

54^e



VENTE DES VINS

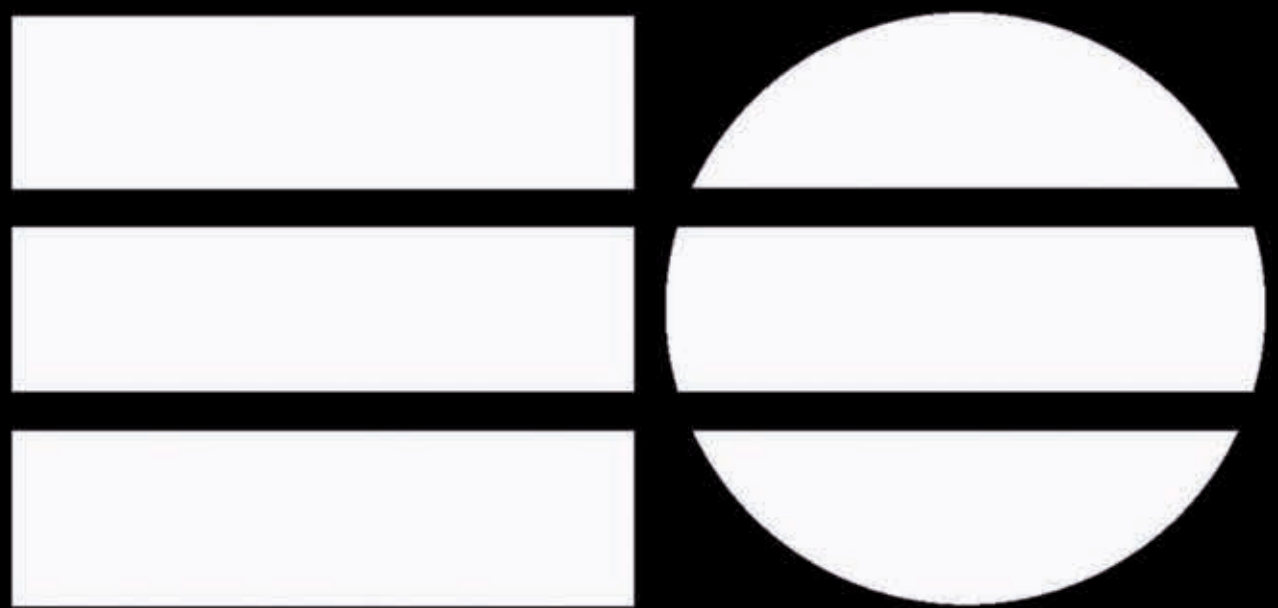
DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

**14 & 15
MARS
2015**

**SALON DES VINS
SEMI-MARATHON
FÊTE DU CHOCOLAT**

Pièce de charité vendue au profit de
l'Association ELA
en présence de Florent PAGNY

WWW.OT-NUITS-ST-GEORGES.FR



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

Les bijoux de Nuits-Saint-Georges

La Côte de Nuits, déjà épargnée les années précédentes par rapport à la Côte de Beaune, affiche des rendements satisfaisants en 2014. Oubliées les 107 pièces de l'année dernière, ce sont cette fois 134 tonneaux qui seront vendus à la bougie au château du clos de Vougeot, le 15 mars prochain. Des vins façonnés par Jean-Marc Moron, le régisseur du domaine des Hospices, et son équipe. Peu ou pas de stock, un euro très faible et un millésime « très aromatique », tout est réuni pour que la Vente soit exceptionnelle.

Les vins vendus finiront bien sûr en bouteilles, mais c'est une autre quille qui est mise à l'honneur cette année, avant de tirer sa révérence en rade de Toulon : *le Rubis*, ancien bijou de la Marine française, parrainé par Nuits-

Saint-Georges depuis 24 ans, va prochainement être retiré du service actif. Chaque année, des militaires et leur commandant honorent la Vente et le semi-marathon du samedi de leur présence.

Une visite qui sera donc empreinte d'émotion, comme celle qu'a connue Florent Pagny quand l'histoire d'un jeune garçon et de son combat contre la leucodystrophie l'ont amené à reverser 300 000 € de droits à l'association ELA. Un geste rare et qui l'amène, aujourd'hui, à présider la Vente des Hospices. La pièce de charité sera certainement vendue dix fois moins cher, mais permettra de payer un chercheur pendant une année. Les choses les plus précieuses ne sont pas celles qui brillent.

Manuel DESBOIS

4 CINQ MOIS D'ATTENTION ET DE SOINS...
Avant la vente

6 ELA
Association contre les leucodystrophies

8 FLORENT PAGNY
Un parrain investi

9 LA PIÈCE DE CHARITÉ NUITS-ST-GEORGES 1^{ER} CRU
Les Corvées Pagets « Saint-Laurent »

10 - 11 PROGRAMME
des festivités

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

SOMMAIRE

12 VINS ROUGES-VINS BLANCS
Total des pièces : 134

14 L'APOTHECAIRERIE DE L'HÔPITAL
Des petites merveilles du passé

15 LE DOMAINE DES HOSPICES
12,4 hectares

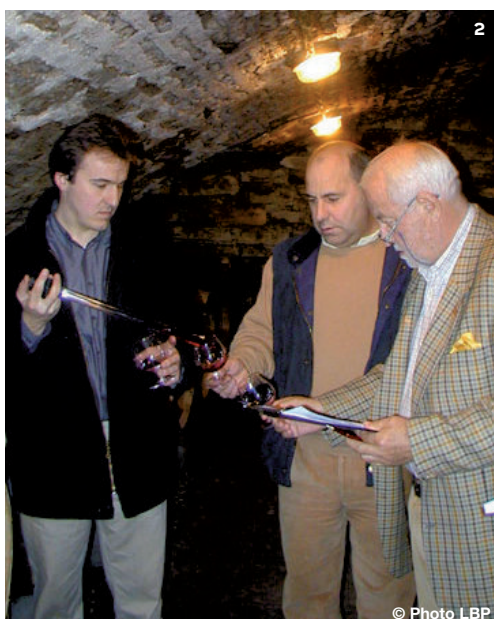
16 2014, UNE ANNÉE RICHE EN ARÔMES
Et avec beaucoup de rondeur

18 LE SOUS-MARIN « LE RUBIS »
Boire du nuits-saint-georges même sous l'eau...

Cinq mois d'attention et de soins avant la vente



C'est dans le grand caveau des Hospices de Nuits-Saint-Georges que, Jean-Marc Moron, régisseur, surveille ses fûts avec amour. Quelque 134 pièces qui seront proposées cette année aux enchères lors de la Vente des vins, le 15 mars prochain, au château du clos de Vougeot.



A peine les vendanges passées, les vins fraîchement logés en pièces, le domaine viticole des Hospices de Nuits a déjà les yeux rivés sur la prochaine vente des vins ! Avec toujours les mêmes interrogations : les cuvées se dégusteront-elles aussi bien en mars qu'à la fin de la fermentation alcoolique ? La fermentation malolactique sera-t-elle terminée sur tous les lots ? Les vins se seront-ils mariés aux apports olfactifs et gustatifs des fûts ? L'hiver est une période de surveillance. Toutes les semaines, les pièces sont complétées avec des vins conservés à cet effet pour combler l'évaporation liée à l'élevage en fût de bois. Les vins sont analysés régulièrement pour suivre l'évolution de certains paramètres, et les dégustations permettent d'apprécier l'avancement des cuvées, même si le cœur de l'hiver n'est pas la période la plus favorable à l'expression des vins.



En janvier, les fûts sont marqués et numérotés, la cave prend forme. Des acheteurs et des négociants viennent déjà sur rendez-vous taster les vins et noter leurs premières impressions sur le millésime. Mais c'est réellement durant les trois semaines précédant la Vente des vins que le marathon des dégustations se produit. Professionnels du vin et de la restauration, clubs de particuliers, journalistes, tous jaugent les cuvées, évoquent les cours et les marchés, et préparent leur Vente des vins. Tout se déroule dans le calme de la cave, avec sérieux et sans précipitation. La Vente des vins est lancée. On en connaîtra cette année le résultat le dimanche 15 mars prochain, en fin d'après-midi. Alors les pensées se tourneront déjà vers la nouvelle campagne qui débutera, pleine d'incertitude et d'espoirs.

Georges DUVERNET (CLP)

1. Jean-Marc Moron suit et contrôle régulièrement l'évolution des vins.
2. Acheteurs et négociants viennent sur rendez-vous taster les vins et noter leurs premières impressions.
3. Une dégustation officielle, ouverte à tous les professionnels du vins et invités, se déroule une semaine avant la vente.

TONNELLERIE

Billon



MADE IN BEAUNE

depuis 1947

www.tonnellerie-billon.com

charles@tonnellerie-billon.com

Tél. 33 (0)3 80 25 92 60

ELA

Association européenne contre les leucodystrophies

ELA a été créée en 1992 par Guy Alba. Il la décrit lui-même comme une « association de parents » soucieux de soulager leurs enfants atteints de leucodystrophie, un groupe de maladies d'origine génétique affectant le cerveau et la moelle épinière.



Guy Alba



Zinedine Zidane, l'un des parrains d'ELA

Recherche médicale et accompagnement des familles

Les leucodystrophies sont d'autant plus graves qu'il n'existe, pour l'heure, aucun traitement spécifique. Elles attaquent au fur et à mesure toutes les fonctions vitales et provoquent paralysie totale, cécité, surdité, impossibilité de parler et de s'alimenter normalement. Des symptômes qui entraînent très (trop) souvent le décès des malades.

Depuis sa création, ELA a consacré 35,4 millions d'euros à la recherche médicale sur ces maladies, soit 447 programmes de recherche financés, alors que chaque semaine, en France, 3 à 6 enfants naissent atteints d'une leucodystrophie.

La vente de la pièce de charité, pour une somme avoisinant les 30 000 euros, « permettrait d'indemniser un jeune chercheur bien formé pendant un an », détaille Guy Alba, toujours président d'une association qui compte

1 200 familles adhérentes, et qui existe aujourd'hui dans huit pays.

ELA a consacré 8,5 millions d'euros en une vingtaine d'années pour accompagner les malades et leurs familles, en participant par exemple au financement d'aménagements et d'aides techniques liés au handicap : salle de bains, véhicule, fauteuil roulant, chariot douche. Tous les ans, l'association invite chaque année toutes les familles adhérentes pour un week-end à *Center Parcs*.

Choisi par les Hospices de Nuits-Saint-Georges cette année, Guy Alba connaît le système de la Vente des vins, car ELA a déjà eu les honneurs de celle des Hospices de Beaune.

« C'est un bel événement et une vraie récompense d'avoir été choisi par Nuits. Les gens de la terre comme les vigneronniers véhiculent des valeurs propices à la solidarité, et c'est toujours un bonheur quand ils croisent notre route », s'enorgueillit le président-fondateur.

Manuel DESBOIS



Tonnellerie Claude Gillet
Depuis 1966
21190 St Romain - France

Tél : 03.80.21.26.26 - Fax : 03.80.21.29.34



www.tonnellerie-gillet.com

640115100

VITICULTEURS



VENTE DES VINS

DES HOSPICES
NUITS-SAINT-GEORGES

**VOUS SOUHAITEZ
CULTIVER VOS PROJETS,
VOTRE BANQUE EST LÀ
AVEC DES SOLUTIONS
PERSONNALISÉES.**

Crédit Mutuel

CRÉDIT MUTUEL NUITS-SAINT-GEORGES
5, RUE DU 18 DÉCEMBRE - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

640622800



Et aussi, nos autres productions :

le Brillat-Savarin affiné 200g et 500g,
le Crèmeux de Bourgogne, le Prestige de Bourgogne,

le Régal de Bourgogne aux raisins, herbes, poivre,
son de moutarde, cranberries, papaye, truffe,
noix, à la bruschetta, au pain d'épices,
en version 200g et 110g

le Petit Vougeot, le fromage des vigneron,
l'Amour de Nuits, le Nuits-St-Georges,
l'Éclat de Nuits, le Nuits d'Or, l'Amour de Nuits,
le Vieux Chambolle, le Soumaintrain,

la Faisselle de Gilly, 37%, 20%, 0%, en pot de 500g,
1kg et 2 kg, le St-Florentin...

**Ouverture du magasin de vente à Gilly
du mardi au vendredi et le samedi matin**



Fromagerie

DELIN

Tradition Bourgogne

21640 GILLY-LES-CITEAUX
tél. 03 80 62 87 20 fax. 03 80 62 80 34
www.fromagerie-delin.com

Studio GAZZIVY - 06 85 21 02 84

640124800

Florent Pagny



Le dimanche 15 mars, en début d'après-midi, Florent Pagny, parrain d'ELA, lancera la vente aux enchères des Hospices, qui se déroule, comme chaque année, au château du clos de Vougeot. Il succède pour l'occasion à Patrick Timsit.

un engagement total

Né à Chalon-sur-Saône le 6 novembre 1961, le chanteur français est un enfant de la Bourgogne. Une région qu'il quittera onze ans plus tard avec ses parents et ses trois frères et sœurs, mais qui a laissé des traces dans sa « manière d'être », analyse Guy Alba, président d'ELA (association européenne contre les leucodystrophies). « C'est un terrien, il est dans le concret et l'action ». Cet amour de la terre se poursuit encore aujourd'hui. Florent Pagny partage son temps entre la scène, les studios de musique, de télévision et la Patagonie, en Argentine, où il se ressource dès qu'il peut. Un autre pays du vin !

Le prix de la pièce de charité 2015 de la Vente des vins sera reversé à ELA. Une association pour laquelle le chanteur est engagé depuis 1999, et pour laquelle il a eu un « déclic », comme il l'expliquait dans une interview : « J'ai rencontré

l'association grâce à Francine, la maman de Jérémy, un petit garçon qui était atteint d'une leucodystrophie. Elle m'a littéralement harcelé de courriers ! Tous les jours, je recevais une nouvelle lettre du même expéditeur. Je retardais le moment d'y répondre, puis un jour, j'ai finalement pris mon téléphone et j'ai eu cette femme au bout du fil. Son histoire a été un déclic pour moi. J'ai immédiatement pris conscience de la gravité de cette maladie orpheline et de l'importance de l'action de l'association ELA ». Conscient que l'argent est « le nerf de la guerre », il a dédié l'album *Récréations* à Jérémy, et a reversé 300 000 € de droits à ELA. Un début d'engagement empreint de générosité, qu'il prolonge dès 2004 en devenant membre du conseil de surveillance de la fondation de recherche. Ce rôle, très sérieux, s'accompagne d'une présence régu-

lière auprès des familles et des enfants concernés par la maladie. « Forcément, au fil des années, je vois malheureusement leur état de santé se dégrader. On ne peut qu'avoir de la compassion pour eux. C'est finalement ce qui me marque le plus dans mon engagement auprès d'ELA, cette rapidité avec laquelle cette maladie évolue chez l'enfant. C'est terrible de voir qu'on a l'impression d'avancer, mais que ce n'est pas suffisant pour l'instant », regrette Florent Pagny. Une fatalité qui n'empêche pas l'artiste d'espérer : « Mon rêve est d'organiser une belle émission de télévision pour remercier tout le monde et annoncer fièrement que nous avons trouvé le remède grâce aux efforts de tous pour soigner ces enfants. ELA n'aurait ainsi plus de raison d'être ».

Manuel DESBOIS

La pièce de charité nuits-saint-georges 1^{er} cru

Les Corvées Pagets « Saint-Laurent »

*Le produit de la vente
d'une pièce nuits-saint-
georges 1^{er} cru « Les
Corvées Pagets » reviendra
cette année à l'association
ELA (association
européenne contre les
leucodystrophies)*



Jean-Marc Moron

En 1827, selon Charlotte Fromont, auteur du livre *la Côte de Nuits au grand jour*, il y avait « dix-sept parcelles » dans le clos des Corvées Pagets. Déjà, les Hospices de Nuits Saint-Georges faisaient partie des propriétaires. Aujourd'hui, le clos contient cinq parcelles situées entre le clos des Corvées et le clos Saint-Marc, dont l'une d'elles appartient aux Hospices.

D'une superficie de 35 ares (3500 m²), les vignes ont été replantées pour la première moitié en 1969, pour la deuxième en 1973. Les sols sont « typiques de la côte de Nuits », décrit Jean-Marc Moron, vinificateur des Hospices. « Le sol, profond, est argilo-calcaire à prédominance argileuse, et très caillouteux ».

Le vin qui en est issu est « un très beau vin rouge, élégant et profond. Il est tout en longueur, très "dentelle". La puissance n'est pas dominante ».

Avec un rendement de 40 hectolitres à l'hectare, 6 pièces de la cuvée Saint-Laurent seront vendues au château du clos de Vougeot le 15 mars prochain, dont une au profit d'ELA, parrainée par le chanteur Florent Pagny, qui présidera la vente.

La cuvée Saint-Laurent

Le nom de cette cuvée est lié à l'histoire des Hospices. En 1692, le prêtre Antide Midan est à l'initiative de la construction de la première salle commune de l'hôpital, baptisée « salle Saint-Laurent ». Cette même année a lieu la réception des sœurs hospitalières, qui accélère la fondation d'un nouvel hôpital à Nuits-Saint-Georges, et permet ensuite la construction des salles Sainte-Madeleine et Saint-Etienne. Cette cuvée rend donc hommage à l'un des actes fondateurs des Hospices.

Manuel DESBOIS



PROGRAMME

ÉLAN DU CŒUR

DÉGUSTATION AU DOMAINE DES HOSPICES

Une occasion rare de rencontrer des professionnels passionnés par leur métier et impatients de vous faire découvrir, au pied des fûts, les produits de la récolte 2014.

www.hospicesdenuits.com

Cuverie des Hospices.

Samedi, de 14 à 17 heures.

Dimanche, de 15 à 17 heures.

Dégustation : 10 € l'entrée, verre inclus.

VENTE AUX ENCHÈRES

Le cellier du château du Clos de Vougeot ouvrira ses portes pour accueillir l'évènement de la fête : la vente aux enchères de la récolte 2014 du domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges. Cette vente traditionnelle est l'une des dernières à se faire encore à la bougie.

Dimanche, à partir de 14 H 45.

La pièce de charité sera vendue au profit de l'association ELA et en présence de Florent Pagny.



ESPRIT DE LA FÊTE

avec la **14^e édition du semi-marathon**

Parcours prestigieux à travers Nuits-Saint-Georges, des vignes et du Clos de Vougeot. Animations et dégustations tout le long du parcours. Plus de 2 500 coureurs attendus ! Ambiance festive assurée.

Sans oublier le 10 km et la course enfants.

NOUVEAU : randonnée marche nordique 8,7 km.

www.semi-nuits-st-georges.com

Départ : samedi, 14 heures, rue des Cousins-Grandné.

Marche nordique : 9 heures, rue des Cousins-Grandné.

Remise des récompenses : 17 heures, salle Santana.

ÉCLAT DU VIN

" Nuits au grand jour "

Vignerons et négociants de l'appellation se réunissent pour vous faire déguster les " climats " de Nuits-Saint-Georges, Villages et premiers crus, ainsi que ceux d'autres terroirs de Bourgogne.

Possibilité d'achat sur place.

www.nuitsaugrandjour.com

Halles de Nuits-Saint-Georges.

Samedi et dimanche, de 10 heures à 17 h 30.

Dégustation : 12 € l'entrée, verre inclus.



© Alain Gérard

PROGRAMME

ESPRIT DE LA FÊTE
avec les associations et la ville

SALON DU CHOCOLAT

Une douzaine de maîtres chocolatiers de Bourgogne autour de Mickaël Azouz, champion du monde, présenteront leurs spécialités et feront des démonstrations.

Salle des fêtes.

Samedi et dimanche, de 10 à 18 heures.

www.ville-nuits-saint-georges.fr

www.ot-nuits-st-georges.fr

Renseignements et réservations :

Office de tourisme, tél. 03 80 62 11 17.

Animations de la ville :

tél. 03 80 62 01 48.



© Alain Gérard



ANIMATIONS DE RUE

Déambulation avec Zuk et Silhouette.

Musique, promenades en calèche...

Centre-ville, dimanche.

EXPOSITION DE PEINTURES

Marcello Amodéo expose « De Nuits à New York ».

Caveau du Bailliage.

GRAND DÉFILÉ EN MUSIQUE

Avec les officiels et l'Harmonie musicale de Nuits-Saint-Georges.

Rendez-vous le dimanche, à 10 h 15, devant la maison de retraite de l'hôpital.

MARCHÉ GOURMAND & ARTISANAL

Autour des halles.

FÊTE FORAINE

Parking Crébillon.

Samedi et dimanche.

OFFICE DU TOURISME

Ouvert samedi et dimanche.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

www.ville-nuits-saint-georges.fr - www.ot-nuits-st-georges.fr

À l'office de tourisme : tél. 03 80 62 11 17
Animations de la ville : tél. 03 80 62 01 48

Vins rouges

TOTAL DES PIÈCES MISES EN VENTE : 131

- 1 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES MURGERS, cuvée Guyard de Changey, 2 pièces.
Lot A : 2 pièces.
- 2 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES CORVÉES PAGETS, cuvée Saint-Laurent, 5 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 3 pièces.
- 3 Nuits-Saint-Georges**
LES MALADIÈRES, LES BRULÉES, cuvée Grangier,
15 pièces.
Lot A : 3 pièces. Lot B : 3 pièces. Lot C : 3 pièces.
Lot D : 3 pièces. Lot E : 3 pièces.
- 4 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES PORETS, cuvée Antide Midan, 3 pièces.
Lot A : 3 pièces.
- 5 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES BOUDOTS, cuvée Mesny de Boisseaux, 3 pièces.
Lot A : 3 pièces.
- 6 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES DIDIERS, cuvée Fagon, 9 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces. Lot C : 2 pièces.
Lot D : 3 pièces.
- 7 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES VIGNERONDES, cuvée Bernarde Delesclache,
17 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 3 pièces. Lot C : 3 pièces.
Lot D : 3 pièces. Lot E : 3 pièces. Lot F : 3 pièces.
- 8 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES RUES DE CHAUX, cuvée Camille Rodier, 6 pièces.
Lot A : 3 pièces. Lot B : 3 pièces.
- 9 Nuits-Saint-Georges**
LES LAVIÈRES, LES BAS DE COMBES,
cuvée Guillaume Labye, 4 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces.
- 10 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES SAINT-GEORGES, LES SIRE DE VERGY,
cuvée Georges Faiveley, 7 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces. Lot C : 3 pièces.
- 11 Gevrey-Chambertin**
LES CHAMPS CHENYS, cuvée Irène Noblet, 12 pièces.
Lot A : 3 pièces. Lot B : 3 pièces. Lot C : 3 pièces.
Lot D : 3 pièces.

Vin blanc

TOTAL DES PIÈCES MISES EN VENTE : 3

- 12 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES TERRES BLANCHES, cuvée Pierre de Pêmes,
3 pièces.
Lot A : 1 pièce. Lot B : 2 pièces.

Vins rouges

TOTAL DES PIÈCES MISES EN VENTE : 131

- 13 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES DIDIERS, cuvée Cabet, 10 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces. Lot C : 3 pièces.
Lot D : 3 pièces.
- 14 Nuits-Saint-Georges**
LES SAINT-JULIEN, LES PLATEAUX,
cuvée Claude Poyen, 5 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 3 pièces.
- 15 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES SAINT-GEORGES, cuvée des Sires-de-Vergy,
7 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces. Lot C : 3 pièces.
- 16 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES DIDIERS, cuvée Jacques Duret, 11 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 3 pièces. Lot C : 3 pièces.
Lot D : 3 pièces.
- 17 Nuits-Saint-Georges**
LES FLEURIÈRES, LES PLANTES AU BARON,
cuvée des Sœurs-Hospitalières, 9 pièces.
Lot A : 3 pièces. Lot B : 3 pièces. Lot C : 3 pièces.
- 18 Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru**
LES TERRES BLANCHES,
cuvée Saint-Bernard-de-Cîteaux, 6 pièces.
Lot A : 2 pièces. Lot B : 2 pièces. Lot C : 2 pièces.

PIÈCE DE CHARITÉ

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru
LES CORVÉES PAGETS,
cuvée Saint-Laurent.



Gérard RAPHET
Propriétaire Récoltant




25, route des Grands-Crus
21220 MOREY-SAINT-DENIS | (Côte-d'Or) - FRANCE
Tél. 03 80 51 89 52 | Mail : gerard.raphet@wanadoo.fr

SALON DES VIGNERONS

SAMEDI 14 & DIMANCHE 15 MARS 2015

MARCHÉ COUVERT DE
Nuits-Saint-Georges

OUVERTURE : 10H - 17H30
DÉGUSTATION / VENTE - ENTRÉE : 12€



www.nuitsaugrandjour.com

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

645485400

ALABEURTHE

vosre distributeur en BOURGOGNE

vous propose une gamme complète de produits Viticoles, Vinicoles, d'Hygiène et Consommables



BEAUNE : 03 80 26 25 80 | CHASSAGNE-MONTRACHET : 03 80 21 90 34 | MOREY-SAINT-DENIS : 03 80 34 33 78 | BEAUNE@ALABEURTHE.COM | WWW.ALABEURTHE.COM



640120200

L'apothicairerie de l'hôpital



© Photo LBP



2



3

© Photo LBP

Les apothicaireries et pharmacies hospitalières sont de petites merveilles du passé qui sont à l'origine d'une longue évolution dont les fruits sont la médecine, la pharmacie et l'hôpital d'aujourd'hui.

Les premières apothicaireries hospitalières sont nées des infirmeries créées par les moines. Jusqu'au début du XX^e siècle, le service des drogues est assuré par des religieux, en l'occurrence une sœur de la communauté hospitalière.

Avant 1813, aux Hospices de Nuits-Saint-Georges, l'apothicairerie et son laboratoire occupaient un pavillon à part, jouxtant la première salle des malades. Le 31 août 1813, à la demande du médecin François-Xavier Chapuis, il fut décidé de la déménager en raison de son insalubrité (les drogues ne s'y conservaient pas). On l'installa alors dans la chambre octroyée au jardinier de l'époque, là où elle est encore aujourd'hui, dans une pièce de forme ovale. A la demande du docteur Chapuis, les administrateurs délibèrent en 1816, et décident d'y faire établir « une boiserie et une nouvelle poterie » mais, faute d'argent, il fallut attendre 1820. Le menuisier Jacques Ravayre fabriqua la boiserie comprenant un corps inférieur avec 57 tiroirs et un corps supérieur consistant en étagères, encadrées de 14 demi-colonnes, dont les chapiteaux dorés sont l'œuvre de Jean-Louis II Bonnet, sculpteur beauinois. En 1821, le peintre Rémy Dugnot peignit entièrement l'apothicairerie (corniche, colonnes, chapiteaux...). Une frise courant sous le plafond s'orne à intervalles réguliers d'une peinture évoquant le visage du Christ crucifié. La nouvelle poterie fût achetée chez Deroche, à Paris.

La pharmacie : on y découvre une importante et très complète collection de pots à pharmacie, composée de 488 pots et bouteilles en faïence, céramique ou verre. On y trouve encore de nombreux produits et instruments liés à la fabrication des remèdes. Les pots droits de style Empire en faïence de Paris présentent toute la pharmacopée traditionnelle composée de remèdes - de bonne fame - c'est-à-dire de bonne réputation. Ils s'agrémentent d'un gracieux décor vert composé de branchage et de fruits.

Dans le laboratoire qui jouxte la pharmacie, on découvre une exposition d'objets médicaux qui complètent le soin du corps.

Georges DUVERNET (CLP)

1. Près de 500 pots contiennent encore pour certains des remèdes de l'époque.

2. De magnifiques chapiteaux dorés surmontent les colonnes qui encadrent les étagères.

3. De la corne de cerf râpée et de la poudre d'yeux d'écrevisse...

Le domaine des Hospices

Le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges s'étend sur une superficie de 12,4 hectares, répartis sur les communes de Nuits-Saint-Georges, Premeaux-Prissey, Vosne-Romanée et Gevrey-Chambertin.

8,8 hectares produisent des vins d'appellation gevrey-chambertin, nuits-saint-georges et nuits-saint-georges 1^{er} cru, dont le climat « Les Didiers », qui est un monopole du domaine.

Le domaine offre une palette très large des nuances offertes par les terroirs nuitons, sur 4 kilomètres du nord au sud de l'appellation Nuits-Saint-Georges. Il possède des vignes réparties sur 9 climats de nuits-saint-georges 1^{er} cru différents, ainsi que de nombreuses parcelles situées en appellation nuits-saint-georges village. Cela permet de proposer aux acheteurs des cuvées qui, année après année, expriment les caractéristiques et les subtilités propres à chaque parcelle, afin de



Nuits-saint-georges 1^{er} cru « Les Rues de Chaux », une parcelle des Hospices de Nuits au pied du château Gris.

contenter à la fois ceux qui préfèrent les vins fins et élégants et ceux qui recherchent plus de charpente et de puissance. Pour compléter ce panel de nuits-saint-georges rouge, le domaine produit également une cuvée de gevrey-chambertin village, équilibrée et gourmande.

Tous ces vins rouges sont issus d'un seul cépage, le pinot noir. Ils ont en commun l'expression d'arômes complexes et la rondeur de leurs tanins, même dans leur jeunesse.

Enfin, quelques ares plantés dans le coteau permettent de proposer à la vente un nuits-saint-georges 1^{er} cru blanc, vin confidentiel par la quantité produite. Issu du cépage chardonnay, il exhale des arômes fleuris et fruités, et offre rondeur et minéralité en bouche.

La réalisation de la nouvelle cuverie en 2002 a permis de regrouper les activités viticoles et vinicoles du domaine.

La production du vignoble est ainsi vinifiée dans des installations garantissant une meilleure organisation du travail autour d'un outil performant, respectant plus que jamais les caractéristiques des précieux terroirs de Nuits-Saint-Georges.

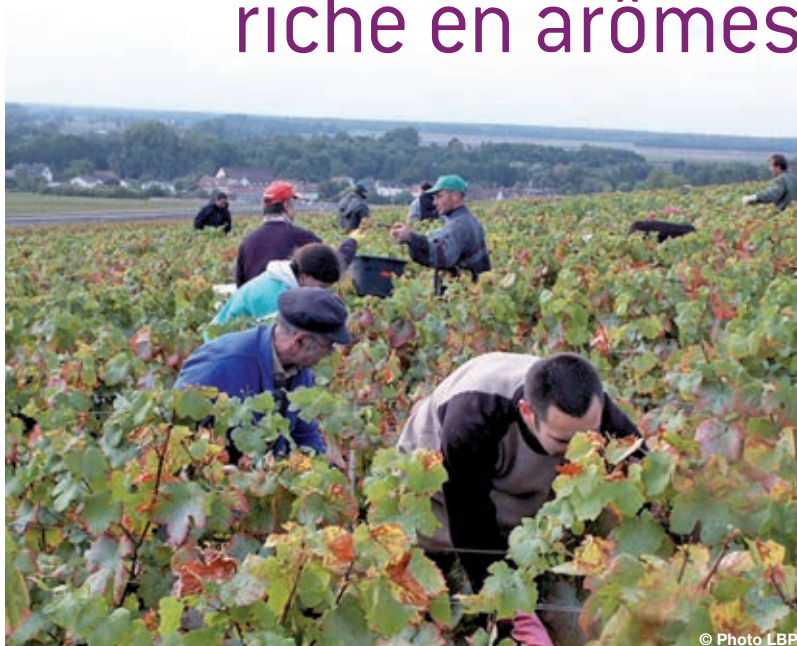
Le domaine des Hospices de Nuits fait partie intégrante de l'établissement hospitalier, avec un budget de fonctionnement qui lui est propre.

Au fil du temps, chacun sait que l'hôpital local a bénéficié de dons en vignes. Ces dons continuent d'être exploités et valorisés.

Georges DUVERNET (CLP)

2014

une année riche en arômes



Vendanges 2014, parcelle « Les Rues de Chaux »

© Photo LBP

Les mauvaises conditions climatiques de 2013 ne sont plus qu'un lointain souvenir. Si juillet et août 2014 n'ont pas été franchement ensoleillés, la météo clémente de mai, juin et septembre a assuré un beau volume de récolte et une vendange « très aromatique »

La cuverie n'est pas encore prête à accueillir les acheteurs, mais ce qui les intéresse « se trouve plus bas », sourit Jean-Marc Moron, régisseur du domaine de 12,5 hectares des Hospices de Nuits-Saint-Georges. En passant près des 33 cuves inox, et avant de descendre à la cave auprès des fûts que vont se disputer les négociants le 15 mars prochain, le maître de chai s'exprime déjà sur le millésime 2014 : « C'est une année très aromatique, au nez et en bouche, avec beaucoup de rondeur », détaille-t-il en joignant le geste à la parole.

« Nous sommes dans la moyenne haute en volume, la récolte a été belle », ajoute le viticulteur. Alors que 107 pièces [tonneaux de 228 litres] avaient été mises en vente en 2013, ce sont 134 fûts qui seront mis à la merci du marteau cette année. « Les vendanges ont commencé le 12 septembre. Nous

avons cherché l'équilibre entre maturité et état sanitaire des raisins. Déjà, la récolte avait ce côté aromatique que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin », remarque Jean-Marc Moron. « Les tanins ne sont pas du tout astringents, et le produit est très gourmand. Il ne faut pas forcément attendre 7 ou 8 ans pour se faire plaisir ».

Un privilège qui n'est pas à la portée de tout le monde : « Ce sont des vins que l'on ne trouve pas dans le commerce traditionnel », confirme le vigneron. « 80 % des acheteurs sont des viticulteurs-négociants », qui vendent une grande partie de leurs produits à l'étranger. Les marchés les plus importants sont les États-Unis, l'Angleterre, la Belgique... Sans oublier le Japon et la Chine. Le marché du géant asiatique a franchi un palier ces dernières années : « On commence à les voir à Nuits-Saint-Georges », constate Jean-Marc Moron. « Ils viennent de Hong-Kong ou Shanghai pour déguster. Ils achètent quelque chose qu'ils ne pourront pas trouver ailleurs. C'est un élément très important pour cette clientèle ».

Les parités de monnaie actuelles sont une aubaine pour ces clients étrangers, qui peuvent gagner 20 à 30 % sur le prix de vente en comparaison des années précédentes, qui présentaient un euro fort. « Nous sommes très confiants », sourit Jean-Marc Moron, qui attend tout de même la vente pour se prononcer : « On ne sait jamais rien avant, les acheteurs ne se découvrent pas ».

Manuel DESBOIS



MUTUELLES DU MANS ASSURANCES

Votre assureur à Nuits-Saint-Georges

OLIVIER DEBEAUX

Nouvelle adresse
Nouveaux services

**ASSURANCES
PLACEMENTS
CRÉDITS**

2, Grande Rue - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 07 39 - Fax : 03 80 61 10 56

640124100

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

640112200

ETIQUETEUSES ADHESIVES
OKJ
Concept

Fabrication
d'étiqueteuses
adhésives



23, rue Saint-Etienne - 21250 VILLY-LE-MOUTIER

06 09 82 79 00

www.okj-concept.com

642387200



*“ Le spécialiste
de la cession de
domaines viticoles
en Bourgogne ”*

Parce que la cession d'entreprise viticole est un véritable métier, Fabrice HENRY et son équipe, forts de leur expérience et de leur professionnalisme dans la préparation, l'organisation et la cession d'entreprise viticole en Bourgogne, sont à votre service pour vous accompagner efficacement et profitablement dans la réalisation de votre projet de cession.

Tél. 03 80 73 13 45

www.achat-vignoble-bourgogne.com

Immeuble le Stratège • 1 rue du Dauphiné • 21 121 Fontaine-lès-Dijon
fmp.vignoble-conseil@laposte.net • Fax. 03 80 72 28 45

644795500

SAUCAPS
SARL

Fabricant français de capsules de surbouchage



Coiffes
Capsules à vis
Capsules en étain pur
Capsules en aluminium embouti
Capsules en complexe épais
Pions fiscaux
pour vos poches souples

Notre réactivité et notre
proximité sont votre force !

Fiscalisation toute centilisation

76, avenue de la Sablière - 21200 BEAUNE

Tél. 03 80 22 77 30 - Fax : 03 80 24 15 26
mail@sa-saunier.fr

646309000

Une vente



Le sous-marin le Rubis

Le commandant et capitaine de frégate Alexandre Tachon sera présent, avec plusieurs de ses hommes, à la Vente des vins. L'occasion de perpétuer des échanges qui durent depuis 24 ans.

couleur Rubis

Le Rubis, premier des six sous-marins nucléaires français, est parrainé par la ville de Nuits depuis 1991. Il est au « service actif depuis 1983 », raconte son commandant, Alexandre Tachon. « Cela fait 32 ans qu'il mène des opérations sous l'eau, et il a l'âge de ses circuits ». Début 2017, il sera donc remplacé par le « premier d'une nouvelle série, les Barracuda ».

La fin d'une longue histoire avec la ville de Nuits-Saint-Georges se profile donc pour le sous-marin, même s'il pourra être remplacé par « un autre navire de la marine, je l'espère un sous-marin », glisse le militaire, très investi dans un partenariat apprécié des deux côtés. « Pour nous, la relation avec ces marins est très positive », confirme le maire de Nuits-Saint-Georges, Alain Cartron, accessoirement ancien général de l'armée de terre. « Ce sont des jeunes dynamiques, et l'échange avec eux est très enrichissant. On se rencontre le plus souvent possible ».

Dernier rendez-vous en date, la

cérémonie de prise de commandement d'Alexandre Tachon, le 20 janvier dernier, à laquelle ont assisté deux élus : « Nous apprécions toujours la présence de notre ville marraine dans nos grands moments. En échange, l'accueil qui nous est réservé et les marques d'estime que nous porte la population constituent un formidable levier pour entretenir la motivation de mon équipage. Nous y trouvons une reconnaissance qui nous aide », appuie le commandant.

Alain Cartron a en tête un « moment d'émotion » vécu il y a quatre ans, à Toulon, lors duquel il a « pu leur témoigner de la confiance que la France leur portait, lors de la relève de l'équipage, qui allait plonger en Lybie (les destinations sont secrètes, mais l'armée française était alors présente dans la région) ». Après cet épisode, les marins avaient confié à l'édile qu'« ils avaient bu du nuits-saint-georges, le 14 juillet, au large du pays ! ». Une anecdote qui rappelle que « la France est un des rares pays à autoriser

encore l'alcool à bord de ses navires », relate Alexandre Tachon. « Toutefois, la quantité est réglementée : une dose précise par personne et par jour. Le vin est effectivement l'alcool privilégié. Le nuits-saint-georges, il faut l'admettre, est assez peu présent, car nous gardons des budgets limités. C'est pourquoi nous apprécions les gestes qui sont faits à chacun de nos échanges ».



Le vin n'est pas une priorité dans les échanges entre les marins et les Nuits. « Il s'agit d'entretenir le lien avec ses armées,

et de développer la citoyenneté des jeunes », affirme le capitaine de frégate. D'où une intervention le vendredi 13 mars prochain, auprès des classes de 3^e du collège Félix-Tisserand. Le jour suivant, ils seront vingt marins, soit la totalité de la délégation, à courir le semi-marathon.

Manuel DESBOIS



CHÂTEAU DE MARSANNAY

40 HECTARES EN CÔTE-D'OR

A l'occasion de la **54^e Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges** et de sa rénovation, le **CHÂTEAU DE MARSANNAY** organise ses **Journées Portes Ouvertes**

14 et 15 mars 2015

de 10h à 18h30

**VISITE DES CAVES VOÛTÉES
DÉGUSTATION DE 6 VINS DU DOMAINE
DANS LE NOUVEAU CAVEAU**

Entrée
5€

Réservation souhaitée avant le 10 mars et renseignements par téléphone au **03 80 51 71 11** ou par email à tourisme@chateau-marsannay.com

2, rue des Vignes - 21160 MARSANNAY-LA-CÔTE
www.chateau-marsannay.com

Conception : pagin'up / Crédits photos : M. Cellard / A. Dauphin
646235000

À NUITS-SAINT-GEORGES - SUIVRE  A31 SORTIE N°1

L'IMAGINARIUM

VOTRE ÉTAPE ŒNO DIVERTISSANTE



**VISITES
DÉGUSTATION
VENTE**

**OUVERT LES DIMANCHES
ET JOURS FÉRIÉS !**

AVENUE DU JURA
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

INFORMATIONS AU +33 (0)3 80 62 61 40
WWW.IMAGINARIUM-BOURGOGNE.COM

LES LUNDIS DE 14H A 19H
DU MARDI AU DIMANCHE DE 10H A 19H

647881100

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

