



63^{ème} VENTE DES VINS

DES HOSPICES DE NUITS

**DIMANCHE 10 MARS 2024 - 14H30
CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT**

DOSSIER DE PRESSE

www.hospicesdenuits.com



63^{ÈME} VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES UN SUPERBE MILLESIME, AMBASSADEUR DE LA BOURGOGNE !

La 63^{ème} édition de la Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 10 mars 2024 à 14h30. 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.

LE MILLÉSIME 2023: LA SIGNATURE UNIQUE D'UN GRAND VIN DE BOURGOGNE

« Une année exceptionnelle par son identité, incomparable avec ses prédécesseurs, qui comblera les amateurs pressés comme ceux, plus patients, qui attendront leur apogée dans dix ou vingt ans. »

Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine.

Millésime généreux et d'un équilibre absolument remarquable, 2023 révèle des vins d'une très grande typicité bourguignonne, dans un contexte climatique étonnant. C'est à nouveau une année magnifique où quantité comme qualité sont au rendez-vous, offrant des vins parfaitement équilibrés entre puissance et fraîcheur, superbe représentation de l'excellence de la Bourgogne.

Malgré des conditions climatiques chahutées qui ont donné quelques sueurs froides aux équipes viticoles du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, les vendanges ont offert de superbes raisins, en abondance, et à parfaite maturité. La récolte 2023 permet ainsi de présenter un très beau volume avec 150 pièces à la vente réparties en 19 cuvées différentes, mosaïque de la diversité et de l'authenticité de chaque cru.

Tous représentatifs de l'authenticité de leur terroir, les vins se distinguent par des qualités exceptionnelles, signature des grands bourgognes: une très belle fraîcheur, une puissance raffinée et maîtrisée et un superbe équilibre. Étonnamment, ils présentent pourtant des PH inhabituellement élevés, mais sans aucune incidence sur leur caractère très bourguignon, tout en finesse et en élégance.



DEUX CUVÉES EXCEPTIONNELLES : OSER LA CRÉATIVITÉ POUR RÉVÉLER LA RICHESSE DES TERROIRS

Depuis quelques années, l'ancestral Domaine des Hospices de Nuits n'hésite pas à innover en cave, pour révéler toute la beauté de la diversité de son terroir d'exception. C'est ainsi que sont nées deux cuvées inédites en moins de 3 ans, fait extrêmement rare pour une grande dame dont l'histoire remonte à 1270.

LA « CUVÉE DES BIENFAITEURS », MOSAÏQUE DU TERROIR DU DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

D'une part, pour la troisième année consécutive, la Pièce de Charité est un assemblage unique des 9 Premiers Crus du Domaine, pérennisée sous le nom de « Cuvée des Bienfaiteurs ». Cette cuvée unique est une véritable mosaïque du terroir de Nuits-Saint-Georges, révélant 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 2023, 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 troisième édition de cette cuvée s'annonce donc tout aussi prometteuse que les deux millésimes précédents. Une cuvée singulière à conserver en cave, opportunité unique de constituer une superbe verticale au fil des années.

LA CUVÉE « HOMMAGE À HUGUES PERDRIZET », EXCLUSIVEMENT ISSUE DES VIEILLES VIGNES DU DOMAINE DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES

D'autre part, la 63^{ème} Vente des Vins présentera le deuxième millésime de la cuvée Hugues Perdrizet Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges « Sélection de Vieilles Vignes », rendant hommage au premier donateur du Domaine des Hospices de Nuits.

Issue d'un choix rigoureux des plus anciens pieds de vigne du Domaine sur la parcelle des Saint-Georges, cette cuvée créée l'an dernier 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 véritable pépite de la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges. Sur ce nouveau millésime, elle dévoile un grand raffinement, avec beaucoup de puissance et de complexité, qui demande à se bonifier avec quelques années de garde.



POURSUIVRE LE DYNAMISME ENGAGÉ DEPUIS 4 ANS

Pour la 5^{ème} année consécutive, la Vente des Vins est orchestrée par un duo qui a su redonner une belle impulsion à l' ancestrale vente aux enchères, le Commissaire-Preiseur 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 de deux cuvées inédites, la cuvée Hugues Perdrizet et la Cuvée des Bienfaiteurs, ... la Vente des Vins ne cesse d'innover et de se moderniser chaque année.

Cette dynamique s'est vue couronnée de succès ces dernières années avec une belle progression depuis 4 ans.

L'édition 2023 n'avait pas dérogé à la règle, le résultat de la Vente des Vins ayant atteint un montant record de 3 603 000 €. En 4 ans, ce résultat a ainsi augmenté de +123%, avec une croissance régulière et continue chaque année, alors que le prix moyen des pièces de vin a plus que doublé sur cette période (22 519 € en 2023 versus 9 728 € en 2019). En 2023, la Pièce de Charité, dite "Cuvée des Bienfaiteurs", avait également atteint un nouveau record historique de 64 580€ au profit de l'association Les Blouses Roses.

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, avec notamment un intérêt croissant des acheteurs chinois.

Avec le superbe millésime 2023, les organisateurs espèrent que la 63^{ème} Vente connaîtra le même succès que les années précédentes.



*D'origine bourguignonne, Maître Cortot exerce le métier de commissaire-priseur depuis 14 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 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 vigneronnes sont employées 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.





LE CHANGEMENT..

La société évolue, l'hôpital évolue, le monde du vin évolue.

Les Hospices de Nuits-Saint-Georges changent également. Un nouveau bâtiment a ouvert en 2018 et la modernisation doit se poursuivre pour des prises en charge mieux adaptées. L'hôpital historique est lui en cours de cession à un prestataire qui mettra en valeur cet héritage en créant des logements tout en conservant les parties classées.

... dans la continuité.

Les Hospices de Nuits ont une véritable identité avec des valeurs qui les soutiennent depuis leur création en 1270. Il ne faut pas oublier cette histoire qui leur a permis de traverser les siècles au service de la population. Ainsi, la 63ème vente des vins pérennise la spécificité de cette institution et son inscription dans la vie et le paysage de Nuits-Saint-Georges.

Nous soutenons cette année la Fondation Drevon, une structure bien connue en Côte d'Or et qui a su elle aussi se réinventer pour réorienter son activité ces dernières années tout en poursuivant son œuvre pour soutenir le monde de la santé localement grâce, en particulier, à l'appui financier des jeunes chercheurs bourguignons.

Espérons que la vente de ces très belles cuvées 2023 permette à chacun de nous aider à poursuivre nos missions.

Mr Guillaume Koch
Directeur



LE MILLÉSIME 2023 : UNE NATURE GÉNÉREUSE !

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

L'année 2023 est en tous points exceptionnelle. La climatologie s'est montrée unique en son genre, avec des risques multiples qui ont finalement donné un vin incomparable, présentant des analyses en apparence déséquilibrées et des vins qui, au contraire, allient puissance et fraîcheur.

Dès le début des feuilles étalées, on constate que les raisins sont très présents, et il est donc décidé d'effectuer un ébourgeonnage strict, qui sera suivi en juillet par une vendange en vert dans de nombreuses parcelles, afin de maintenir un rendement raisonnable.

L'année se présentait cependant tardivement, mi-mai, avec un cycle végétatif plutôt lent, elle devint soudainement précoce vers la fin mai avec l'arrivée d'une chaleur estivale. La floraison eut lieu début juin, avec un climat favorable qui permet aux raisins de grossir rapidement, suivi d'un temps de calme végétatif. Les grumes changèrent de couleur début août, la véraison languissante se terminant autour du 20 août sous une chaleur caniculaire. Une semaine de fraîcheur s'intercala avant la seconde vague de chaleur tardive, qui amena la vendange à maturité.

Le 13 septembre, les vendangeurs se lancent sous un ciel clément. Ils seront à pied-d'œuvre pendant dix jours, avec quelques épisodes humides et de belles journées. Comme prévu, la récolte est abondante, mais comporte des raisins échaudés qui requièrent un tri à la vigne et au chai.

Les vinifications se déroulent de manière harmonieuse, avec des macérations plus courtes qu'en 2022, et encore moins de pigeages. La mise en fût intervient mi-octobre, avec des vins limpides et brillants, et les malolactiques se déclenchent après à peine un mois pour se terminer mi-décembre pour tous les vins. Grâce au tri rigoureux, le nombre de pièces est légèrement inférieur à l'an dernier, avec 150 fûts proposés à la vente.

A la dégustation, les analyses sont spectaculairement démenties : malgré les pH élevés, les vins présentent des caractéristiques de fraîcheur, d'équilibre, et des typicités de terroir qui ne font pas penser à un millésime solaire. Au contraire, en ambassadeurs de la Bourgogne et de ses climats, chaque vin porte fièrement son identité, reflet du travail de toute l'année et de l'attention portée à chaque détail.

Une année exceptionnelle, donc, par son identité, incomparable avec ses prédécesseurs, qui comblera les amateurs pressés comme ceux, plus patients, qui attendront leur apogée dans dix ou vingt ans.

DÉCOUVRIR LE MILLÉSIME EN VIDÉO



150 PIÈCES MISES EN VENTE

La récolte 2023 permet de proposer 150 pièces à la vente, dont 147 pièces de vin rouge et 3 pièces de vin blanc.

Découvrir les cuvées présentées par Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine, et Aymeric de Clouet, expert en vins, en vidéo en cliquant sur 

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	24 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	3 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Fagon	16 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache	16 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	5 pièces
 - Nuits-Saint-Georges Les Lavières – Les Bas de Combe – Cuvée Guillaume Labye	4 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley	5 pièces
- Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet	10 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême (blanc)	3 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Cabet	10 pièces
 - Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – Cuvée Claude Poyen	5 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy	6 pièces
 - Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} cru Les Didiers – Cuvée Jacques Duret	15 pièces
 - Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – Cuvée des Soeurs Hospitalières	9 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 08 MARS 2024
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

SAMEDI 09 MARS 2024
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

DIMANCHE 10 MARS 2024
9 h 30 à 11 h 30

La 63^{ème} Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 10 mars 2024 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 D'UN ASSEMBLAGE UNIQUE DES NEUF PREMIERS CRUS DU DOMAINE.

Découvrir les cuvées présentées par Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine, et Aymeric de Clouet, expert en vins, en vidéo en cliquant sur 



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.

Sur le millésime 2021, 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 constitue la pièce de charité pour la 3^{ème} année consécutive.

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 2023, 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 troisième édition de cette cuvée s'annonce donc tout aussi prometteuse que les millésimes précédents. 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 63^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, cette pièce de charité sera vendue au profit de la Fondation Clément-Dreyon qui a pour mission de soutenir la recherche médicale au sein du territoire de la Bourgogne Franche-Comté avec comme objectif l'amélioration de l'accès, de la qualité, de la pertinence et de la sécurité des soins.

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 450 € - 3 bouteilles

o 300 € - 2 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 64^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 9 mars 2025.

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 la Fondation Clément-Dreyon.

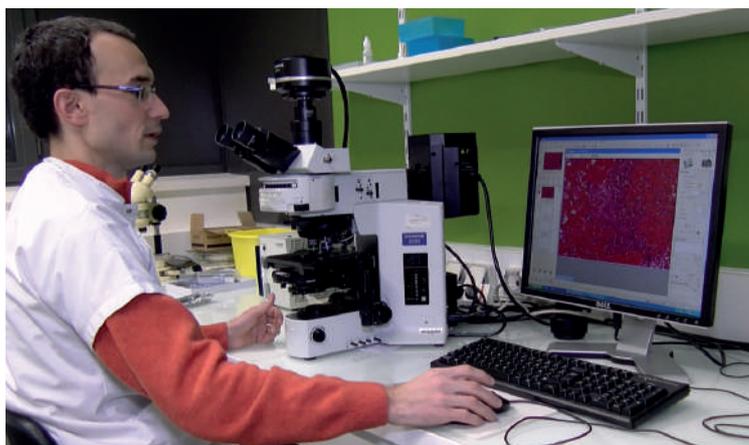
CONTACT POUR LA PIÈCE DE CHARITÉ

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

PRÉSENTATION DE LA FONDATION CLÉMENT-DREVON

Bénéficiaire de la pièce de charité

Créée en 1913, La Fondation Clément-Drevon a aujourd'hui pour mission de soutenir la recherche médicale au sein du territoire de la Bourgogne-Franche-Comté avec comme objectif l'amélioration de l'accès, de la qualité, de la pertinence et de la sécurité des soins.



Crédit Photo: Christian MOCCOZET

La fondation a également pour vocation de contribuer à l'aide aux jeunes chercheurs médicaux, en participant au financement de leur mobilité afin d'apprendre des techniques nouvelles aux bénéficiaires des usagers du territoire local.

Elle participe également à l'assistance aux malades par la constitution de banques de données de santé et à la recherche sur les soins centrés sur la personne, dont l'éducation à la santé et la prévention.

Avec les bénéficiaires de la pièce de charité de la 63^{ème} vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, La Fondation Clément-Drevon désire consolider ses aides à la recherche médicale en contribuant à la formation des jeunes médecins-chercheurs et à leur fidélisation sur le territoire, aux bénéficiaires des populations urbaines et rurales de la région.

Ainsi, la fondation vient de terminer le premier appel à projets pour la formation de jeunes chercheurs et a donné un avis favorable pour les cinq dossiers reçus et validés par le CHU de Dijon et l'Université de Bourgogne.

Ces cinq dossiers portent sur des problèmes majeurs touchant la population dont la cancérologie, les lymphomes, les infections graves et la iatrogénie (Trouble consécutif à la prise d'un médicament ou à un traitement médical).

Les formations sollicitées sont dispensées dans des universités prestigieuses comme Stanford, Oxford, Göteborg et Genève, ce qui explique leur coût élevé et la nécessité d'un financement particulier.

LE MOT DE L'AMBASSADEUR, ÉRIC LAUGÉRIAS

« J'ai la chance d'avoir une santé très solide, avec de bons gènes. Mais comme dans toutes les familles, certains de mes proches ont été affectés par une maladie grave. J'y suis sensible. A 10 ans j'aurais même pu dire : « je veux être médecin ». Finalement, le comédien n'est pas très loin du médecin. Il donne à rire, aide à vivre mieux(...). A l'opposé d'une médecine très imbuë d'elle-même à son époque, qui évoluait très peu dans le doute, la recherche d'aujourd'hui, celle que soutient la Fondation Clément-Drevon, est performante et indispensable. Je suis donc fier d'être à ses côtés.

Une fondation a la mesure de ce qu'il faut faire : elle n'est pas une administration qui crée des dossiers pour créer des dossiers, elle vit dans le temps réel, avec une vraie vision de la problématique médicale.

Puis il y a la Bourgogne. Avec ses grands vins et sa viticulture rayonnante. Une Bourgogne, notamment, que j'ai encore plus appréciée en devenant Chevalier du Tastevin. Je suis un passionné de vins, d'ici et d'ailleurs. (...)

Éric Laugérias





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 10 mars 2024.

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 :

Théo CARMONA - Chargé de Communication
TÉL : 03 80 24 45 30
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