

Depuis 1270

# HOSPICES DE NUITS

# 61<sup>ème</sup> VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS

Dimanche 20 mars 2022 - 14h30  
Au Château du Clos de Vougeot

**DOSSIER DE PRESSE**

[www.hospicesdenuits.com](http://www.hospicesdenuits.com)



## **61<sup>ÈME</sup> VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES : UNE ÉDITION PROMETTEUSE**

La 61<sup>ème</sup> édition de la Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 20 mars 2022. Elle se déroulera au Château du Clos de Vougeot, comme le veut la tradition, et sera retransmise en direct sur le site [www.interencheres.com](http://www.interencheres.com). La vente est ouverte à tous, tant pour la pièce de charité vendue par bouteille à prix fixe par souscription, que pour les pièces vendues au profit de l'établissement hospitalier.

### **UNE 61<sup>ème</sup> ÉDITION TYPIQUEMENT BOURGUIGNONNE**

La récolte 2021 permet de présenter 109 pièces à la vente réparties en 18 cuvées différentes dont la pureté et l'équilibre promettent une grande capacité de garde typique d'un millésime bourguignon. Les aléas climatiques du millésime ont finalement eu peu de prise sur l'identité des vins, portés par les parcelles plantées depuis plus de quarantes ans, pour en définitive privilégier la qualité à la quantité.

Cette 61<sup>ème</sup> édition est également l'occasion pour les Hospices de Nuits-Saint-Georges de présenter pour la première fois une pièce de charité inédite, assemblage des neuf premiers crus du domaine. Cet exercice, qui a vocation à être renouvelé chaque année, fait ainsi de cette cuvée un vin unique vendu de manière singulière au profit de ce que tous considèrent comme des enjeux majeurs de santé publique.





## **61<sup>ÈME</sup> VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES : UNE ÉDITION PROMETTEUSE**

### UN VENT DE FRAICHEUR DEPUIS 2020

Fin de la vente à la bougie, retransmission en direct sur internet, vente de chaque pièce par lot et, cette année, création d'une cuvée inédite et unique pour la pièce de charité : depuis trois ans, la Vente des Vins n'a de cesse de se renouveler. Un vent de fraîcheur et de modernité bienvenu, impulsé par l'arrivée d'une nouvelle équipe en 2020, le Commissaire-Preneur Maître Hugues Cortot et l'Expert en Vins Aymeric de Clouet\*.

### UN ENGOUEMENT SPECTACULAIRE

Cette belle dynamique s'est vue couronnée de succès ces deux dernières années. Après une édition 2020 déjà en très belle progression, le résultat de la vente pour l'année 2021 s'est élevé à 1.923.000 € affichant une augmentation de +19% par rapport à l'année précédente malgré neuf pièces de moins à vendre.

La hausse moyenne des prix de vente par pièce (228 litres) a été de l'ordre de + 28% par rapport à 2020 et une pièce de Nuits-Saint-Georges rouge 1<sup>er</sup> Cru Les Saint-Georges Cuvée Georges Faveley a atteint un nouveau record historique au prix de 32.000 €. La pièce de charité, quant à elle, a atteint son record absolu, réunissant 49.000 € au jour de la vente et 58.380 € au total avec les souscriptions effectuées a posteriori, le tout récolté au profit de l'Institut Pasteur.

Autre signe fort de l'engouement pour les vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges : la hausse continue du nombre d'acheteurs depuis 2020, malgré l'absence de certains acheteurs internationaux bloqués pour la seconde fois par la Covid 19.

Nous espérons que la Vente des Vins continuera sur cette belle trajectoire pour sa 61<sup>ème</sup> édition.

\*D'origine bourguignonne et âgé de 41 ans, Maître Cortot exerce le métier de commissaire-priseur depuis 12 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 autre 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 font de ce jeune et dynamique duo un atout de taille pour redonner aux Hospices de Nuits leurs lettres de noblesse.



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

C'est au XIII<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> 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 vigneronns 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 18 cuvées dont une appellation en monopole Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> 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.





*« La tradition, c'est le progrès dans le passé ;  
le progrès, dans l'avenir, ce sera la tradition. »*

Cette citation d'Edouard Herriot convient assez bien à notre Hôpital Saint Laurent et à la vente des vins de son domaine.

En organisant en 1962 leur première vente des vins, les Hospices de Nuits-Saint-Georges créaient un événement, modernisaient la commercialisation de leurs vins. Ce progrès est devenu une belle tradition.

Le progrès est profondément ancré dans la culture hospitalière et tout ce que nous faisons est empreint de cette exigence de qualité et de sécurité des soins prodigués chaque jour à nos patients et nos résidents. Le domaine, comme cette 61<sup>ème</sup> vente aux enchères, montrent aussi qu'ils ne sont pas prisonniers de la tradition première, ils se modernisent et se renouvellent.

La connaissance de notre vignoble, les outils que nous utilisons, la vente elle-même, progressent au service de la qualité des vins et de leur diffusion auprès de tous les amoureux des vins de la côte de Nuits.

Nous n'avons donc qu'une ambition, celle que les progrès que nous proposons aujourd'hui soient reconnus après nous comme le ferment de la tradition.

FRANÇOIS POHER  
Directeur



## LE MILLÉSIME 2021: L'ÉLOGE DE LA TYPICITÉ

Jean-Marc Moron, régisseur du Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, et Aymeric de Clouet, expert en vins, présentent les caractéristiques du millésime 2021.



Jean-Marc Moron - régisseur

Après une série de millésimes solaires depuis 2018, l'année 2021 renoue avec la plus grande tradition bourguignonne : des équilibres parfaits, des crus typés, des vins avec des petits rendements et un équilibre incroyable. Le millésime 2021, si rare, a certes privilégié la qualité à la quantité, que ce soit pour l'unique pièce de blanc que pour les 108 pièces de rouge. Les crus les plus frais se feront sans doute attendre, mais dans l'ensemble l'homogénéité de la qualité est bien présente. Toujours favorisée par l'utilisation exclusive de levures indigènes, la personnalité de chaque cru est ici évidente. Les aléas climatiques ont eu peu de prise sur l'identité des vins, portés par les parcelles plantées depuis plus de quarante ans.

La gestation fut longue et difficile : gelées de début avril, notamment la nuit du 6, chutes de neige inattendues et températures polaires, proches de 2016. Le Pinot n'en étant qu'à ses débuts, l'impact fut moindre que craint. Le redémarrage de la végétation fut laborieux, mais fin mai nous retrouvâmes le vignoble vert et dru. La floraison se déroula mi-juin, sous des conditions changeantes, provoquant des coulures qui entraîneront des pertes de volume significatives.

Au début de l'été, la vigne se mit à pousser à une vitesse vertigineuse, pour rattraper son retard de printemps ! Las ! le mildiou et l'oïdium s'invitèrent à la fête. A partir de mi-juillet, le temps estival s'installa ce qui permit de contenir les maladies. La véraison, en conséquence, arriva plus tôt que prévu et permit d'avancer la date des vendanges. Celles-ci eurent lieu le 17 septembre.

La vendange fut saine, à la maturité idéale, avec des équilibres acide & alcool quasi-parfaits. La table de tri fut mise à profit pour ne rentrer que les plus beaux raisins, des grappes bien constituées, sans éléments végétaux perturbateurs, donnant des raisins éclatants et juteux. Une fois en cuve, les macérations n'eurent pas besoin de durer plus de six à sept jours, avant le départ en fermentation.

Peu de pigeages et quelques remontages plus tard, les fermentations sont terminées et les vins sont mis au monde, chaque cuvée exprimant ses qualités propres : finesse, élégance, et fruit pour les unes, réserve et puissance pour les autres.

Les premières dégustations montrent une nuance aromatique large, avec beaucoup de structure et de texture. Nous retrouvons ici la spécificité de la Bourgogne : une diversité des crus pourtant peu distants, l'identité des parcelles se retrouve comme les années précédentes pourtant très différentes, avec en plus la ligne directrice de la pureté et l'équilibre en bouche. Tous les vins promettent une grande capacité de garde : belle fraîcheur, beaucoup de fruit, beaux équilibres, les cuvées sont dans la lignée des grands millésimes de garde. La couleur du millésime est celle la plus typique du pinot noir, un joli rubis entre framboise et cerise. Dans la cohérence de cette année de la Bourgogne retrouvée !

## 109 PIÈCES MISES EN VENTE

La récolte 2021 permet de proposer 109 pièces à la vente,  
dont 108 pièces de vin rouge et 1 pièce de vin blanc.

### DÉTAILS DES PIÈCES MISES EN VENTE

|  |           |
|--|-----------|
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Murgers – Cuvée Guyard de Changey                | 2 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Corvées Pagets – Cuvée Saint-Laurent             | 4 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges Les Maladières – Les Brûlées – Cuvée Grangier                            | 13 pièces |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Porrets-Saint-Georges – Cuvée Antide Midan       | 3 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Boudots – Cuvée Mesny de Boisseaux               | 2 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Fagon                            | 8 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Vignerondes – Cuvée Bernarde Delesclache         | 15 pièces |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Rues de Chaux – Cuvée Camille Rodier             | 5 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges Les Lavières – Les Bas de Combe – Cuvée Guillaume Labye                  | 3 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Saint-Georges – Cuvée Georges Faiveley           | 4 pièces  |
| - Gevrey-Chambertin Les Champs-Chenys – Cuvée Irène Noblet                                     | 13 pièces |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême           | 1 pièce   |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Cabet                            | 6 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien – Les Plateaux – Cuvée Claude Poyen                     | 4 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Saint-Georges – Cuvée des Sires de Vergy         | 7 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Didiers – Cuvée Jacques Duret                    | 7 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges Les Fleurières-Les Plantes au Baron – Cuvée des Soeurs Hospitalières     | 8 pièces  |
| - Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> cru Les Terres Blanches - Cuvée Saint-Bernard de Cîteaux | 4 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 18 MARS 2022**  
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

**SAMEDI 19 MARS 2022**  
de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30

**DIMANCHE 20 MARS 2022**  
9 h 30 à 11 h 30

La 61<sup>ème</sup> Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 20 mars 2022 à 14h30 au sein du Grand Cellier du Château du Clos de Vougeot, et sera retransmise en direct sur le site [www.interencheres.com](http://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](http://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 : UNE CUVÉE INÉDITE DANS L'HISTOIRE 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.

Cette année et pour la première fois dans l'histoire du Domaine, les Hospices de Nuits-Saint-Georges présentent à la vente une pièce inédite et exceptionnelle : un Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru issu de l'assemblage des neuf premiers crus du domaine viticole. En créant cette nouvelle cuvée, les Hospices de Nuits-Saint-Georges ont souhaité à la fois exprimer tout le caractère de l'appellation Nuits-Saint-Georges et souligner l'empreinte du millésime 2021. Elle témoigne du caractère du millésime plus que de chaque cru, en additionnant les qualités des crus du Nord comme ceux du Sud, les coteaux hauts et bas, les vignes vieilles et très vieilles. On retrouve dans cette cuvée de la finesse et de l'élégance, un vin riche et flatteur, très présent et intense. C'est avec éclat que commence cette cuvée qu'il faudra absolument conserver dans sa cave, afin de constituer une belle verticale des millésimes à venir !

Cet exercice, qui a vocation à être renouvelé chaque année, fait ainsi de cette cuvée un vin unique vendu de manière singulière au profit de ce que tous considèrent comme des enjeux majeurs de santé publique.

À l'occasion de cette 61<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, la pièce de charité sera vendue au profit de l'APF France Handicap, principale organisation française de défense des droits et d'accompagnement de personnes en situation de handicap, représentée par la chanteuse Elodie Frégé.

### DÉTAILS DES MODALITÉS DE MISE EN VENTE

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, les Hospices de Nuits-Saint-Georges proposent la vente de la pièce de charité par souscription. Ainsi, 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

Le vin sera alors élevé durant 1 an aux Hospices de Nuits-St-Georges et il sera remis en main propre lors de la 62<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges qui se déroulera le dimanche 12 mars 2023.

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'APF.

CONTACT POUR LA PIÈCE DE CHARITÉ

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

## PRÉSENTATION DE L'APF FRANCE HANDICAP

Bénéficiaire de la pièce de charité

### APF FRANCE HANDICAP ACCOMPAGNE LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP DANS L'ACCES AU NUMÉRIQUE ET AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES



APF France Handicap est une association créée en 1933 par quatre jeunes en situation de handicap prêts à « risquer l'impossible ». Reconnue d'utilité publique en 1945, elle est connue jusqu'en avril 2018 sous le nom d'Association des Paralysés de France, APF France Handicap porte des valeurs humanistes, militantes et sociales et un projet d'intérêt général, celui d'une société inclusive et solidaire.

L'association APF France Handicap agit dans toute la France grâce à son maillage territorial, avec ses 440 établissements et services sociaux et médico-sociaux, ses 96 délégations et ses 25 entreprises adaptées.

Elle emploie 15 000 salariés, accueille plus de 35 000 usagers et plus de 20 000 personnes adhérent à l'association.

Enfin, elle peut s'appuyer sur un solide réseau de 12 500 bénévoles

mobilisés dans ses délégations et notamment lors des 96 séjours inclusifs organisés par APF Evasion pour près de 900 vacanciers en situation de de grande dépendance.

Depuis plus de 20 ans, APF France Handicap accompagne les personnes en situation de handicap dans l'accès au numérique et aux nouvelles technologies. L'innovation technologique et numérique est en effet un important levier d'autonomisation et d'amélioration significative des conditions de vies des personnes en situation de handicap. Tech-Lab est aujourd'hui déployé sur l'ensemble du territoire français et implique 11 000 professionnels médico-sociaux et plus de 56 000 usagers/ou adhérents !

L'objectif du projet jusqu'en 2023 est notamment de faire connaître des technologies, des produits et des services compensant les situations de handicap à plus de 1 200 personnes en situation de handicap et à 2 500 professionnels médico-sociaux, et d'aider au déploiement du projet « Inclusion & Communauté numérique » en Bourgogne-Franche-Comté.

### LE MOT DE L'AMBASSADRICE, ÉLODIE FRÉGÉ

*«Très heureuse de pouvoir soutenir APF France handicap qui prône les valeurs essentielles de la solidarité, de l'égalité et de l'humanisme. Je suis d'autant plus ravie de la soutenir lors de cet évènement au cœur de ma chère Bourgogne dont je suis originaire.»*

Elodie Frégé

Elodie Frégé voit le jour le 15 février 1982, à Cosne-Cours-sur-Loire, dans la Nièvre. Très vite, le monde artistique s'impose à elle comme une vocation : elle intègre ainsi une école de danse à 12 ans, et commence la musique à 6 ans, encouragée par son grand-père accordéoniste. En 2003, l'opportunité de faire carrière s'offre à elle avec sa sélection pour participer à l'émission Star Academy sur TF1. Son talent fait mouche, et le 20 décembre 2003, elle est la gagnante de la troisième Star Academy française. Le 30 mars 2004, elle remporte à Cannes le World Best ( Star Academy internationale). Elle est également la lauréate 2005 du Trophée "Les Ailes de l'Expérience" décerné par l'Académie de Mâcon. Par la suite, elle sort quatre albums dont un grand succès en collaboration avec Benjamin Biolay. Elle devient comédienne, et tourne dans de nombreux films et séries, dont la satire Potiche, de François Ozon. Elle fait partie, depuis 2013, du groupe Nouvelle Vague, un collectif qui reprend des chansons de la New Wave, et fait beaucoup de tournées musicales depuis, notamment une remarquée autour du jazz en collaboration avec Alain Manoukian. L'artiste continue sa carrière, en s'impliquant dans de nombreuses œuvres caritatives.





---

## 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 20 mars 2022.

DOMAINE VITICOLE : [www.hospicesdenuits.com](http://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](mailto:ventehospicesdenuits@ch-beaune.fr)

---

### COMMISSAIRE-PRISEUR :

Maître Hugues CORTOT  
TÉL : 03 80 73 17 64  
MAIL : [vregille-cortot@dijonencheres.com](mailto:vregille-cortot@dijonencheres.com)  
WEB : [www.cortotetassocies.fr](http://www.cortotetassocies.fr)

---

### CONSULTANT :

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

---

### CONTACT PRESSE :

Juliette MEZZAVILLA - Chargée de Communication  
TÉL : 03 80 24 45 30 - 06 14 27 55 56  
MAIL : [communication@ch-beaune.fr](mailto:communication@ch-beaune.fr)

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

---

CRÉDITS PHOTOS : STUDIO MORFAUX