les rues, les scènes de Suisse et de France. Toujours en quête de nouveautés et de reprises diverses, notre style varie entre la chanson française et anglophone. (Dave, OMD, Waka Waka, Stone, musique de film, etc.). La Pataclique, c'est une bande d'amis toujours motivé, à faire la fête !



LA BOURGUIGNONNE

Le groupe folklorique la Bourguignonne de Dijon fait revivre, par des danses, des chants et de la musique, les traditions de notre "vieille Bourgogne".



■ GROUPE PRÉSENT

LE DIMANCHE
BRASS BAND de la
"Jeunesse bourguignonne"
Le brassband de la Jeunesse Bourguignonne est un ensemble formé exclusivement de cuivres et de percussions. Tous les styles de musique seront interprétés, du jazz à la variété, en passant par la musique de la Renaissance.



(Partenaire du programme des animations)

LUMIÈRE

Du 14 au 16 novembre
de 17 h à 23 h

Beaune la nuit :

Projections monumentales
et chemins de lumières

Les monuments de Beaune
reprennent leurs habits de lumière
dès la tombée de la nuit
avec le retour des projections
scénographiées sur l'Hôtel-Dieu,
la collégiale Notre-Dame,
le rempart des Dames, l'hôtel
des Ducs et la porte Marie-
de-Bourgogne, alors que le beffroi
et la chapelle Saint-Etienne
accueillent les projets d'écoles
et d'étudiants spécialisés
dans le domaine.

Que les meilleurs gagnent.

VENDREDI 14 NOVEMBRE**■ VILLAGE BOURGUIGNON**

16 h 30 à 20 h 30

Stands gastronomiques et
d'artisanat. Venez découvrir
le savoir-faire des artisans.

■ DÉGUSTATION

16 h 30 à 22 h

Vins blancs et rouges de la Côte de
Beaune, gougères, foie gras. Chapelle
Saint-Etienne, place Ziem.

■ FOOTING NOCTURNE

18 h 00

Départ place de la Halle.
Découverte des remparts et
des illuminations. Allure bon enfant.
(4 km environ).

■ ANNONCE**DES TROIS GLORIEUSES**

18 h 30

Centre-ville par la fanfare
Radio Kaizman.



© CFDB

■ CRÊPERIE NON-STOP

16 h à 22 h

Par les " les Amis du Vieux Beaune " à la chapelle Saint-Floclé 20, rue du Paradis.

**■ LANCEMENT
DES TROIS GLORIEUSES**

19 h

Porte Marie-de-Bourgogne de
Beaune (6, boulevard Perpreuil,
19, rue Poterne), sous la présidence
de Shirley Bousquet, Enzo Enzo,
Guéric Kervadec et Patrick Chêne,
avec la participation de Jean-Marc
Dalbera et Massimo Moretti.
Animation théâtrale par la Comé-
die des Remparts : présentation

de " la Paulée ", pièce originale
écrite par Gérald Charlin et Eric
Césareo. Animation musicale par
la fanfare Radio Kaizman.

SAMEDI 15 NOVEMBRE**■ VILLAGE BOURGUIGNON**

10 h à 19 h

Stands gastronomiques et d'artisanat.
Venez découvrir le savoir-faire des
artisans.

■ DÉGUSTATION

10 h à 20 h

Vins blancs et rouges de la Côte de
Beaune, gougères, foie gras. chapelle
Saint-Etienne, place Ziem.

■ CRÊPERIE NON-STOP

11 h 30 à 22 h

Par les " les Amis du Vieux Beaune " à la chapelle Saint-Floclé 20, rue du Paradis.

**■ RANDONNÉE
DU SEMI-MARATHON
MARCHE SPORTIVE**

10 h

Dans le vignoble et sur la montagne
de Beaune. Départ Forum des sports.

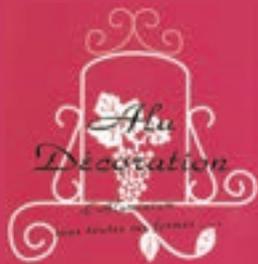
**■ DÉPART DES FOULÉES
BEAUNOISES**

13 h 40

Avenue de la République.



© CFDB

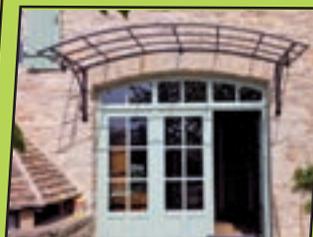


ALU DÉCORATION

► NOUVEAUTÉ INOX



ARTISAN FABRICANT



- AUVENTS INDUSTRIELS
- PORTES AUTOMATIQUES
- PERGOLAS
- MARQUISES
- PORTAILS ALUMINIUM FORGÉ
- RÉNOVATION
- MÉCANO-SOUDURE ALU ET INOX

Distributeur et SAV



107, rue Félix-Tisserand
NUITS-SAINT-GEORGES
 03 80 61 27 34 / 06 73 73 50 25
 Contact : Laurent Petit - www.aludecoration.fr

579833500

NOUVELLE RENAULT
TWINGO
 AGILE DE CORPS
 ET D'ESPRIT

MODÈLE PRÉSENTÉ : NOUVELLE RENAULT TWINGO SL ÉDITION ONE ÉNERGÉTIQUE 90 ECO2 AVEC OPTION ÉLARGISSEUR D'AXES. Consommation mixte (l/100 km) : 4,3. Émissions CO2 (g/km) : 99. Consommation et émissions homologuées selon réglementation applicable.

61018800

DIJON AUTOMOBILE 4 bd des Diabes Bleus 21000 DIJON Tél. 03 80 51 51 51
 BEAUNE AUTOMOBILE 78 Route de Pommard 21200 BEAUNE Tél. 03 80 24 35 00
www.groupe-guyot.fr



Groupe
Guyot



VINS ROUGES

37. BEAUNE. - ROUSSEAU-DESLANDES, 16 pièces.
38. MONTHELIE-LES-DURESSES. - LEBELIN, 10 pièces.
39. SAVIGNY-LÈS-BEAUNE. - FORNERET, 20 pièces.
40. BEAUNE. - MAURICE DROUHIN, 9 pièces.
41. POMMARD. - SUZANNE CHAUDRON, 16 pièces.
42. SANTENAY. - CHRISTINE FRIEDBERG, 12 pièces.
43. SAVIGNY-LÈS-BEAUNE. - ARTHUR GIRARD, 18 pièces.
44. BEAUNE. - HUGUES ET LOUIS BETAULT, 7 pièces.
45. SAVIGNY-LÈS-BEAUNE. - FOUQUERAND, 14 pièces.
46. PERNAND-VERGELESSES. - R.-LAMAROSSE, 8 pièces.
47. BEAUNE. - CYROT CHAUDRON, 6 pièces.

VINS BLANCS

15. MEURSAULT-GENEVRIÈRES. - PHILIPPE LE BON, 8 pièces.
16. CORTON-CHARLEMAGNE. - FRANÇOIS DE SALINS, 5 pièces.
17. MEURSAULT-CHARMES. - ALBERT GRIVAUT, 8 pièces.
18. MEURSAULT-GENEVRIÈRES. - BAUDOT, 12 pièces.
19. BATARD-MONTRACHET. - DAMES DE FLANDRES, 4 pièces.
20. CORTON-VERGENNES. - PAUL CHANSON, 4 pièces.
21. MEURSAULT-CHARMES. - DE BAHEZRE DE LANLAY, 10 pièces.
22. MEURSAULT. - GOUREAU, 4 pièces.
23. CORTON-CHARLEMAGNE. - ROI SOLEIL, 4 pièces.
32. BEAUNE 1^{ER} CRU LES MONTREVENOTS. - SUZANNE ET RAYMOND, 6 pièces.
33. SAINT-ROMAIN. - JOSEPH MENAULT, 12 pièces.
34. MEURSAULT-PORUSOTS. - JÉHAN HUMBLLOT, 4 pièces.
35. POUILLY-FUISSÉ. - FRANÇOISE POISARD, 28 pièces.
36. MEURSAULT. - LOPPIN, 8 pièces.

© Mariyana Misaleva

TOTAL DES VINS BLANCS : 117 pièces

TOTAL DES VINS ROUGES : 417 pièces

TOTAL DES VINS : 534 pièces

EAUX-DE-VIE DE MARC DE LA RÉCOLTE

2013 :

4 pièces de 228 litres.

FINE DE BOURGOGNE DE LA RÉCOLTE

2013 :

1 pièces de 228 litres

HORS CATALOGUE

« Pièce des présidents » : un tonneau de 228 l.

CORTON-BRESSANDES

© Copyright : Igor Normann

Le Comité des fêtes et du développement de Beaune (CFDB) anime toute la partie populaire de cette Vente des vins. Traditionnellement, il invite des artistes, journalistes ou sportifs qui vont à la rencontre du public

Parmi les têtes d'affiche, on retrouve cette année la chanteuse Enzo Enzo, qui a remporté, en 1994, la Victoire de la musique avec sa chanson *Juste quelqu'un de bien*. Elle sera accompagnée du handballeur, Guéric Kervadec, qui, en 1995, a été sacré champion du monde de sa discipline. La troisième de la liste est l'actrice Shirley Bousquet qui s'est, entre autre, illustrée pour son rôle dans la série *Caméra Café*. Le journaliste sportif, Patrick Chêne, vient compléter cette fine équipe. L'actuel présentateur producteur de la chaîne LCP ne sera pas franchement dépaysé puisqu'il a fait ses premiers pas dans les milieux médiatiques en Bourgogne, à Dijon. Comme les années précédentes, un village bourguignon de quarante-sept stands sera installé en cœur de ville pendant trois jours.

Le dernier ingrédient, pour que ce week-end soit une réussite, consiste à faire venir des groupes folkloriques d'horizons divers. Parmi les huit formations de danse sélectionnées, deux viendront de Bourgogne : les Enfants du Morvan et la Bourguignonne. Les autres viennent aussi bien du Portugal, que de Suisse ou même de Vendée (Olonne-sur-Mer).

Les invités du CFDB



Enzo Enzo

En 1994, elle sort *Deux*, son deuxième album. Les Victoires de la musique la couronnent révélation féminine de l'année et meilleure chanson de l'année pour « *Juste quelqu'un de bien* » écrite par Kent. En avril 1995, elle paraît dans son rôle de chanteuse dans le film *Haut, bas, fragile*, réalisé par Jacques Rivette, et interprète quelques titres de l'album *Deux*. Les musiques du film sont de François Bréant. En 1998, elle enregistre la chanson du générique du téléfilm *la Clé des champs*, composée par Jean-Claude Vannier. Elle est nominée dans la catégorie « Meilleure artiste féminine » aux Victoires de la musique. En mai 2013, elle crée à Val-de-Reuil le « Cabaret littéraire ».



Guéric Kervadec

À l'été 1993, il connaît ses premières sélections en équipe de France à l'occasion des Jeux méditerranéens. Il connaît l'année suivante, son première compétition officielle à l'occasion du championnat d'Europe 1994 où la France termine à la 6^e place.

En 1995, vient la consécration avec le premier titre de champion du monde du handball français. Plus tard, il remporte également deux médailles de bronze lors des championnats du monde en 1997 et en 2005, à l'occasion duquel il revêt pour la dernière fois le maillot bleu.

A contrario, il ne parviendra pas à atteindre le podium aux jeux Olympiques et aux championnats d'Europe malgré trois participations dans chacune des compétitions.



Patrick Chêne

L'actuel présentateur producteur de la chaîne LCP a aussi écrit quatre téléfilms, dont un policier dans la série les Cinq Dernières Minutes : Un mort sur les pavés. L'action se déroule pendant le Paris-Roubaix et Patrick Chêne y apparaît dans son propre rôle. Il a été également présentateur de l'émission Histoires de sport sur Orange Sport.



Shirley Bousquet

Shirley Bousquet a commencé sa carrière professionnelle à 15 ans, au Bataclan, avec la compagnie des Saltimbanques avant de rejoindre la Ligue d'improvisation. C'est grâce à la télévision qu'elle acquiert sa notoriété. Tout d'abord, avec son personnage de Nancy dans la série télévisée Caméra Café qui la révèle au grand public, puis sur Canal+ dans l'émission de Stéphane Bern, la Bern Académy où elle interprète des sketches avec Florence Foresti, alors débutante. C'est tout naturellement qu'elle reprend son personnage au cinéma dans l'adaptation de la série Espace détente (2005). Elle tenait également le rôle de Jeanne dans Sous le soleil. Depuis, elle enchaîne les rôles : elle interprète une journaliste dans G@mer, de Patrick Levy, crédité Zak Fishman, une photographe hystérique dans Nos amis les Terriens, de Bernard Werber. Elle est la secrétaire entreprenante et décalée de Clovis Cornillac dans L'amour c'est mieux à deux, réalisé par Dominique Farrugia et Arnaud Lemort.

La Paulée de Meursault

Elle clôture les Trois Glorieuses de la Vente des vins.
La Paulée de Meursault est un rendez-vous qui, pour ceux qui ont eu la chance d'y participer, reste gravé dans leur mémoire.



© Sylvain Fromheim

Dans le cadre prestigieux du château de Meursault, ce grand repas rassemble près de 700 convives. Chacun apporte une ou plusieurs de ses meilleures bouteilles et les partage avec ses voisins. Le tout dans une ambiance des plus festives, fidèle à la tradition bourguignonne. Et l'événement n'attire pas uniquement les Bourguignons. Américains, Canadiens, Chinois, Suisses, Italiens ou encore Austro-lyens sont eux aussi présents. Le but de tout cela ? Promouvoir l'appellation Meursault et l'ensemble des vins de Bourgogne.

en 1932. Cette année, l'écrivain Gonzague Saint Bris recevra ce prix littéraire. « Un jury de dix personnes se réunit à chaque printemps pour désigner le lauréat de l'année suivante », précise Philippe Ballot. La cérémonie a toujours lieu au milieu du repas, dans la bonne ambiance et sans trop de florilèges.

Marie PROTET

LA LITTÉRATURE S'INVITE À LA FÊTE

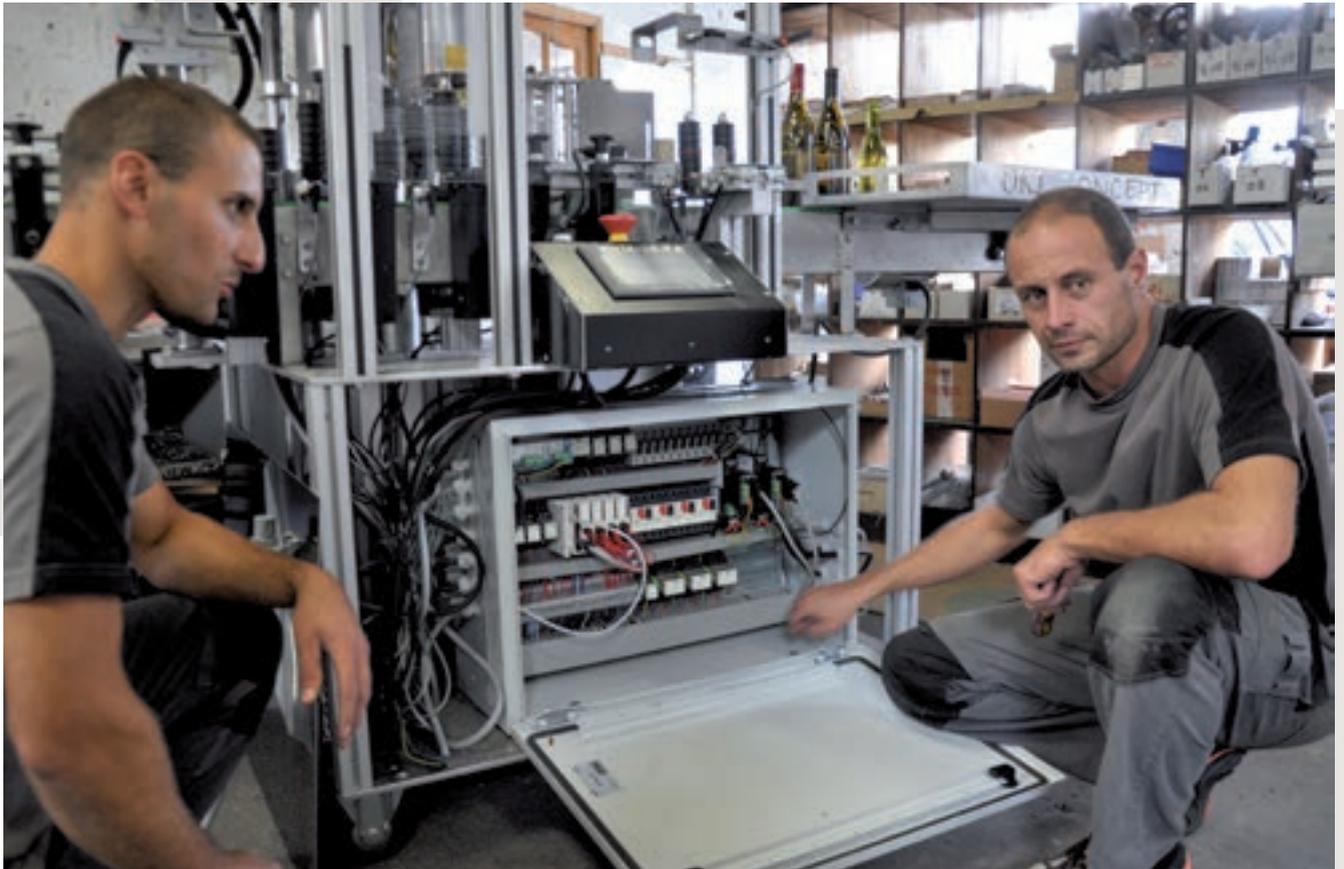
Et cela dure depuis un moment, la Paulée de Meursault ne date pas d'hier. Ce grand repas a été créé en 1927. « Au départ, c'était un repas entre viticulteurs du village et leurs ouvriers. A l'époque, il n'y avait que des hommes. Les femmes ont commencé à y participer seulement après la guerre », rappelle Philippe Ballot, l'organisateur de l'événement. La manifestation s'ouvre à l'extérieur grâce à la création du prix de la Paulée



© Sylvain Fromheim

OKJ Concept : sa cireuse évite l'oxydation prématurée des vins blancs

La toute jeune PME OKJ Concept à Villy-le-Moutier a mis au point une cireuse automatique pour éviter l'oxydation prématurée des vins blancs



Olivier Jobard, à droite, a mis au point tous les détails électroniques de cette nouvelle machine

Innovation

Olivier Jobard a lancé sa PME innovante en 2010, dans un petit village du canton de Nuits-Saint-Georges qui n'est traditionnellement pas tourné vers la viticulture. « Regardez notre cadre de vie ! », déclare fièrement, Olivier Jobard qui habite en face de son atelier, où il travaille avec son unique salarié, Julien Janusiewicz. C'est pourtant à deux qu'ils produisent chaque année, quelques vingt-cinq étiqueteuses adhésives, référencées chez plus d'une soixantaine de clients, essentiellement dans le milieu viticole, mais aussi pour des brasseries indépendantes ou des industries agro-alimentaires.

Sa société OKJ Concept ne se contente pas de concevoir et fabriquer ces étiqueteuses, elle innove aussi, en fonction des demandes des clients.

C'est ainsi qu'elle a mis au point sa cireuse automatique Wax 4.1 : « un viticulteur avec qui j'ai des relations de confiance depuis quelques années avait déjà mis au point un prototype d'une machine qui permettait de boucher des

bouteilles à la cire. Il voulait que je l'améliore. Son principe consiste à ralentir les entrées d'air dans la bouteille. Les bouchons sont toujours poreux à l'air et il faut d'ailleurs qu'il y ait un échange constant avec le vin pour qu'il évolue dans le temps ; mais dans certains cas, cet échange peut être excessif et favoriser l'oxydation prématurée des vins blancs. La cire que je préconise est agréée FDA et elle régule ces échanges avec l'air ambiant. J'ai mis au point un système qui n'empêche pas d'apposer la capsule de surbouchage. La cire ne forme pas un cône. Elle est posée de façon régulière et le tire-bouchon la traverse directement. Les bouteilles peuvent être empilées sans abîmer la cire qui est protégée par le goulot ». Olivier Jobard a travaillé plusieurs mois pour sa mise au point qui a été brevetée. Des domaines, tels que celui de la Romanée-Conti à Vosne-Romanée, Florence Lamy ou encore Philippe Colin à Chassagne-Montrachet en ont fait l'acquisition. Un très beau début pour cette PME qui souffle sa quatrième bougie.

Franck BASSOLEIL

ETIQUETEUSES ADHESIVES

OKJ

Concept

Fabrication
d'étiqueteuses adhésives



23, rue Saint-Etienne
21 250 VILLY-LE-MOUTIER
06 09 82 79 00
www.okj-concept.com

579861000

RESTAURANT

Le Conty

Isabelle et Laurent Parra

SERVICE TRAITEUR

5, rue Ziem - 21200 Beaune
Tél : 03.80.22.63.94
le.paradoxe@wanadoo.fr

579819000

S.A.S.

ALABEURTHE

De la Vigne au Vin



Enjambeur polyvalent
G4



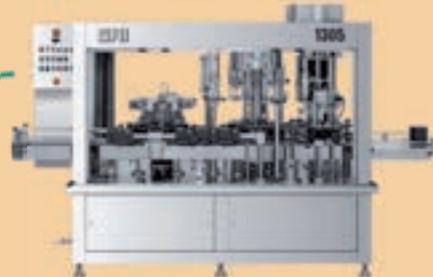
Enjambeur électrique
VOLTIS

Tecnoma



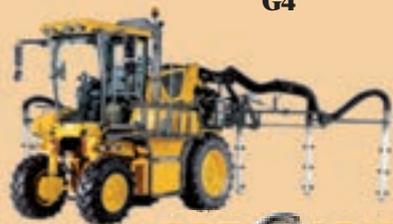
Pressoir Sutter EPC
cage ouverte

BUCHER
vaslin



GAI
MATÉRIEL D'EMBOUEILLAGE

Groupe
d'embouteillage



GREGOIRE
PASSEZ À L'AVENIR

www.alabeurthe.com - www.alabeurthe-occasion.com

BEAUNE

Tél. : 03 80 26 25 80
beaune@alabeurthe.com

CHASSAGNE

Tél. : 03 80 21 90 34
chassagne@alabeurthe.com

MOREY-ST-DENIS

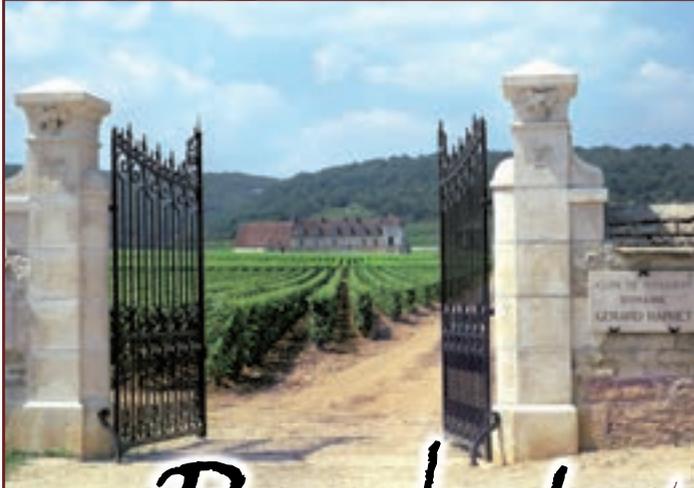
Tél. : 03 80 34 33 78
morey@alabeurthe.com

SAS au capital de 40 000 € - RCS Beaune 401715693 Ape 4661Z - N° intracom FR 79 401 715 693

579814000



Gérard RAPHET
Propriétaire Récoltant



Raphet
Domaine

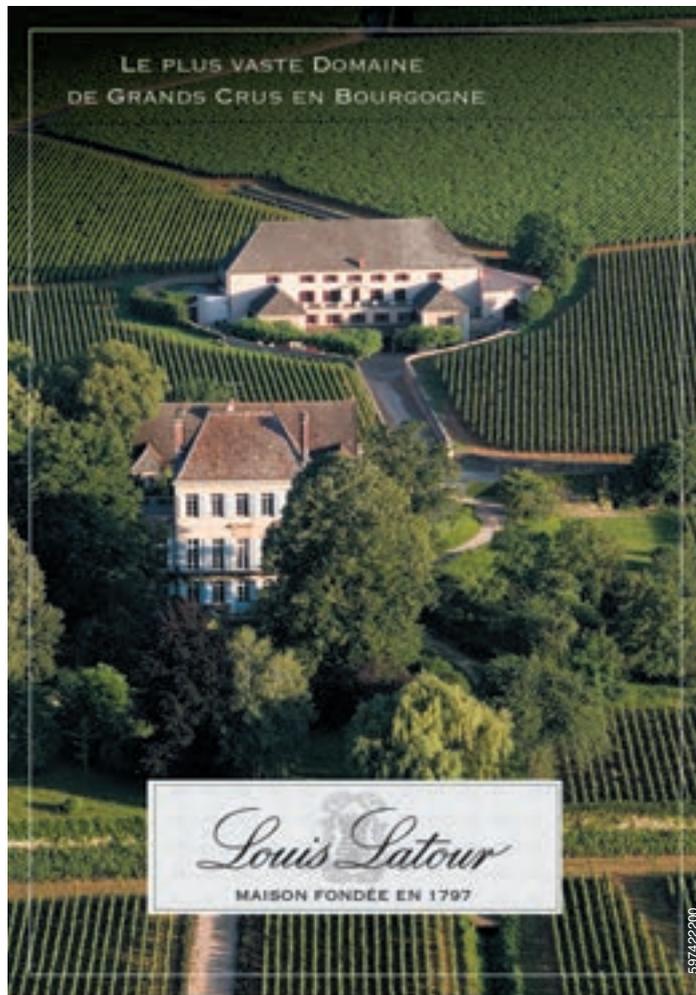


25, route des Grands-Crus
21220 MOREY-SAINT-DENIS | (Côte-d'Or) - FRANCE

Tél. 03 80 51 89 52 | Mail : gerard.raphet@wanadoo.fr

©Teni

597124000



LE PLUS VASTE DOMAINE
DE GRANDS CRUS EN BOURGOGNE

Louis Latour
MAISON FONDÉE EN 1797

597422000

EXCESS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



50%

Offerts*
sur votre Séjour Hiver

Au cœur du vignoble bourguignon

* Profitez d'un **SÉJOUR HIVER À ½ PRIX** d'1 à 3 mois pour 2 personnes dans un appartement meublé à la Villa Médicis de Beaune, à partir de 750 € le mois, eau chaude et chauffage inclus. Vous profiterez pleinement des espaces et du confort de la Villa : piscine, salle de sport, salons de détente et de jeux. Une opportunité pour passer l'hiver au chaud en toute tranquillité.

Offre réservée aux personnes de 60 ans et plus (soumise à conditions).

Fin du séjour : au plus tard le 31 mars 2015.

Renseignements complémentaires
au **03 80 21 73 18**

Résidence Services Villa Medicis - 22 Route de Pommard - 21200 Beaune
info@villamedicis-beaune.com - www.residencesmedicis.com

Demande gratuite sans engagement - coupon à retourner à :
VILLA MEDICIS 22 route de Pommard 21200 BEAUNE

Nom Prénom
Téléphone Email
Adresse
Code postal Ville

CNIL. Conformément aux articles 39 et suivants de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée en 2004 relatifs à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne peut obtenir communication et, le cas échéant, rectification ou suppression des informations la concernant, en s'adressant à Villa Medicis Beaune.

597137200

SH 50%



154^e Vente des vins 534 pièces aux enchères

VINS ROUGES

1. BEAUNE. - DAMES HOSPITALIÈRES, 14 pièces.
2. POMMARD. - DAMES DE LA CHARITÉ, 12 pièces.
3. VOLNAY. - GÉNÉRAL MUTEAU, 15 pièces.
4. BEAUNE. - GUIGONE DE SALINS, 16 pièces.
5. CLOS-DE-LA-ROCHE. - CYROT-CHAUDRON, 4 pièces.
6. CORTON. - CHARLOTTE DUMAY, 23 pièces.
7. BEAUNE-GREVES. - PIERRE FLOQUET, 6 pièces.
8. POMMARD-EPENOTS. - DOM GOBLET, 6 pièces.
9. AUXEY-DURESSSES. - BOILLOT, 6 pièces.
10. VOLNAY. - BLONDEAU, 16 pièces.
11. POMMARD. - BILLARDET, 6 pièces.
12. MAZIS-CHAMBERTIN. - MADELEINE COLLIGNON, 29 pièces.
13. CORTON-CLOS-DU-ROI. - BARONNE DU BAÏ, 10 pièces.
14. VOLNAY-SANTENOTS. - JÉHAN DE MASSOL, 13 pièces.
24. ECHÉZEAUX. - JEAN-LUC BISSEY, 7 pièces.
25. BEAUNE. - NICOLAS ROLIN, 22 pièces.
26. CORTON. - DOCTEUR PESTE, 23 pièces.
27. CLOS-DE-LA-ROCHE. - GEORGES KRITTER, 3 pièces.
28. BEAUNE. - CLOS DES AVAUX, 12 pièces.
29. POMMARD. - RAYMOND CYROT, 17 pièces.
30. VOLNAY-SANTENOTS. - GAUVAIN, 12 pièces.
31. BEAUNE. - BRUNET, 9 pièces.

© Mariyana Misaeva

Adriana Karembeu : top model au grand cœur

Adriana Karembeu a plusieurs vies. Elle a été le top model adulé des plus grandes marques de lingerie et des plus grands photographes.

Egérie de l'opticien Atol, puis des magasins Atlas, elle est aussi actrice et écrivain. Enfin, elle est ambassadrice de la Croix-Rouge française et elle vient à Beaune soutenir la fondation Imagine.

En signant son autobiographie : *Je viens d'un pays qui n'existe plus*, Adriana Karembeu dévoile toutes les facettes de sa vie, déjà bien remplie.

Elle a défilé pour de grandes marques comme Thierry Mugler, Rochas, Karl Lagerfeld, Givenchy ou encore Lanvin. En moins d'une année elle est devenue l'un des mannequins les plus demandés de la fin des années 1990.

Magnifiée par les plus grands photographes de mode comme Steven Meisel, Patrick Demarchelier, Peter Lindbergh et Ellen Von Unwerth, Adriana Karembeu a fait aussi la couverture de nombreux magazines. Elle jouera même son propre rôle dans le film *Prêt-à-Porter* (1994) aux côtés d'autres topmodels comme Claudia Schiffer, Naomi Campbell et Helena Christensen.

En 2006, elle était élue la femme la plus sexy du monde par *FHM France*.

Elle a joué au cinéma dans *Astérix aux Jeux Olympiques* en 2008 et on l'a vu dans de nombreuses émissions (*Top Models* sur M6, *Danse avec les stars* sur TF1, *les Pouvoirs extraordinaires du corps humain* aux côtés de Michel



© SDR

Cymes sur France 2, etc.) En soutenant la fondation Imagine, elle prouve une fois de plus son engagement humain.

TINA KIEFFER JOURNALISTE ET HUMANITAIRE

Tina Kieffer, que l'on a vue dans de nombreuses émissions télé, a finalement décidé de consacrer tout son temps à son association « Toutes à l'école » pour les petites cambodgiennes.

Le grand public a connu Tina Kieffer à travers ses émissions : *les Années FM* diffusée sur M6, et *Sylvie & Cie* sur France 2. En 1992, l'émission *Frou-Frou* sur France 2. L'année suivante, elle présentait *Demain il fera beau* sur TF1, sur des thèmes psychologiques puis, à partir de 1994, *J'y crois, j'y crois pas*, un débat de société en direct. Elle présentait également une émission sur les tendances, *Va et Vient*, et elle prenait la direction de l'unité de programmes des magazines de TF1.

En 1999, elle prendra la direction du mensuel féminin *Marie Claire*.

En 2006, elle lançait l'opération « la Rose Marie Claire », pour la scolarisation des petites

filles dans le monde, et dont plusieurs associations sont bénéficiaires, comme l'Unicef ou « Toutes à l'école ».

Elle a finalement quitté son poste de directrice de la rédaction du journal *Marie Claire* et s'occupe désormais à plein temps de son association « Toutes à l'école. »



© Toutes à l'école

Michel Drucker, le plus célèbre animateur

Michel Drucker, l'emblématique animateur télé de nos dimanches, soutient aussi l'association « Toutes à l'école ».

Michel Drucker est connu du grand public pour toutes ses émissions. Depuis les années 90, il a enchaîné les rendez-vous du dimanche, *Champs-Élysées*, *Stars 90*, *Ciné Stars*, *Drôles de stars*, *Studio Gabriel*, *Faites la fête* ou encore *Drucker and co*, qui s'imposent comme des émissions phare du paysage audiovisuel. Michel Drucker est devenu une personne connue de tous les Français.

Depuis 1998, il coproduit et anime *Vivement dimanche !* et *Vivement dimanche* prochain chaque dimanche après-midi sur France 2.

Michel Drucker est très impliqué dans l'action de l'association « Toutes à l'école », aux côtés de sa consœur Tina Kieffer. Nul doute que son appui fera monter les enchères de la Pièce des présidents, qui sera cette année un corton Bressandes grand cru.



© SDR

TEDDY RINER LE CHAMPION ENGAGÉ

Teddy Riner est le plus titré des champions français de judo. C'est aussi un sportif sensible aux causes humanitaires.

Avec ses 2,04 mètres et ses 130 kg, Teddy a tout d'un gros nounours, certes sympathique mais terriblement redouté de ses adversaires. Détenteur d'un record de sept titres de champion du monde, champion olympique à Londres en 2012, médaillé de bronze à Pékin en 2008, quadruple champion d'Europe, et à ce jour invaincu depuis 2010, Teddy Riner est le plus grand judoka français.

C'est aussi un champion engagé. Depuis juillet 2012, Teddy Riner est le parrain de l'institut des maladies génétiques Imagine, un institut qui développe les liens entre la recherche et les soins dans le but de trouver de nouvelles solutions thérapeutiques pour les maladies génétiques. En tant que parrain, il se mobilise pour lever des fonds et apporter des moyens supplémentaires à la recherche et aux soins. Il soutient également les enfants dans leur combat contre la maladie, notamment lors de rencontres amicales.



© SDR

La fondation Imagine innove

L'Institut des maladies génétiques Imagine a été créé en 2007 et est soutenu par la fondation du même nom.



© Fondation Imagine

Cet institut est un lieu où la recherche et les soins interagissent de façon étroite pour arriver aux solutions diagnostiques et thérapeutiques dont ont besoin les patients enfants et adultes atteints de ces maladies.

L'Institut des maladies génétiques Imagine consiste à réunir des expertises en termes de recherche et de soins, au sein d'un bâtiment dédié aux maladies génétiques, à installer des plateformes technologiques performantes en termes de génomique, bio-informatique, tricellulaire, imagerie cellulaire et moléculaire, histologie, banque d'ADN et animalerie, à accueillir de nouvelles équipes internationales susceptibles d'élargir les champs de compétences de l'institut en termes de biologie du développement, de neurosciences et de différenciation des cellules souches.

Le but est de transférer les connaissances de la recherche vers la clinique et d'élaborer des solutions nouvelles. Ces liens étroits entre la recherche et la clinique permettront de faciliter l'émergence de nouveaux axes de recherche et donc de nouveaux traitements. Théorie et pratique, réflexion et application sont alors associées.

Cette continuité recherche et soins s'accompagne d'une organisation centrée autour du patient. L'approche de l'institut Imagine est une approche « en boucle », qui va du malade

à la recherche et de la recherche au malade pour accélérer la recherche et trouver plus vite de nouveaux traitements.



© Fondation Imagine

Toutes à l'école

L'association « Toutes à l'école » permet aux petites Cambodgiennes de sortir de leur condition d'enfant de la rue et d'échapper à la prostitution en prenant leur destin en main.



© Toutes à l'école

Tina Kieffer, présidente-fondatrice de « Toutes à l'école », explique : « Parce que les femmes sont responsables de l'éducation de leurs enfants, il est essentiel de leur donner accès à l'éducation. Elles transmettront ainsi aux générations futures des valeurs de paix, d'ouverture et de tolérance, seule façon de lutter contre la barbarie et l'obscurantisme qui font souffrir des millions de femmes et d'enfants dans le monde. »

L'ÉCOLE HAPPY CHANDARA

L'école Happy Chandara est située à 12 kilomètres de Phnom Penh, la capitale du royaume du Cambodge. Elle accueille les petites filles les plus vulnérables des communes de Prek Thmey, Chhuer Teal, Koh Anlong Chen et Don Sor, situées dans une zone rurale périurbaine de la capitale, sur les bords du Tonlé Bassac.

Happy Chandara dispense gratuitement un programme pédagogique de haut niveau aux petites filles les plus démunies.

A la rentrée 2012, elles étaient 730 à franchir les portes d'Happy Chandara. En complément du programme national khmer, les écolières étudient l'anglais dès la première année, puis le français et l'informatique. Quand l'établissement aura ouvert ses classes de terminale en 2018, elles seront plus d'un millier d'élèves à se bâtir, sur place, un avenir de femme libre et instruite. Un millier, capables de participer demain à la vie économique et à la reconstruction du Cambodge.



© Toutes à l'école



© Toutes à l'école



Les courses jeunes

Ce week-end très sportif va commencer dès le vendredi matin avec des courses ouvertes aux établissements scolaires secondaires de Beaune. La formule gagnante, lancée depuis 2006, est donc reconduite cette année encore. Il faut dire qu'elle aligne pas moins de 2 800 participants chaque fois ! Les jeunes coureurs se disputent des distances allant de 1 500 à 3 000 mètres sur un site naturel entièrement sécurisé, situé au pied du vignoble de la Côte de Beaune. L'enchaînement des courses permettra aux élèves des collèges et lycées de s'identifier aux athlètes présents, puisqu'ils franchiront la même arche d'arrivée installée pour le semi-marathon. Ces courses, qui réunissent les filles et les garçons, sont forcément préparées tout au long du premier trimestre par les professeurs d'EPS.

**Vendredi
14 novembre**

Départ :
Forum des sports
Distances : 1 500 à 3 000 m

Le footing nocturne

Depuis quelques années, cette animation sportive réunit à la fois les coureurs et les amoureux de la vieille ville, de ses rues, ses places et ses monuments, car le parcours de 4 km leur fait découvrir ces lieux mythiques et remarquables sur les remparts. Pour participer, nul besoin de s'inscrire. Il suffit de se présenter au départ. Comme tout commence à 18 heures et que chacun va à son rythme, ce footing n'est pas une course et, en plus, elle se déroule de nuit, ce qui ajoute encore à son charme. A l'arrivée, prévue vers 18 h 45, des collations et des boissons chaudes sont prévues pour tous les participants.

**Vendredi
14 novembre
à 18 heures**

Départ :
Place des Halles
Distance : 4 km

La Rando du semi

La Rando du semi-marathon est une marche sportive, non compétitive et sans classement, mais elle conserve des horaires à respecter, car il faut laisser le temps de s'installer aux autres compétitions qui vont suivre le même jour. En fait, il y a deux randos. Il y a un premier départ à 9 heures pour les familles. Le lycée viticole a même préparé une dégustation sur sa parcelle Beaune Bressandes. Elle fait 8 km.

Il y a ensuite la marche sportive qui part à 9 h 30. Ces parcours débutent au pied de la côte viticole (alt. 220 m) et monte progressivement à travers la vigne jusqu'au mont Battois. Il repart ensuite dans les sous-bois jusqu'au point culminant de Rochetin (alt. 396 m). Il contourne le parcours de santé et replonge sur la Montagne de Beaune jusqu'au point de vue de la Vierge de la libération. Le retour au forum est prévu vers midi.

**Samedi
15 novembre
à 9 heures
et 9 h 30**

Départ :
au pied du vignoble
Distance : 8 km

Les Foulées beaunoises

Avec les Foulées beaunoises, on monte d'un cran dans les exigences sportives. Il y a un classement pour le semi-marathon et la distance commence à être sélective. Ces foulées empruntent les mêmes routes de la Côte de Beaune que le semi-marathon. Le parcours est technique et exigeant. Comme pour le semi-marathon, le départ est donné avenue de la République, à deux pas de l'Hôtel-Dieu. Tout au long de ce parcours, des animations musicales et des dégustations de produits du terroir donnent un aspect très convivial à cette épreuve. L'arrivée se fait au pied de la Montagne de Beaune, au Forum des sports. C'est d'ailleurs au Forum des sports que l'organisation a mis sur pied pour ce week-end. Le fameux village des partenaires. Chaque société réserve un accueil personnalisé aux coureurs et il y a de nombreux lots à gagner à l'arrivée de cette première grande course.

**Samedi
15 novembre
à 13 h 40**

**Départ :
Avenue
de la République
Distance : 10,400 km**

Le semi-marathon

Au fil des années, le semi-marathon est devenu l'un des événements phares des festivités de la Vente des vins. Il faut dire que son parcours éprouvé permet aux coureurs de passer par les plus belles petites routes qui serpentent à travers les vignes de Beaune, Pommard, Volnay et Meursault. C'est aussi un parcours technique qui est très apprécié par l'ensemble de la communauté athlétique. Il attire d'ailleurs les plus grands compétiteurs régionaux et nationaux. On assiste toujours à des performances du plus haut niveau. Le départ est donné près des Hospices de Beaune. On attend, cette année encore, plus de participants, car on devrait dépasser les 4 500 coureurs. A cette grande exigence sportive s'ajoute tout de même cette ambiance festive qui est propre à la Vente des vins. Des animations folkloriques sont disposées tout au long du parcours, d'ailleurs bien des Beaunois connaissent les meilleurs spots pour en profiter, tout en ayant la meilleure vue de la course. L'arrivée se fait également au Forum des sports, au pied de la Montagne de Beaune et chaque coureur reçoit l'accueil le plus chaleureux, ainsi que de nombreux lots de grande valeur. Il faut savoir que le village des partenaires rassemble des dizaines d'entreprises. Pour assurer la bonne marche de cette course, ce sont près d'une centaine de signaleurs bénévoles qui sont sur ce parcours, sans oublier la cinquantaine de ravitailleurs. Il est d'ailleurs conseillé de venir retirer ses dossards au village des partenaires, dès le vendredi, à partir de 14 heures, pour éviter la cohue du samedi.

**Samedi
15 novembre
à 14 heures**

**Départ :
Avenue
de la République
Distance : 21,100 km**

Partenaires Officiels du Semi-Marathon de la Vente des Vins 2014

PARTENAIRES BIENFAITEURS :	- BIJOUTERIE CLAIRE	- ENI PUBLITOUT	- SAUVIER S.A.	- SOCIÉTÉ VTR	- PHOTO 21
- Eté AUGÉY	- CAVEAU DE LA TOUR	- GÉNÉCO ENVIRONNEMENT	- SIGNATURE	- SOGÈRES	- MERCI À TOUS LES NOMBREUX VITICULTEURS
- AUVAL FLEURY	- DOMAINE COCHÉ-BIZOUARD	- OCTROI SAINT-JACQUES	- STAR LAVAGE		
	- DOMAINE LATOUR-LABILLE	- MAISON BOUCHARD P & FILS			

La vocation,
c'est avoir pour métier sa passion.

(STENDHAL)



TONNELLERIE
Damy
MEURSAULT-FRANCE

Tel 03 80 21 49 40

www.tonnellerie-damy.com

21190 MEURSAULT