

Depuis 1270

HOSPICES de NUITS

62^{ème} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS

DIMANCHE 12 MARS 2023 - 14H30
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

DOSSIER DE PRESSE

www.hospicesdenuits.com



62^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES GÉNÉROSITÉ, QUALITÉ ET TYPICITÉ BOURGUIGNONNE !

La 62^{ème} édition de la Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 12 mars 2023. Elle se déroulera, comme chaque année, au Château du Clos de Vougeot et sera retransmise en direct sur le site www.interencheres.com.

La vente est ouverte à toutes et à tous, tant pour la pièce de charité, vendue à la bouteille à prix fixe par souscription, que pour les pièces vendues au profit de l'établissement hospitalier.

UN MILLÉSIME 2022 AUTHENTIQUE ET GÉNÉREUX

« Depuis de nombreuses années, si la qualité des vins est à la hauteur de nos espérances, les volumes récoltés restent trop souvent inférieurs à nos attentes. Les millésimes réunissant les deux paramètres, qualitatif et quantitatif, sont rares. 2022 fait partie de ce cercle fermé. »

Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine.

Solaire et opulente, la récolte 2022 nous permet de présenter un très beau volume avec 160 pièces à la vente réparties en 19 cuvées différentes, représentant la diversité et l'authenticité de chaque cru. Cette année généreuse nous a offert de sublimes raisins bien mûrs et parfumés.

Parfaitement équilibrés et d'une belle fraîcheur, les vins pourront s'apprécier dès leur jeunesse, tout en ayant un grand potentiel de garde, caractéristique d'un grand millésime. Le classicisme bourguignon en majesté.

DEUX CUVÉES INÉDITES

UNE NOUVELLE CUVÉE "HOMMAGE À HUGUES PERDRIZET", PREMIER DONATEUR HISTORIQUE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

La qualité du millésime a permis de créer une nouvelle cuvée, le Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Les Saint-Georges « Vieilles Vignes » Cuvée Hugues Perdrizet, rendant hommage au premier donateur du Domaine des Hospices de Nuits.

Issue d'une sélection rigoureuse des plus anciens pieds de vigne du domaine, cette cuvée se goûte magnifiquement dès son plus jeune âge et promet un vin d'anthologie pour l'amateur patient. Des arômes riches, puissants, complexes, une longueur en bouche incroyable et merveilleuse, cette cuvée est une petite révolution dans la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges.

SECONDE ÉDITION DE LA PIÈCE DE CHARITÉ RÉALISÉE AVEC UN ASSEMBLAGE UNIQUE DES PREMIERS CRUS DU DOMAINE ET PÉRENNISÉE CETTE ANNÉE SOUS LE NOM DE « CUVÉE DES BIENFAITEURS ».

Fort de son succès en 2021, la pièce de charité Nuits-Saint-Georges Premier Cru dite « Cuvée des Bienfaiteurs », issue d'un subtil assemblage des neuf premiers crus du Domaine, a été renouvelée cette année pour son second millésime.

Cette cuvée unique révèle à la fois tout le caractère de l'appellation Nuits-Saint-Georges et la singularité de chacun des crus qui la composent, tout en soulignant l'empreinte du millésime.



En 2022, ce vin se présente tout en finesse et en élégance, avec des arômes riches et profonds et une texture dense, prolongée par une superbe longueur.

La deuxième édition de cette cuvée s'annonce donc tout aussi prometteuse que le premier millésime. Une cuvée unique à conserver absolument dans sa cave, afin de constituer une belle verticale des millésimes à venir.

UNE DYNAMIQUE SPECTACULAIRE DEPUIS 3 ANS

Pour la 4^{ème} année consécutive, la Vente des Vins est confiée à un duo qui a su redonner une belle impulsion à l' ancestrale vente aux enchères, le Commissaire-Preneur Maître Hugues Cortot et l'Expert en Vins Aymeric de Clouet*. Fin de la vente à la bougie, retransmission en direct sur internet, vente de chaque pièce par lot, création d'une cuvée inédite et unique pour la pièce de charité et, cette année, création de la cuvée Hugues Perdrizet: la Vente des Vins ne cesse d'innover et de se moderniser chaque année.

Cette belle dynamique s'est vue couronnée de succès ces dernières années avec une progression spectaculaire.

Après une édition 2021 déjà en très belle progression, le résultat de la vente pour l'année 2022 s'est élevé à un montant record de 2 486 000 € affichant une augmentation de près de 30% par rapport à l'année précédente malgré cinq pièces de moins à la vente. Entre 2020 et 2022, le résultat a augmenté de +54%, passant de 1.614.500 euros à 2.486.000 €.

Le prix moyen pour une pièce de vin rouge s'élève ainsi à 22.482 € versus 16.688 € en 2021 et 13.036 € en 2020 soit une hausse spectaculaire de +72%.

Enfin, autre signe fort de l'engouement pour les vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, le nombre d'acheteurs ne cesse de croître et de se diversifier depuis 2020.

Nous attendons avec impatience l'ouverture de la 62^{ème} édition de la Vente des Hospices de Nuits-Saint-Georges, en lui souhaitant le même succès que les millésimes précédents.



*D'origine bourguignonne et âgé de 42 ans, Maître Cortot exerce le métier de commissaire-preneur depuis 13 ans à Dijon. Il organise deux ventes de vins prestigieuses chaque année, en collaboration avec l'expert Aymeric de Clouet. Ce dernier a réalisé quelques unes des plus belles ventes aux enchères de ces dernières années, entre autres la mythique Cave de la Tour d'Argent, celle d'Alain Delon, de Lino Ventura, de l'Hôtel Matignon ou encore du restaurant Drouant. Une expérience qui fait de ce jeune et dynamique duo un atout de taille pour offrir à la Vente des Hospices de Nuits toute la lumière qu'elle mérite.



L'HÔPITAL ET LE DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

C'est au XIII^e siècle, vers 1270, que furent fondés les Hospices de Nuits, à la fin du règne de Saint-Louis et à l'avènement du Duc de Bourgogne Robert II. Cet Hôpital-vigneron naquit ainsi deux siècles avant la fondation de son illustre voisin, les Hospices de Beaune, en 1443. Moins connu mais tout aussi prestigieux que celui-ci, les Hospices de Nuits fonctionnent exactement de la même façon, en combinant une activité médicale réelle et un domaine viticole de haut niveau.

L'HÔPITAL

À l'origine, l'hôpital des Hospices de Nuits-Saint-Georges était une maladrerie ouverte en 1270 et entièrement détruite pendant les guerres civiles et religieuses. En 1633, l'hôpital, seulement composé de 4 lits, s'installa dans une modeste maison au bord du Meuzin achetée par Guillaume Labye, procureur du Roi. En 1684, l'emplacement ne convenant guère, on décida de transférer l'établissement. En 1689, débuta alors la construction de l'hôpital actuel sous la responsabilité et la dévotion de l'aumônier Antide Midan. La salle Saint-Laurent meublée de 16 lits voit ainsi le jour en 1692. Progressivement, les maladreries des communes voisines lui furent rattachées et un Comité de Direction composé des notables de Nuits fut créé. Ainsi, l'autonomie financière est garantie, et malgré les difficultés l'établissement subsistera jusqu'à ce jour, notamment grâce aux dons qui peu à peu constitueront le Domaine viticole. Aujourd'hui, l'hôpital est un établissement public de santé qui fait partie depuis le 1^{er} janvier 2016 des Hospices Civils de Beaune.

De décembre 2016 à juillet 2018, des travaux ont eu lieu dans le cadre de la construction de nouvelles infrastructures et de la réunification des activités sur le même site. Le nouvel hôpital Saint-Laurent a donc ouvert ses portes mardi 4 septembre 2018 dans des locaux présentant tout le confort et la sécurité d'une structure de soins et d'accueil moderne et adaptée. Un des principaux enjeux de ce projet architectural était de travailler autour d'un objectif commun à tous les acteurs de l'établissement : soigner et accompagner les personnes âgées de la meilleure manière possible. Pour ce faire, deux nouveaux bâtiments ont vu le jour : le premier accueillant 80 lits par déménagement du site historique et le second, près de la cuverie, regroupant les fonctions logistiques de blanchisserie, cuisine, magasin et atelier. Les excédents cumulés du domaine viticole des Hospices de Nuits-Saint-Georges ont permis de financer en partie ces nouveaux bâtiments plus fonctionnels.





LE DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

Le domaine fait partie intégrante de l'hôpital avec un budget de fonctionnement qui lui est propre.

Quatre vignerons sont employés à plein temps. Une équipe d'une entreprise viticole adaptée participe à certains travaux saisonniers ainsi qu'une quarantaine de personnes à l'occasion des vendanges.

Avec plus de 12 hectares, le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges est constitué essentiellement de crus de l'appellation Nuits-Saint-Georges, notamment de huit parcelles d'appellations villages et de neuf premiers crus, couvrant ainsi une grande partie des coteaux et des terroirs de celle-ci. Ce vignoble prestigieux permet d'élaborer 19 cuvées dont une appellation en monopole Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru « Les Didiers ». Jean-Marc Moron, régisseur du domaine, veille soigneusement sur chaque parcelle.

Le patrimoine viticole de l'hôpital a été constitué au fil du temps, selon la tradition bourguignonne, grâce à de nombreux dons et legs depuis 1633, mais en particulier pour les vignes depuis 1688, avec deux ouvrées données par Monsieur Hugues Perdrizet. Suivront au fil des siècles des dons des familles locales, jusqu'aux plus récents, le Gevrey-Chambertin « Champs-Chenys » par Madame Irène Noblet, et des parcelles de Nuits-Saint-Georges par la famille Jeanniard. Des raisons spirituelles, mais aussi la volonté d'assurer des ressources annuellement renouvelées, afin d'améliorer l'accueil des malades et des personnes âgées expliquent ces transmissions de vignes à l'hôpital. Cette impulsion charitable a traversé les siècles et aujourd'hui encore son action est pérenne, les excédents financiers annuels du domaine viticole constituant une aide conséquente pour l'investissement hospitalier. Afin de rendre hommage à la générosité des donateurs, il a été convenu de vendre chaque année une pièce de charité au profit d'une œuvre caritative dévouée à une cause humanitaire ou médicale.





REGARDER SON VERRE

Nous prétendons savoir en Bourgogne regarder son verre mais aussi son contenu. Experts et amateurs commencent toujours par regarder ce verre, sa réalité, ses parts d'ombre et de lumière, ses couleurs, ses promesses pour l'avenir. Nous faisons de même pour la réalité de l'Hôpital.

Ensuite, dans nos moments de partage en famille ou entre amis, nous dégustons les meilleurs vins de Bourgogne et parmi eux, ceux de notre domaine, préparés par Jean-Marc Moron et son équipe.

Le « verre » de l'hôpital public que nous observons est à moitié vide ou à moitié plein suivant notre caractère ou notre état d'esprit. Nous entendons chaque jour aux nouvelles que l'hôpital est comme un verre à moitié vide.

Notre vente des vins, la cause de notre hôpital Saint Laurent, hôpital de proximité, la cause des Blouses Roses de notre pièce de charité, dite « Cuvée des Bienfaiteurs », au service des personnes fragiles, portent à notre attention que notre verre est aussi à moitié plein.

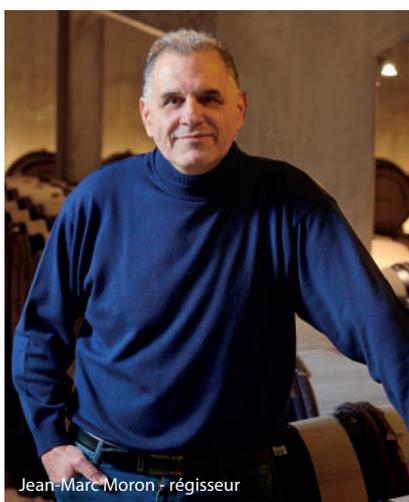
Nous avons des projets, des ambitions et surtout la volonté de les faire aboutir ensemble. Le miracle de la vente des vins réside dans ce moment rare où s'expriment toutes les volontés de partage, de générosité, de solidarité et d'hospitalité.

FRANÇOIS POHER
Directeur



LE MILLÉSIME 2022 : QUANTITÉ ET QUALITÉ POUR UN TRÈS GRAND CLASSIQUE !

Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et Aymeric de Clouet, expert en vins, présentent les caractéristiques du millésime.



Jean-Marc Moron - régisseur

Nous sommes en présence d'une année chaude mais sans que la vigne n'ait souffert : les vieilles vignes en particulier, qui constituent la base principale du Domaine, ont donné des raisins bien mûrs et parfumés, avec de beaux rendements. C'est donc l'occasion de présenter une nouvelle cuvée de Nuits-Saint-Georges premier cru les Saint-Georges « vieilles vignes » qui incarnera parfaitement ce nouveau millésime.

L'année ne fut en effet pas marquée par des événements climatiques indésirables à part un peu de grêle, heureusement rattrapée par la Nature, et un début de stress hydrique dans quelques parcelles en fin de campagne. L'ébourgeonnage, sévère au printemps, permit de contrôler la charge tout au long de la période végétative. Aucune attaque cryptogamique ne s'est déclarée, résultat d'un climat très favorable.

Les raisins vendangés ont donné leur quintessence, avec des baies gonflées sur des grappes bien serrées, sans flétrissure, donnant un volume important au domaine des Hospices de Nuits avec un nombre de pièces record pour notre vente.

On peut comparer cette vendange opulente à des millésimes comme 1990, 1999, 2009 ou 2018 mais dans un style moins lourd, moins solaire.

La floraison précoce débuta le 20 mai, pour se terminer deux semaines plus tard. La végétation s'emballait en juin et le changement de couleur des premières baies s'observait dès mi-juillet. La véraison, languissante au départ, s'accélérait en fin de mois et dès la fin de la première semaine d'août elle était quasiment terminée, de manière homogène dans toutes les parcelles : un cycle végétatif qui tirait à hue et à dia !

Le grand enjeu du millésime était donc de pouvoir réagir vite à la maturité générale, en ne laissant pas les parcelles murir trop longtemps. Le Sud de l'appellation était très riche en sucre, et le Nord plutôt à l'équilibre idéal, mais la vendange précoce a permis de garder la fraîcheur de toutes les parcelles, avec des vins assez aériens, qui ont une typicité forte. La vendange fut extrêmement saine et le tri consistait essentiellement à enlever les feuilles !

Les Didiers, première parcelle vendangée, ont tout de suite montré le potentiel de volume de l'année, avec 39 pièces prévues. Une fois en cuve, les macérations durèrent 5 à 6 jours, avant le départ en fermentation qui fut très rapide grâce aux levures indigènes bien présentes sur les peaux. Peu de pigeages furent effectuées, du fait de la courte fermentation, et quelques remontages furent réalisées pour finaliser l'élaboration des cuvées. Les malolactiques se sont déclarées rapidement, sauf pour le blanc. En moins d'un mois, elles étaient terminées, avec un bel ensemble. Les vins ont naturellement atteint un degré idéal, toutes les cuvées « Villages » étant notamment à plus de 14, ce qui leur donne aussi une grande buvabilité.

Les vins sont entrés dans l'hiver avec une grande homogénéité, la diversité des crus et leurs différences apparaissant mieux que jamais, à l'œil, au nez et en bouche.

Les vins se révèlent déjà très intéressants sur le plan gustatif, avec de beaux équilibres et une belle fraîcheur. Ils pourront s'apprécier dès leur plus jeune âge et pourtant garderont une grande capacité de vieillissement. C'est la marque d'un millésime magnifique qui promet de rester dans les mémoires comme un grand, un très grand Classique !

160 PIÈCES MISES EN VENTE

La récolte 2022 permet de proposer 160 pièces à la vente,
dont 157 pièces de vin rouge et 3 pièces de vin blanc.

DÉTAILS DES PIÈCES MISES EN VENTE

- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Murgers – Cuvée Guyard de Changey	3 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Corvées Pagets – Cuvée Saint-Laurent	6 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Maladières – Les Brûlées – Cuvée Grangier	20 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Porrets-Saint-Georges – Cuvée Antide Midan	3 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Boudots – Cuvée Mesny de Boisseaux	4 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Fagon	13 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache	19 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Vieilles Vignes – Les Saint-Georges - Cuvée Hugues Perdrizet	1 pièce
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Rues de Chaux – Cuvée Camille Rodier	6 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Lavières – Les Bas de Combe – Cuvée Guillaume Labye	5 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley	6 pièces
- Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet	13 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pème	3 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Cabet	11 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – Cuvée Claude Poyen	4 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy	8 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Jacques Duret	16 pièces
- Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – Cuvée des Soeurs Hospitalières	13 pièces
- Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Terres Blanches - Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux	6 pièces





INFORMATIONS PRATIQUES

Les dégustations auront lieu à la cuverie du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges au 38 rue Henri Challand. Elles sont réservées uniquement aux professionnels et acheteurs particuliers aux dates et horaires suivants :

VENDREDI 10 MARS 2023
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

SAMEDI 11 MARS 2023
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

DIMANCHE 12 MARS 2023
9 h 30 à 11 h 30

La 62^{ème} Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 12 mars 2023 à 14h30 au sein du Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot, et sera retransmise en direct sur le site www.interencheres.com.

ORGANISATION PRATIQUE

Une pré-inscription auprès de la Maison de Ventes est mise en place pour faciliter la prise d'enchères et le déroulement de la Vente.

La vente se fait au comptant, pièce par pièce, avec faculté de multiplication au sein des séries constituées pour chaque cuvée.

Les acheteurs devront acquitter en sus des enchères :

- Les frais de 6% ainsi que la TVA de 20% sauf cas d'exonération;
- La TVA s'applique sur le prix d'adjudication et les frais;
- Le coût du fût, qui permet de maintenir la tonnellerie en Bourgogne, au prix coûtant;
- Le coût de l'élevage et de la mise en bouteille auprès d'un négociant bourguignon.

COMMENT ACHETER LES VINS DES HOSPICES DE NUITS ?

Si la majorité des acheteurs sont des professionnels, les particuliers ont également accès à la prestigieuse vente de vins. Voici le mode d'emploi pour acquérir quelques précieuses bouteilles.

1 – LE CHOIX D'UN PROFESSIONNEL NÉGOCIANT-ACHETEUR

L'appellation ne peut se concevoir que si le vin est élevé et mis en bouteilles par un négociant dans la région de production délimitée « Bourgogne Vinicole » ; le particulier acheteur doit donc contacter un négociant de la région. À titre indicatif, la liste des acquéreurs des cinq dernières années est disponible sur le site des Hospices de Nuits-Saint-Georges (www.hospicesdenuits.com). Cette liste n'est pas limitative, tout professionnel bourguignon possédant une activité de négoce de vin peut être sollicité.

2 – L'ACHAT

Le professionnel retenu pourra prodiguer ses conseils pour le choix des vins, dans le respect des goûts et des critères propres à chacun. Une pièce de vin comprend environ 288 bouteilles, mais il est tout à fait possible de partager cet investissement .

3 – LA PATIENCE

Le professionnel retenu élèvera le vin dans les meilleures conditions, avant de le livrer à son acquéreur.

Les particuliers acheteurs disposent d'un délai jusqu'au 31 mars pour indiquer le choix de leur négociant-éleveur.

LA PIÈCE DE CHARITÉ : **BAPTISÉE «CUVÉE DES BIENFAITEURS», ELLE EST ISSUE POUR LA DEUXIÈME ANNÉE** **D'UN ASSEMBLAGE UNIQUE DES NEUF PREMIERS CRUS DU DOMAINE.**



Comme chaque année, cette vente est l'occasion pour les Hospices de Nuits-Saint-Georges de soutenir une association en lui versant les profits de la vente d'une pièce de vin, la Pièce de Charité.

L'an dernier, pour la première fois dans l'histoire du Domaine, les Hospices de Nuits-Saint-Georges avaient présenté à la vente une pièce de charité inédite et exceptionnelle spécialement imaginée pour l'occasion : un Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru issu de l'assemblage des neuf premiers crus du domaine viticole.

Fort de son succès, cette cuvée constituera à nouveau la pièce de charité cette année, sur le millésime 2022.

Avec cette cuvée singulière, les Hospices de Nuits-Saint-Georges souhaite à la fois exprimer tout le caractère de l'appellation Nuits-Saint-Georges et souligner l'empreinte du millésime.

Son subtil assemblage est ainsi le reflet du millésime mais aussi l'expression de chaque cru, associant les qualités des crus du Nord

comme ceux du Sud, les coteaux hauts et bas, les vieilles et très vieilles vignes. Sur le millésime 2022, ce vin révèle beaucoup de finesse et d'élégance, qui s'équilibrent parfaitement avec son caractère d'une grande complexité au nez puissant et intense, aux arômes riches et profonds et à la texture dense, prolongés par une superbe longueur.

La deuxième édition de cette cuvée s'annonce donc tout aussi prometteuse que le premier millésime. Une cuvée unique qu'il faudra absolument conserver dans sa cave, afin de constituer une belle verticale des millésimes à venir.

À l'occasion de cette 62^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, cette pièce de charité sera vendue au profit des Blouses Roses, association ayant pour mission d'apporter du « mieux être » aux personnes fragiles (enfants, adultes et personnes âgées) à l'hôpital et dans les maisons de retraite, représentée par l'actrice Constance Dollé.

DÉTAILS DES MODALITÉS DE MISE EN VENTE

Pour acquérir quelques bouteilles de ce vin unique, il est fortement conseillé de souscrire le plus tôt possible afin de s'assurer que la pièce ne soit pas déjà intégralement épuisée avant même la vente.

Pour cela, les Hospices de Nuits-Saint-Georges proposent la vente de la pièce de charité par souscription. Plusieurs options sont possibles :

- Faire une souscription pour une ou plusieurs bouteilles du vin annoncé ci-dessus.

o 150 € - 1 bouteille

o 300 € - 2 bouteilles

o 450 € - 3 bouteilles

o 600 € - 4 bouteilles

o Autres € (multiple de 150 €) soit bouteilles (limité à 24 bouteilles par souscripteur).

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 63^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 10 mars 2024.

En cas d'éloignement, la souscription pourra être envoyée par voie postale (à la charge des Hospices de Nuits-Saint-Georges). Le chèque devra être établi à l'ordre du Trésor Public des Hospices Civils de Beaune.

- Faire un don de € donnant droit à une réduction d'impôt à hauteur de 60 % pour les entreprises et 66 % pour les particuliers. Le chèque devra être établi à l'ordre de l'association Les Blouses Roses.

CONTACT POUR LA PIÈCE DE CHARITÉ

Agnès CHIONO - TEL : 03.80.62.67.03 - MAIL : agnes.chiono@ch-beaune.fr



PRÉSENTATION DES BLOUSES ROSES

Bénéficiaire de la pièce de charité

Créée en 1944, par Marguerite Perrin, l'association Les Blouses Roses a pour mission d'apporter du « mieux être » aux personnes fragiles (enfants, adultes et personnes âgées) à l'hôpital et dans les maisons de retraite.



Crédit photo : Yann Faucher

Présents dans plus de 378 villes, les 4 200 bénévoles de l'association rencontrent chaque années (hors années COVID-19) plus de 360 000 enfants hospitalisés et 330 000 personnes âgées en EHPAD. Leur rôle consiste à leur apporter sourire et distraction à travers diverses animations : activités pour stimuler l'imaginaire des enfants, jeux adaptés aux adolescents ou encore ateliers récréatifs, artistiques et ludiques pour les personnes âgées.

Reconnue d'utilité publique depuis 1967, l'association est réputée pour le sérieux et la qualité de ses interventions dans les établissements de soins où elle est présente. Elle est agréée par le ministère de la jeunesse et des sports. Le comité de Dijon comprend 90 bénévoles et a réalisé plus de 500 animations en 2021.

PROJETS

Avec les bénéfices de la pièce de charité de la 62^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, Les Blouses Roses souhaitent mettre en place deux projets à destination des enfants porteurs d'handicaps :

• SÉANCES DE MÉDIATION ANIMALE POUR LES ENFANTS DU SERVICE PSYCHIATRIE DU CHU DIJON BOURGOGNE

Le centre médico-psychologique d'Is-sur-Tille a pour vocation de prendre en charge les souffrances psychologiques concernant les enfants et adolescents de 0 à 18 ans. À cette fin, l'équipe soignante utilise diverses méditations thérapeutiques, dont le jeu avec un animal pour le groupe sensoriel. Ce groupe est une médiation hebdomadaire qui se déroule dans un centre équestre. Dans le soin équestre, le cheval est porteur, chaud et apaisant. Il favorise la relaxation et la reconnexion avec les sens. A travers divers exercices, la monitrice d'équitation cherche à induire en douceur des sensations, des émotions ou une prise de parole. Ce soin comporte de nombreux bienfaits tant au niveau psychique que corporel.

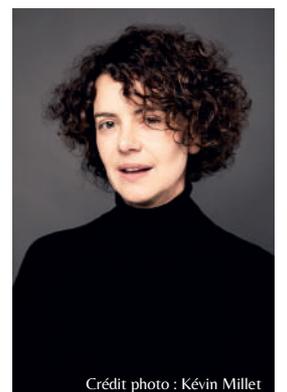
• SÉANCES DE MUSICOTHÉRAPIE

La musicothérapie a pour but de maintenir et de rétablir la santé psychique à travers l'utilisation du « sonore ». L'expression rythmique, la découverte des sons et l'organisation des éléments sonores favorisent la construction de la pensée et permettent une communication non verbale sur laquelle viendront s'ajouter les productions verbales de l'enfant. Pour les enfants dont les pathologies sont importantes, les séances facilitent les interactions sociales et permettent même l'accès au langage pour certains.

LE MOT DE L'AMBASSADRICE, CONSTANCE DOLLÉ

« Mon attachement à l'association des Blouses Roses est pluriel. D'abord parce que ma mère y a travaillé avec cœur et passion pendant plusieurs années me faisant part de ses moments de partages heureux et parfois difficiles. Elle qui a toujours accordé une place immense en dehors de sa vie professionnelle et familiale aux autres, a trouvé là un épanouissement évident. Et je suis très fière et admirative de son engagement. Ensuite parce qu'il m'a été donné de jouer il y a plusieurs années dans l'adaptation cinématographique d'Eric Emmanuel Schmitt : Oscar et la dame rose. J'y interprétais la mère du petit Oscar et même si un comédien sait mettre la distance nécessaire dans son jeu, côtoyer ce petit bonhomme, rasé pour les besoins du rôle, y jouer la traversée si difficile et éprouvante des parents, m'a bouleversée profondément. J'ai entrevu la difficulté que ce doit être pour la famille de se confronter à la maladie et le soulagement immense d'être soutenus et accompagnés par les équipes médicales mais aussi par le travail formidable des associations dont les Blouses Roses font partie. La psyché a parfois de ces surprises inattendues : je suis tombée enceinte le lendemain du dernier jour de tournage et je me plais à me raconter qu'une dame rose a usé d'une sorte de magie réparatrice et bienheureuse. Je suis très honorée que les Blouses Roses m'aient proposé de marrainer cet événement cette année. Je vois dans mon soutien un juste retour des choses, une manière de les remercier infiniment. »

Constance Dollé



Crédit photo : Kévin Millet



CONTACT

N'hésitez pas à consulter ou demander le catalogue de la prochaine vente des vins des Hospices de Nuits-St-Georges qui aura lieu le 12 mars 2023.

DOMAINE VITICOLE : www.hospicesdenuits.com

COURRIER : 55 rue Henri Challand – BP 30089
21703 Nuits-Saint-Georges Cedex

TÉLÉPHONE: 03 80 62 67 04 - 03 80 62 67 00 (standard)

FAX : 03 80 62 67 01

MAIL : ventehospicesdenuits@ch-beaune.fr

COMMISSAIRE-PRISEUR :

Maître Hugues CORTOT
TÉL : 03 80 73 17 64
MAIL : vregille-cortot@dijonencheres.com
WEB : www.cortotetassocies.fr

CONSULTANT :

Aymeric DE CLOUET
Expert en vin
TÉL. : 06 15 67 03 73
MAIL : aymeric@de-clouet.fr

CONTACT PRESSE :

Doriane CAILLET - Assistante de Communication
TÉL : 03 80 24 45 30 - 06 14 27 55 56
MAIL : communication@ch-beaune.fr

VITABELLA - Guillaume JOURDAN
TÉL : 01 49 27 93 35 - 06 82 36 68 67
MAIL : info@vitabella.fr

CRÉDITS PHOTOS : STUDIO MORFAUX