

PIERRE
BERGÉ
& ASSOCIÉS

ANTOINE GODEAU - FRÉDÉRIC CHAMBRE



BRUXELLES
**VINS PROVENANT DE
LA CAVE DU COMME CHEZ SOI**
samedi 26 novembre 2011

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES BRUXELLES / VEILING

Par le Ministère de l'étude LEROY & Associés
Huissiers de Justice à 1050 Bruxelles.
*Door tussenkomst van het kantoor LEROY & Vennoten
Gerechtsdeurwaarders te 1050 Brussel.*

VINS PROVENANT DE LA CAVE DU COMME CHEZ SOI

DATE DE LA VENTE / VEILING DATUM

Samedi 26 novembre 2011 - 15 heures
Zaterdag 26 november 2011 - 15.00 uur

LIEU DE VENTE / PLAATS VAN DE VEILING

Grand Sablon 40 Grote Zavel Bruxelles B-1000 Brussel **T.** + 32 (0)2 504 80 30 **F.** + 32 (0)2 513 21 65

EXPOSITIONS PRIVÉES SUR RENDEZ-VOUS / PRIVATE TENTOONSTELLINGEN OP AFSPRAAK

Contacter Harold Lombard au +32 (0)2 504 80 30 - hlombard@pba-auctions.com

jeudi 24 novembre et vendredi 25 novembre

Contact opnemen met Harold Lombard op +32 (0)2 504 80 30 - hlombard@pba-auctions.com

donderdag 24 november en vrijdag 25 november

TÉLÉPHONE PENDANT L'EXPOSITION ET LA VENTE

TELEFOON GEDURENDE DE TENTOONSTELLING EN DE VERKOOP

T. +32 (0)2 504 80 30

RÈGLEMENT / BETALING

Pierre Bergé & associés : 40 Place du Grand Sablon B-1000 Bruxelles.

Tous les achats devront être impérativement réglés auprès de la comptabilité de Pierre Bergé & associés

ENLÈVEMENT DES LOTS / AFHALEN DER LOTEN

Ziegler : 160-162, rue Dieudonné Lefevre 1020 Bruxelles

du lundi 28 novembre 2011 au mercredi 30 novembre 2011 de 9 heures 30 à 13 heures et de 14 heures à 17 heures
van maandag 22 november 2011 tot woensdag 30 november 2011 van 9.30 uur tot 13 uur en van 14 uur tot 17 uur

Aucun règlement ne sera accepté lors de l'enlèvement.

LES LOTS NON RETIRÉS APRÈS LES DATES INDIQUÉES CI-DESSUS SERONT TRANSFÉRÉS AU GARDE-MEUBLE AUX FRAIS ET RISQUES DES ACQUÉREURS.

CES FRAIS DE STOCKAGE SERONT COMPTÉS, À LA DISCRÉTION DE PIERRE BERGÉ & ASSOCIÉS, EN FONCTION DU VOLUME DU (DES) LOT (S)

ET S'ÉLÈVERONT DE 30,00 EUROS À 150,00 EUROS PAR MOIS ET PAR OBJET.

NA DE HIERBOVEN VERMELDE DATA ZULLEN DE NIET AFGEHAALDE LOTEN OVERGEBRACHT WORDEN NAAR EEN BEWAARPLAATS OP KOSTEN EN RISICO VAN DE KOPERS.

DE KOSTEN VOOR HET OPSLAAN VAN DEZE GOEDEREN ZAL BEREKEND WORDEN, VOLGENS BEOORDELING VAN PIERRE BERGÉ & ASSOCIÉS, IN FUNCTIE VAN HET

VOLUME DAT DOOR DE LOTEN INGENOMEN WORDT EN ZAL TUSSEN 30,00 EUROS EN 150,00 EUROS BEDRAGEN PER MAAND EN PER VOORWERP.

CATALOGUE ET RÉSULTATS CONSULTABLES EN LIGNE / CATALOGUS EN RESULTATEN ONLINE TE RAADPLEGEN

www.pba-auctions.com

Pierre Bergé

Président

Antoine Godeau - Frédéric Chambre

Vice-présidents

Raymond de Nicolay

Consultant

Benoît Jardin

Directeur

France

12 rue Drouot 75009 Paris

T. +33 (0)1 49 49 90 00 **F.** +33 (0)1 49 49 90 01

numéro d'agrément_2002-128 du 04.04.02

Belgique

Grand Sablon 40 Grote Zavel Bruxelles 1000 Brussel

T. + 32 (0)2 504 80 30 **F.** + 32 (0)2 513 21 65

10, Place Saint-Barthélémy Liège 4000 **T.** + 32 (0)4 222 26 06

RELATIONS PUBLIQUES PRESSE SPÉCIALISÉE

Nathalie du Breuil

T. + 33 (0)1 49 49 90 08

ndubreuil@pba-auctions.com

DIRECTION ARTISTIQUE

Aurore Blot Lefevre

T. + 33 (0)1 49 49 90 03

ablotlefevre@pba-auctions.com

Zoé Laugier

T. + 33 (0)1 49 49 90 00

zlaugier@pba-auctions.com

MEUBLES ET OBJETS D'ART

TABLEAUX - DESSINS ANCIENS

ORIENT ET EXTRÊME-ORIENT

EXPERTISE - INVENTAIRE

Daphné Vicaire

T. + 33 (0)1 49 49 90 15

dvicaire@pba-auctions.com

Chantal Dugénit

T. + 33 (0)1 49 49 90 23

cdugenit@pba-auctions.com

ART NOUVEAU

ART DÉCO

Danka Sosic

T. + 33 (0)1 49 49 90 00

dsosic@pba-auctions.com

Sandor Gutermann

T. + 33 (0)1 49 49 90 33

sgutermann@pba-auctions.com

DESIGN

Sandor Gutermann

T. + 33 (0)1 49 49 90 33

sgutermann@pba-auctions.com

François Epin

T. + 33 (0)1 49 49 90 13

fepin@pba-auctions.com

ARCHÉOLOGIE

Daphné Vicaire

T. + 33 (0)1 49 49 90 15

dvicaire@pba-auctions.com

BIJOUX - HORLOGERIE

Dora Blary

T. + 33 (0)1 49 49 90 11

dblary@pba-auctions.com

ART MODERNE & CONTEMPORAIN

PHOTOGRAPHIES

Fabien Béjean-Leibenson

T. + 33 (0)1 49 49 90 32

fbejean@pba-auctions.com

Wilfrid Vacher

T. + 33 (0)1 49 49 90 00

wvacher@pba-auctions.com

Sophie Duveillier - Administratrice

T. + 33 (0)1 49 49 90 10

sduveillier@pba-auctions.com

LIVRES - MANUSCRITS

Dora Blary

T. + 33 (0)1 49 49 90 11

dblary@pba-auctions.com

Eric Masquelier

T. + 33 (0)1 49 49 90 31

emasquelier@pba-auctions.com

Sophie Duveillier - Administratrice

T. + 33 (0)1 49 49 90 10

sduveillier@pba-auctions.com

RÈGLEMENT

Mariana Si Saïd

T. + 33 (0)1 49 49 90 02

F. + 33 (0)1 49 49 90 04

msisaid@pba-auctions.com

TRANSPORT

Sophie Duveillier

T. + 33 (0)1 49 49 90 10

sduveillier@pba-auctions.com

RELATIONS PUBLIQUES PRESSE SPÉCIALISÉE

Marie Christine De Meulder

T. + 32 (0)2 479 44 14

mc.demeulder@skynet.be

DIRECTION ARTISTIQUE

Aurore Blot Lefevre

T. + 33 (0)1 49 49 90 03

ablotlefevre@pba-auctions.com

BIJOUX - HORLOGERIE

Florence Rixhon

T. + 32 (0)2 504 80 30

frixhon@pba-auctions.com

LIVRES - MANUSCRITS

Eric Masquelier

T. + 32 (0)2 504 80 30

emasquelier@pba-auctions.com

MEUBLES ET OBJETS D'ART

TABLEAUX - DESSINS ANCIENS

ORIENT ET EXTRÊME-ORIENT

EXPERTISE - INVENTAIRE

Harold Lombard

T. + 32 (0)2 504 80 30

hlombard@pba-auctions.com

Claire de Traux de Wardin

T. + 32 (0)2 504 80 37

cdetraux@pba-auctions.com

ART MODERNE & CONTEMPORAIN

ART BELGE

PHOTOGRAPHIES

Wilfrid Vacher

T. + 33 (0)1 49 49 90 16

wvacher@pba-auctions.com

Sabine Mund

T. + 32 (0)2 504 80 35

smund@pba-auctions.com

Caroline Gentsch

T. + 32 (0)2 504 80 30

cgensch@pba-auctions.com

ART PREMIER

Valentine Roelants du Vivier

T. + 32 (0)2 504 80 36

vroelants@pba-auctions.com

JUDAÏCA

Harold Lombard

T. + 32 (0)2 504 80 30

hlombard@pba-auctions.com

ART DÉCO

ART NOUVEAU

DESIGN

Valentine Roelants du Vivier

T. + 32 (0)2 504 80 36

vroelants@pba-auctions.com

RÈGLEMENT

Hanane Chakour

T. + 32 (0)2 504 80 34

hchakour@pba-auctions.com

COMPTABILITÉ GÉNÉRALE

Marie Rojo

T. + 32 (0)2 504 80 29

mrojo@pba-auctions.com

SECRÉTARIAT

Marijke Haudenhuyse

T. + 32 (0)2 504 80 31

mhaudenhuyse@pba-auctions.com

TRANSPORT

Catherine Louis

T. + 32 (0)2 504 80 30

clouis@pba-auctions.com

BUREAU DE LIÈGE

Thibault Moers

T. + 32 (0)4 222 26 06

tmoers@pba-auctions.com

SPECIALISTE



T. + 33 (0)1 56 05 86 10 - www.idealwine.com

Le site de référence des amateurs

POUR TOUT RENSEIGNEMENT CONCERNANT CETTE VENTE



BRUXELLES

Harold Lombard

T. +32 (0)2 504 80 38

hlombard@pba-auctions.com

CONSULTANTS POUR LA BELGIQUE



BRUXELLES

Esther Verhaeghe de Naeyer

T. +32 (0)2 504 80 00

everhaeghe@pba-auctions.com



BRUXELLES

Miene Gillion-Hardemann

T. +32 (0)2 504 80 00

miene.gillion@philippegillion.be



BRUXELLES

Olivia Roussev

T. +32 (0)2 504 80 00

oroussev@pba-auctions.com



BRUXELLES

Caroline Gentsch

T. + 32 (0)2 504 80 30

cgentsch@pba-auctions.com



BRUXELLES

Jessica Friedlender

T. + 32 (0)2 504 80 30

jfriedlender@pba-auctions.com



BRUXELLES

Dominique Colman

T. +32 (0)475 413 720

docolvi@hotmail.com



BRUXELLES

Simon de Merode

T. +32 (0)497 488 815

simon@goelo.net

Comme chez Soi



Le Comme Chez Soi... une institution !

L'HISTOIRE DU COMME CHEZ SOI DÉBUTE EN 1926, LORSQUE GEORGES CUVELIER, UN COURAGEUX BORAIN QUI A EMBRASSÉ LES MÉTIERS DE L'HORECA POUR ÉCHAPPER À LA MINE, OUVRE À BRUXELLES, AU 137 BOULEVARD MAURICE LEMONNIER, UN SYMPATHIQUE PETIT RESTAURANT DE QUARTIER. UNE HABITUÉE DE L'ÉTABLISSEMENT DÉCLARE À CHACUNE DE SES VISITES : « GEORGES, CHEZ VOUS, ON MANGE COMME CHEZ SOI »... IL N'EN FAUT PAS PLUS POUR QUE L'ENDROIT PRENNE DÉFINITIVEMENT SON NOM.

En 1936, année où le restaurant emménage au 23 place Rouppe, à son emplacement actuel, la fille de Georges Cuvelier épouse Louis Wynants, un charcutier tirlémontois qui va rapidement faire évoluer la cuisine du restaurant vers des sommets. Cuisinier par nature et passionné de vin, cet artisan de grand talent va donner une impulsion gastronomique déterminante à un établissement qui ne demandait qu'à grandir en réputation.

C'est dans ce contexte que, le 5 mars 1939, un petit Pierre fait son apparition... La joie de la famille Wynants est hélas de courte durée, les années de guerre venant mettre en sommeil l'activité du restaurant. Louis Wynants, qui avait été occupé dès le début des hostilités dans les cuisines militaires, doit remiser ses outils jusqu'à la Libération. Mais celle-ci le voit reprendre son activité avec plus d'enthousiasme que jamais...

C'est ainsi dans une véritable ruche pleine de bourdonnements gourmands que Pierre Wynants fait connaissance avec les réalités du métier, en marge d'une scolarité quelque peu... mouvementée. L'homme n'est en effet pas très attiré par les études ! Qu'à cela ne tienne, l'apprentissage constituera pour lui la meilleure des formations. Ceci d'abord Place Rouppe bien entendu, où il met la main à la pâte à l'occasion de ses moindres loisirs, une aide d'autant plus nécessaire que la maison a décroché, dès 1953, sa première étoile au Guide Michelin !

Mais l'apprentissage se poursuit également chez les meilleures maîtres de l'époque, comme Maixent Coudroy, qui règne alors sur les cuisines du célèbre Savoy. Vient alors, en 1958-59, la période du service militaire, dans la Force navale, à bord d'un dragueur de mines. Ce qui n'empêche pas Pierre Wynants, lors de chacune de ses rares permissions, de venir aider la famille. Une fois démobilisé, notre homme se voit envoyé en Angleterre, au Kingsway Hotel, à Grimsby - Cleethorpes, pour parfaire son anglais.

Suit alors un stage de sept mois en Ardenne, au Moulin Hideux, à Noirefontaine, auprès du regretté Raymond Henrion. Après un retour place Rouppe, Pierre Wynants part alors pour Paris, où il travaille alors au Grand Véfour, sous l'autorité du célèbre Raymond Oliver et ensuite à la Tour d'Argent, avec Claude Terrail.

Le retour en Belgique ne l'amène néanmoins pas tout de suite place Rouppe. En effet, en 1962, Pierre Wynants se voit offrir l'occasion d'un intérim exceptionnel au Palais du Belvédère, au service de LL.AA.RR. les Princes de Liège Albert et Paola, nos actuels Souverains.

De retour au Comme chez Soi, définitivement cette fois-ci, Pierre Wynants s'engage alors dans une véritable course à la perfection. En 1965 il décroche le trophée Prosper Montagné, faisant de lui officiellement, à 25 ans, le « Meilleur cuisinier de Belgique » et un après, en 1966, le guide Michelin décerne sa deuxième étoile à l'établissement bruxellois.



Georges Gédéon Cuvelier



Louis Wynants et l'équipe du Com...



Louis, Pierrot et Marie-Thérèse accompagnés de Raymond Olivier, du « Grand Véfour » de Paris



La « brigade » de cuisine et de salle était petite mais vaillante dans les premiers temps de la maison du boulevard Maurice Lemonnier





Georges et son petit fils Pierre Wynants, 1941



Mme Cuvelier, Georges et Simone



Pierre Wynants dans son restaurant

Trois ans plus tard, en 1969, Pierre Wynants épouse Marie-Thérèse. Une union aussi déterminante dans la vie du chef que dans celle de la maison : la désormais madame Wynants s'intègre en effet magnifiquement place Rouppe, où elle assure un service et un accueil aussi élégants qu'efficaces.

Mais le plus beau cadeau que fait Marie-Thérèse à Pierre Wynants, ce sont ses deux filles : Laurence et Véronique. Louis Wynants enlevé à l'affection de siens le 20 février 1973, ne connaîtra hélas pas cette dernière. Cette période de transition est aussi, pour Pierre Wynants celle des grandes interrogations... Celles-ci sont levées par Gault Millau en 1975, qui accorde à la maison sa Clé d'Or et trois toques, faisant ainsi du Comme chez Soi la première maison du Royaume à ses yeux. C'est ainsi qu'en 1976, la maison célèbre, avec un impressionnant parterre de personnalités, son cinquantième anniversaire

C'est en 1979 que le guide Michelin accorde sa troisième étoile au Comme chez Soi, une consécration, qui ne permet néanmoins plus la moindre erreur !

La sortie en 1985 d'un premier livre, paru chez Robert Laffont dans la collection « Les recettes originales de... » est suivie, en 1988, par l'inauguration du nouveau décor inspiré par le style Art Nouveau de l'architecte Victor Horta. C'est cette même année que Gault Millau décerne sa note maximale de 19,5/20 et le titre de Cuisinier de l'Année à Pierre Wynants.

Se succèdent alors une série de distinctions honorifiques : le grand prix de l'Art de la Cuisine 1991 (Académie Internationale de la Gastronomie), le prix de la plus belle carte de restaurant de Belgique 1991, le titre d'Homme de l'Année 1992 décerné par la revue *Ambiance Culinaire*, l'impressionnante succession de *Top Belge de la Gastronomie* des magazines *Knack-Le Vif-Express*, ceci en 1992, 1993, 1994 et 1995 !

En 1999, la ville de Paris décerne à Pierre Wynants sa médaille d'argent à l'occasion de ses 20 ans de trois étoiles, alors qu'en novembre 2001, sort à l'occasion des 75 ans de la maison, le livre *Le Cœur Gourmand de la Belgique*, hommage aux artisans sans qui le Comme chez Soi n'aurait jamais pu être ce qu'il est. En 2002, c'est le titre de Commandeur de l'Ordre de la Couronne qui est très officiellement décerné au chef de la place Rouppe. Enfin, le 20 novembre 2004, première historique : un chef belge, en l'occurrence Pierre Wynants, reçoit à Périgueux les insignes de chevalier de Légion d'Honneur.

L'avenir du Comme chez Soi repose néanmoins essentiellement sur la nouvelle génération. En effet, si Pierre Wynants peut désormais consacrer du temps à d'autres projets, c'est essentiellement grâce à l'arrivée dans la maison de son gendre Lionel Rigole. Le mari de Laurence, qu'elle a connu lors de ses études à l'école hôtelière de Namur, a en effet pris très rapidement sa place à la tête des cuisines dont il assure désormais la direction en alternance avec Pierre Wynants. Avec la compétence de Laurence à l'accueil, Pierre et Marie-Thérèse Wynants voient donc avec optimisme la quatrième génération assurer avec bonheur la transition aux commandes du Comme chez Soi.





Nous remercions Laurence et Lionel Rigolet de nous avoir ouvert les portes de leur cave exceptionnelle, et de nous avoir donné ces quelques recettes exclusives du Comme Chez Soi à accorder à certains vins vendus lors de cette vente. Cette idée d'associer recettes et vins est une première dans les ventes aux enchères dans cette spécialité.





Ingrédients (pour 4 personnes, en entrée)

2 homards norvégiens entiers de ± 600 g pièce
 100 g de homard clear water
 un peu d'huile d'olive

Mélange de riz :

20 g d'huile d'olive
 30 g d'échalotes hachées
 8 g de gousses d'ail hachées
 8 g de gingembre frais en fine brunoise
 100 g de riz noir
 1 dl de vin blanc sec
 3 dl de fond de volaille

Mélange lentins :

100 g de lentins de chêne en brunoise
 20 g d'échalotes hachées
 15 g de beurre
 40 g de brunoise de tomates confites
 2 g de zestes de citron hachés
 3 g de feuilles d'estragon hachées
 2 g de piment rouge haché

Sauce :

75 g d'échalotes émincées
 15 g de gousses d'ail émincées
 35 g de gingembre frais émincé

300 g de têtes de homard concassées
 20 g d'huile d'olive
 45 g de mélange de moutarde gantoise
 30 g de gelée de groseille
 90 g de vin blanc sec
 300 g de fond de volaille
 80 g de crème

Gelée d'oursins :

25 g de caviar d'oursin
 10 g de jus de tomates
 1 g de xantana
 un peu de jus de citron

Huile aux herbes :

6 g de feuilles d'estragon
 20 g de persil équeuté
 40 g d'huile d'olive au citron

Garnitures :

gelée d'eau de tomates
 gel tomates
 feuilles d'estragon séchées

sel et poivre du moulin

*Poêlée de homard norvégien à la moutarde gantoise
et à l'estragon, gelée de caviar d'oursin et riz noir au gingembre*

Homard :

Blanchir les homards 2 minutes dans une cuisson bien assaisonnée. Rafraîchir les queues et les têtes et replonger les pinces 2 minutes. Bien rafraîchir le tout et décortiquer. Garder les têtes pour la sauce.

Couper les queues en 2 dans la longueur et retirer l'intestin. Au moment d'envoyer, assaisonner les queues, les pinces et les pilons. Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et y poêler le tout des 2 côtés. Ne pas trop cuire, garder le tout bien moelleux. Juste avant d'envoyer passer un pinceau avec l'huile aux herbes.

Mélange de riz :

Blanchir le riz 4 à 5 fois pour enlever un maximum de couleur. Bien le rafraîchir à chaque fois. Bien l'égoutter. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire suer les échalotes, l'ail et le gingembre. Ajouter le riz et faire perler. Mouiller avec le vin blanc et le fond de volaille. Assaisonner et cuire à frémissement jusqu'à cuisson complète du riz. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les parures de homard.

Mélange lentins :

Suer les échalotes dans le beurre fondu, ajouter les lentins, assaisonner et cuire à feu vif, sans colorer. Retirer du feu, ajouter la tomate confite, les zestes de citron, l'estragon et le piment. Rectifier l'assaisonnement et bien mélanger.

Sauce :

Faire revenir les têtes de homard concassées dans l'huile d'olive sans trop les colorer. Ajouter les échalotes, l'ail et le gingembre. Bien faire revenir. Ajouter la moutarde, la gelée de groseille et mouiller avec le vin blanc et le fond de volaille. Cuire à frémissement pendant 3/4 d'heure, passer au chinois fin et bien presser. Remettre dans une casserole, ajouter la crème, porter à ébullition, réduire légèrement, assaisonner et garder au chaud.

Gelée d'oursins :

Passer au thermomix : le caviar d'oursin, le jus de tomates et le xantana. Bien mixer, passer au chinois fin, assaisonner, ajouter un peu de jus de citron et verser dans une petite poche en papier.

Huile aux herbes :

Blanchir l'estragon et le persil, bien les rafraîchir et presser. Passer au thermomix avec l'huile d'olive citron, assaisonner et passer au chinois fin.

Homard clear water :

Couper des fines tranches de homard, les étaler sur des rectangles de papier sulfurisé, assaisonner, passer un peu d'huile d'olive à la surface et cuire très légèrement sous la salamandre.

Ingrédients (pour 4 personnes en entrée)

400 g de coquilles Saint-Jacques
décortiquées et nettoyées

Consommé :

1 l de fond de volaille
 $\frac{1}{2}$ citron

clarification (carotte, céleri, poireau, blanc
d'œufs, concentré de tomates)

Consommé au thé citron :

250 g de consommé
3 g de thé citron
2,5 g d'agar-agar
6 g de gélifiant végétal

Vinaigrette :

50 g d'huile d'olive
20 g de vinaigre de citron
6 g de sirop de piment d'Espelette
un peu de jus de citron

Tartare de coquilles :

100 g de coquilles Saint-Jacques en petits dés
10 g de gingembre confit haché

14 g de pignons de pin grillés et concassés
10 g d'oignons verts ciselés
20 g de fromage comté en brunoise
3 g de zestes de citron jaune

Garnitures :

crutomat
zestes de citron vert
gel tomates
câpres séchées
jaunes d'œufs durs
fleur de sel
comté en brunoise
crème aigre
œufs de poisson volant au wasabi

Mélange de poivres :

$\frac{1}{2}$ poivre sansho du Japon
 $\frac{1}{2}$ poivre voastiperiferi de Madagascar

Huile aux herbes :

12 g d'estragon blanchi
40 g de persil frisé blanchi
75 g d'huile d'olive aux citrons
sel et poivre du moulin



À SERVIR AVEC UN PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU LES REFERTS - LOUIS JADOT 1999 (LOT N°7)

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marinées aux épices orientales

Coquilles Saint-Jacques :

Couper les coquilles Saint-Jacques en fines tranches, les étaler sur une plaque trouée, les passer 1 minute au four vapeur à 65°C, les laisser refroidir et les tailler à l'emporte-pièce rond de 3 cm de Ø. Garder les parures pour réaliser le tartare. Déposer les rondelles sur une plaque et les assaisonner avec la vinaigrette. Laisser mariner au frigo sous papier film pendant ± 6 heures.

Consommé :

Porter le fond de volaille et le citron coupé en morceaux à ébullition. Ajouter la clarification, bien mélanger au fouet puis reporter à frémissement. Laisser tirer pendant 30 minutes en arrosant régulièrement la surface. Passer à l'étamine. Le consommé doit être limpide.

Consommé au thé citron :

Verser le consommé dans une casserole, chauffer et arrêter juste avant l'ébullition, retirer du feu et ajouter le thé citron. Couvrir de papier film et laisser tirer 4 minutes puis passer au chinois fin. Remettre dans une casserole, ajouter l'agar-agar et le gélifiant végétal, bien mélanger au fouet et porter à ébullition. Laisser bouillir 1 minute puis verser dans une plaque en une fine couche et laisser prendre au frais.

Vinaigrette :

Mélanger au fouet dans un bol : le vinaigre de citron, l'huile d'olive, le sirop de piment d'Espelette et le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre.

Tartare de coquilles :

Rassembler dans un cul de poule les dés de coquilles, le gingembre, les pignons de pin, l'oignon vert, le comté et les zestes de citron. Ajouter la vinaigrette, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réaliser un boudin de 3 cm de Ø en les roulant dans un papier film et faire prendre légèrement au freezer. Couper des bandes de consommé au thé citron en gelée et rouler le tartare dedans en ayant pris soin de retirer le papier film. Couper ensuite en tronçons.

Mélange de poivres :

Mélanger les deux sortes de poivres et les verser dans un moulin à poivre.

Huile verte :

Passer au pacojet le persil blanchi, l'estragon blanchi et l'huile d'olive au citron. Bien mixer, assaisonner et débarrasser.

Dressage :

Sur des assiettes rondes, déposer un cercle de 9 cm de Ø au centre et enduire le fond de l'assiette d'huile verte. Dessus, déposer les rondelles de coquilles en rosage. Partager à la surface : le crutomat, les zestes de citron vert, le jaune d'œuf dur, de comté, les câpres séchées. Moudre un peu de mélange des 2 poivres à la surface et saupoudrer un peu de fleur de sel.

Déposer le tartare au centre. Tout autour, faire des petits points de gel tomates et entre, faire des points de crème aigre. Garnir avec les œufs de poisson volant au wasabi.



Ingrédients (pour 4 personnes, en entrée)

400 g de foie gras de canard
un peu d'huile d'olive

Gelée de mangue épicée : (+/- 20 couverts)

100 g d'eau
200 g de coulis Boiron mangue épicée
3 g d'agar-agar
7,2 g de gélatine végétale
0,5 g de curry vert
0,5 g de ras el hanout jaune

Vinaigrette :

10 g d'huile d'olive à l'orange
10 g de vinaigre balsamique blanc
5 g de vinaigre de coing

Légumes :

100 g de fenouil coupé très fin à la trancheuse
(si possible)
90 g d'oignons doux coupés très fin
15 g de dés de gelée citron
15 g de dés de gelée mangue épicée
5 g de fine brunoise de piment rouge blanchi

2,5 g de dill haché
un peu de vinaigrette
un peu d'huile d'olive

Miel au genièvre :

30 g de miel d'acacia
15 g de genièvre
0,8 g de poudre de genévrier

Garnitures :

baies roses
aneth séché
mélange crumble
fleur de sel
grué Equateur – Los Rios

Réduction de vinaigre de figue et balsamique :

60 g de sirop d'Aubel
40 g de vinaigre de figue
10 g de balsamique vieux
60 g de purée figue Boiron

sel et poivre du moulin

*Foie gras poêlé, fondue de fenouil et oignons doux des Cévennes,
mélange crumble au grué et vieux balsamique*

Foie de canard :

Assaisonner le foie gras de sel et de poivre, le poêler sans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive, terminer la cuisson au four.

Gelée de mangue épicée :

Rassembler dans une casserole l'eau, le coulis mangue épicé, l'agar-agar, le gélifiant végétal, le curry vert et le ras el hanout jaune. Porter à ébullition, laisser bouillir 1 minute, assaisonner et verser dans une plaque sur une hauteur de 0,7 cm. Laisser prendre au frais puis tailler.

Vinaigrette :

Mélanger au fouet dans un bol : l'huile d'olive à l'orange, le vinaigre balsamique blanc et le vinaigre de coing. Assaisonner de sel et de poivre.

Légumes :

Sauter très court dans un peu d'huile d'olive le fenouil et les oignons doux, retirer du feu et ajouter la gelée citron, la gelée de mangue épicée, le piment, le dill et assaisonner avec la vinaigrette. Bien mélanger le tout. Miel au genièvre :

Mélanger au fouet dans un bol : le miel, le genièvre et la poudre de genévrier. Juste avant d'envoyer le foie gras, le sécher sur un linge, passer à la surface avec un pinceau le miel au genièvre, saupoudrer de mélange crumble et de fleur de sel.

Réduction de vinaigre de figue et balsamique :

Porter à ébullition le Boiron figue et le vinaigre de figue, retirer du feu, laisser refroidir. Ajouter le sirop d'Aubel et le balsamique vieux, assaisonner et mettre en pipette.

Dressage :

De biais sur l'assiette, faire une belle ligne de miel au genièvre et saupoudrer un peu de grué Equateur à la surface. Partager les légumes dans un cercle et bien tasser la surface, retirer le cercle. Lorsque le foie est cuit, le déposer sur un linge, à l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface avec le miel au genièvre. Ensuite, saupoudrer de fleur de sel, de mélange crumble et de grué Equateur, déposer sur les légumes. Déposer 3 rondelles de gelée mangue épicée de taille différentes, garnir avec une baie rose et une pluche d'aneth séché. Faire des points de réduction de vinaigre de figue.

Ingrédients : pour 4 personnes

2 beaux canards sauvages, nettoyés, vidés et bridés par votre volailler
40 g de beurre
2 cuillères à potage d'huile d'arachide

Sauce :

1 carcasse de canard concassée
50 g de beurre
25 g de genièvre Filliers 5 ans
2,5 dl de fond de volaille
15 baies de genévrier concassées
8 g de moutarde moyennement forte
15 g de gelée de groseille
20 g de fond de veau
un peu de beurre pour monter la sauce

Mélange d'épinards :

20 g d'huile d'olive
20 g d'échalotes hachées
5 g de gousse d'ail hachée
50 g de chou de Bruxelles émincés finement
30 g d'olives noires hachées
120 g d'épinards blanchis et bien concassés

Brunoise de légumes :

45 g de fine brunoise de céleri rave blanchi
30 g de fine brunoise de jeunes carottes blanchies
30 g de fine brunoise de poivron rouge (sans peau) blanchi
30 g de brunoise de mange-tout blanchis
un peu d'huile d'olive

Garnitures :

un peu d'appareil à croquette de pomme de terre avec de la ciboulette
un peu de poudre de persil séché
purée de chou-fleur
quelques petites fleurs de chou-fleur crues
quelques airelles cuites au sirop
12 belles petites girolles poêlées au beurre
un peu de lard fumé sauté, haché et bien séché
un peu de poudre de genévrier

sel et poivre du moulin

À SERVIR AVEC UN CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 1999 (LOTS N°179-180-281)

Emincé de canard sauvage, doucees saveurs moutardées au genévrier

Canard sauvage :

Dans une grande casserole faire chauffer l'huile, y faire colorer les canards puis mettre ceux-ci au four, à 220°C pendant 10 minutes. Retirer la casserole du four et mettre les canards sur une assiette. Jeter la première graisse. Dans cette même casserole, laisser fondre 40 g de beurre, remettre les canards dans la casserole et les assaisonner de sel et de poivre. Bien les arroser et les remettre au four pendant 10 minutes. Ensuite, sortir du four et garder au chaud. Au moment, retirer les ficelles, remettre au four 3 à 4 minutes, sortir du four et découper.

Sauce :

Concasser la carcasse de canard et la colorer dans le beurre, diminuer le feu, ajouter les baies de genévrier et laisser suer 2 minutes. Ajouter la moutarde et la gelée de groseille, déglacer avec le genévrier, le fond de volaille et le fond de veau. Laisser frémir 1 heure puis passer au chinois fin dans une autre casserole. Remettre la sauce sur le feu, porter à ébullition et réduire d'1/3, monter au beurre, lier légèrement si nécessaire et assaisonner.

Mélange d'épinards :

Suer les échalotes, l'ail et le chou de Bruxelles dans l'huile d'olive, ajouter les olives noires, les épinards et assaisonner. Bien mélanger et chauffer sans colorer.

Brunoise de légumes :

Chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole, ajouter le céleri rave, carotte, poivron rouge et mange-tout. Chauffer et assaisonner.

Boulette de pommes de terre :

Confectionner des petites boules avec l'appareil à croquettes de pommes de terre, laisser sécher légèrement puis rouler dans la poudre de persil haché. Réchauffer dans un four bien chaud.

Dressage :

Partager le mélange d'épinards dans un emporte-pièce carré, bien tasser la surface et garnir avec les petits lardons hachés et quelques airelles au sirop. Faire des points de purée de chou-fleur et sur chaque point déposer une petite fleur de chou-fleur. Déposer les girolles. Découper le canard, déposer des tranches sur l'assiette, saucer et saupoudrer un peu de poudre de genévrier en une belle ligne.



Ingrédients : pour 4 personnes

4 beaux pigeons de Waret de 500 à 600 g
nettoyés
un peu de beurre

Mélange d'épices :

1 g de poivre des templiers
2 g de mélange soubeyranes
1,5 g d'épices merguez
2 g de poudre de paprika

Miel aux épices :

2,5 g de mélange d'épices
15 g de miel de ville
2,5 g de fine de cognac

Purée de fèves :

30 g de blancs de poireaux émincés
50 g d'échalotes émincées
10 g de gousses d'ail émincées
150 g de bouillon de légumes
170 g de fèves cuites et nettoyées
20 g de persil blanchi
50 g d'épinards cuits
3 g d'agar-agar
7 g de gélatine végétale

Sauce :

200 g de carcasses de pigeons concassées
50 g de carottes émincées

50 g d'oignons émincés
50 g d'échalotes émincées
10 g de gousses d'ail émincées
20 g de beurre + un peu pour monter la sauce
3 g de mélange d'épices
120 g de Zinnebier
20 g de miel de ville
2,5 dl de fond de volaille

Mélange de légumes :

30 g de beurre
40 g d'échalotes hachées
80 g de brunoise de lentins de chêne
40 g d'avant-cuisse de pigeon en petits dés,
sans peau
80 g de chou vert blanchi en brunoise

Garnitures :

biscuits croquants
pousses de petits pois
purée de topinambours
roulade de carottes
rondelles de blancs de poireaux blanchies
feuilles de persil plat séchées
feuilles de shi sho rouge
petites fleurs de brocoli crues
graines de sésame blanc torréfiées
purée de potiron
sel et poivre du moulin

Pigeon de Waret, mélange d'épices au miel de Bruxelles, jus léger à la Zinnebier

Pigeon :

Lever les cuisses des pigeons, couper les cuisses et les trousser pour la présentation. Désosser les avant-cuisses et retirer la peau. Retirer la peau des suprêmes et les lever. Concasser les carcasses pour la sauce. Rouler les suprêmes dans du papier film et bien serrer de façon à obtenir un beau cylindre. Laisser reposer au frigo pendant 6 heures. Ensuite, retirer le papier film, assaisonner et colorer dans du beurre noisette. Terminer la cuisson au four à 180°C pendant 4 minutes. Assaisonner les cuisses et les poêler dans du beurre noisette. Terminer la cuisson au four.

Mélange d'épices :

Mixer dans un moulin à café le poivre des templiers, le mélange soubeyranes, les épices merguez et le paprika. Passer ensuite à la passette.

Miel aux épices :

Mélanger au fouet dans une petit bol : 2,5 g de mélange d'épices, le miel de ville et la fine de cognac. Garder en attente.

Purée de fèves :

Rassembler dans une casserole : les blancs de poireaux, les échalotes, l'ail et le bouillon de légumes. Cuire à feu doux jusqu'à cuisson complète des légumes. Laisser légèrement refroidir puis passer au thermomix avec les fèves, le persil blanchi et les épinards. Mixer le plus fin possible, passer au chinois fin dans une casserole, il reste environ 340 g. Assaisonner, ajouter l'agar-agar et la gélatine végétale. Porter à ébullition, laisser bouillir 1 minute puis verser dans une plaque sur une hauteur de 0,8 cm. Laisser prendre au frigo. Ensuite couper de beaux rectangles. Réchauffer légèrement à la salamandre avant d'envoyer.

Sauce :

Colorer les carcasses dans le beurre, ajouter les

carottes, oignons, échalotes et ail. Bien faire revenir sans colorer, ajouter les épices et le miel, bien mélanger. Déglacer avec la Zinnebier, réduire légèrement puis mouiller avec le fond de volaille. Porter à frémissement, laisser tirer 30 minutes puis passer au chinois fin, réduire légèrement, monter au beurre. Assaisonner et juste avant de servir ajouter un peu de miel aux épices.

Mélange de légumes :

Sauter les dés d'avant-cuisse dans 15 g de beurre, colorer légèrement et assaisonner, retirer du feu. Dans le reste de beurre, suer les échalotes, ajouter les lentins, bien faire revenir sans colorer, ajouter le chou vert, assaisonner et ajouter les avant-cuisses. Bien chauffer le tout et rectifier l'assaisonnement.

Garnitures :

Couper des fines bandes de carottes avec un économètre. Assaisonner de sel de poivre, d'huile d'olive et de jus de citron. Rouler pour obtenir un beau cylindre, parer les 2 côtés. Déposer sur l'assiette et garnir avec une pousse de petit pois sur chaque petit cylindre.

Dressage :

Faire une belle ligne au pinceau de miel aux épices et garnir avec des fleurs de brocoli crues et des graines de sésame torréfiées. Faire un montage de 3 belles quenelles de mélange de légumes, dessus déposer le biscuit croquant, le rectangle de purée de fèves, garnir avec 4 belles rondelles de poireaux, au dessus un petit point de purée de potiron et garnir avec 2 feuilles de persil plat séché et 2 feuilles de shi sho rouge. Déposer les cylindres de carotte sur des points de purée de topinambours ainsi que la cuisse troussée. Couper le suprême de pigeon de biais de le déposer contre la ligne de miel épicé. Saucer en une fine ligne et repasser la sauce à table.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

600 g de filets de chevreuil dénervés et parés par votre volailler
180 g de beurre
3,5 dl de fond de volaille
2 cuillères à potage de fond de veau
4 cuillères à café de gelée de groseilles
4 cuillères à café de moutarde moyennement forte
50 g de miel d'acacia
15 g de ketchup
1,5 g de sauce soja
2 g de vinaigre de cidre
3 g de gingembre frais épluché et râpé
4 cuillères à moka de baies de genévrier
0,5 g de bâton de cannelle
un peu d'ail épluché
1 cuillère à café de crème de cassis
sel
poivre du moulin

Les noisettes de chevreuil laquées au genévrier et au miel d'acacia

Rassembler le genièvre et la cannelle dans le bol du mixer, bien mixer pendant +ou- 3 minutes puis débarrasser dans un petit bol.

Mélanger au fouet dans un bol le miel, le ketchup, la sauce soja, le vinaigre de cidre et le gingembre, bien mélanger puis ajouter le mélange d'épices du point 1, mélanger à nouveau et garder en attente.

Couper le filet de chevreuil en 16 médaillons. Garder ceux-ci en attente au frais sous papier film.

Finition :

Faire fondre 100 g de beurre dans une poêle. Lorsqu'il est légèrement noisette, y déposer les médaillons de chevreuil assaisonnés (point 3) et les colorer rapidement des deux côtés.

Lorsqu'ils sont colorés, arrêter la cuisson et les déposer dans un plat pouvant aller au four.

Déglacer la poêle de cuisson avec le fond de volaille, réduire légèrement puis ajouter le fond de veau, la gelée de groseilles,

la moutarde, bien mélanger et porter à nouveau à ébullition. Monter

la sauce avec le reste du beurre et l'assaisonner de sel, de poivre, d'un peu d'ail pressé et ajouter la crème de cassis.

A l'aide d'un pinceau, enduire la surface de chaque médaillon de chevreuil de laquage au miel et aux épices (point 2), bien l'étaler puis repasser les médaillons pendant 3 à 4 minutes dans un four à 200°C.

Dresser les médaillons de chevreuil sur des grandes assiettes préchauffées puis couler la sauce (point 6) dans le bas de l'assiette. Accompagner ce plat d'un mélange de légumes de saison et d'airelle fraîches au sirop, ou comme sur la photo.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Joue de veau :

1,2 kg de joues de veau nettoyées
et dénervées par votre boucher
40 g de beurre
30 g de gousses d'ail émincées
180 g d'oignons émincés
60 g de carottes émincées
9 dl de fond de volaille
80 g de fond de veau réduit
2 dl de vin rouge

Sauce :

250 g de base de sauce (cuisson joue)
30 g de beurre
8 g d'huile de truffes noires
2 c. à potage de jus de truffes
un peu de beurre manié

Mélange de pommes de terre :

100 g de dés de joues cuites (0,5 cm)
40 g de dés de lard fumé (0,5 cm)
100 g de dés de pomme de terre bintje (0,5 cm)
60 g d'oignon haché
20 g de beurre
9 c. à potage de fond de volaille
1 branche de thym
10 g de jus de truffes

Mélange de chou vert :

150 g de brunoise de chou vert blanchi
40 g de pignons de pin colorés à l'huile
et coupés en 2
un peu d'huile de truffes noires
un peu de jus de citron

Foie de canard :

200 g de foie de canard coupé en 4 morceaux
un peu de farine
un peu de blancs d'œufs
du panco (chapelure japonaise)
de l'huile d'arachide

40 g de truffe d'été coupée en fines tranches
160 g de mélange de champignons sauvages
nettoyés et sautés au beurre
sel et poivre du moulin
de la fleur de sel

Mise en place :

Colorer les joues de veau assaisonnées
dans le beurre, les décanter.

Dans le même beurre, ajouter les oignons,
les carottes, l'ail et faire suer.

Déglacer avec le vin rouge, le fond de volaille
et le fond de veau. Porter à ébullition,
diminuer la source de chaleur et laisser
infuser ½ heure puis passer au chinois fin sur
les joues.

Remettre sur le feu et cuire doucement pendant
environ 3 heures. Laisser refroidir légèrement
puis retirer les joues et les laisser reposer
une nuit au frigo dans un papier film. Garder
le jus de cuisson pour la sauce.

Le lendemain, couper les joues en carré (garder
les parures pour le mélange de pommes de terre)
puis en tranches de 6 à 7 mm. Garder en
attente.

Pour le mélange de pommes de terre : sauter
les dés de lard dans le beurre, les colorer
légèrement et ajouter les oignons, suer sans
colorer et ajouter les dés de pommes de terre.
Mouiller avec le fond de volaille, ajouter le
thym et assaisonner. Cuire à feu doux jusqu'à
cuisson exacte des pommes de terre, égoutter
et réduire la cuisson presque à sec. Rajouter
le mélange de pommes de terre, ajouter les
dés de joues (parures coupées en dés). Garder
en attente.

Finition :

Pour la sauce, prélever 250 g de cuisson des
joues (pont 4), réduire légèrement, lier avec
un peu de beurre manié, passer au chinois fin,
remettre dans une casserole, monter avec le
beurre, ajouter le jus de truffes, l'huile de
truffes, assaisonner et bien mélanger au fouet.
Chauffer les tranches de joues dans le reste de
la cuisson.

Chauffer le mélange de pommes de terre, ajouter
le jus de truffes et rectifier l'assaisonnement.
Assaisonner les morceaux de foie de canard, les
passer dans la farine ensuite 1 côté dans les
blancs d'œufs puis dans le panco. Les colorer
dans une poêle avec de l'huile d'arachide bien
chaude. Terminer la cuisson au four. Avant de
servir les égoutter sur un linge.

Dans un bol, mélanger le chou vert avec les
pignons de pin, assaisonner avec l'huile de
truffes noires, du jus de citron, du sel et
du poivre. Bien mélanger.

Dresser comme sur la photo ou selon votre
inspiration et juste avant de servir ajouter un
peu de fleur de sel sur la truffe et sur le foie.

*Le fondant de joue de veau et croustillant de foie gras de canard
à la truffe d'été et aux champignons des bois*

À SERVIR AVEC UN CHÂTEAU RAUZAN SEGLA 1997 LOTS N°155-156-157)



Ingrédients (pour 4 personnes)

1 dl de Sauternes Clos Labère
1,75 dl d'eau
2 lobes de badiane
2 bâtons de vanille Bourbon
40 g de miel d'acacia
10 g de gelée de groseilles
0,5 c. à potage de jus de citron frais
3 g de feuille de gélatine trempée dans de l'eau froide
20 g de marasquin

170 g de crème pâtissière
45 g de crème aigre
20 g de lait d'amandes
1 c. à potage de crème fraîche à 42 % de matières grasses
2 g de feuille de gélatine trempée dans de l'eau froide

25 g de petits dés de ± 0,5 cm de kiwis
25 g de petits dés de ± 0,5 cm de fraises
25 g de petits dés de ± 0,5 cm de mangues
quelques noisettes grillées et concassées légèrement
16 griottines au kirsch coupées en 2
24 dés de 1,5 cm de biscuit amandes moelleux
3 poires doyné
un peu de jus de griottines au kirsch

À SERVIR AVEC UN CHÂTEAU YQUEM 1996 (LOT N°13)

L'émincé de poire doyenné aux griottines et à la crème de lait d'amandes

Rassembler dans une casserole le Sauternes, l'eau, la badiane concassée, les bâtons de vanille coupés en 2 et grattés, le miel, la gelée de groseille et le jus de citron. Porter à ébullition puis diminuer la source de chaleur et laisser infuser 20 minutes à feu doux. Ajouter 3 g de feuille de gélatine bien égouttée, laisser fondre. Passer le tout au chinois fin, ajouter le marasquin lorsque le sirop est presque froid. Garder en attente.

Pour la crème :

Porter 1 c. à potage de crème à ébullition. Y délayer la gélatine (2 g) bien égouttée, retirer du feu. Laisser légèrement refroidir, ensuite mélanger dans un bol avec la crème pâtissière, la crème aigre et le lait d'amandes. Laisser prendre au frigo.

Déposer les dés de biscuits dans un plat et les imbiber avec le jus des griottines.

Partager les dés de biscuits (point 3) dans des assiettes creuses, éparpiller les demi griottines. Recouvrir avec la crème, bien lisser la surface. Couvrir de papier film et garder au frigo.

Finitions :

Sortir les assiettes et la gelée du frigo $\frac{1}{2}$ heure avant de servir.

Eplucher les poires, les couper en 2 dans la largeur, retirer les pépins et la mouche. Les couper en fines tranches.

Disposer les fines tranches de poire sur la crème en les faisant chevaucher.

Napper avec la gelée à $\frac{3}{4}$ prise.

Partager les dés de mangues, de kiwis, de fraises et les noisettes à la surface. Servir aussitôt.







Vins blancs de la vallée du Rhône

1

3 bouteilles d'Hermitage - Jean-Louis Chave
1997
225 / 255 €

2

3 bouteilles d'Hermitage - Jean-Louis Chave
1998
240 / 270 €

Vins blancs de la Bourgogne

3

4 bouteilles de Puligny-Montrachet
1^{er} Cru Perrières - Jean Boillot & fils
1999
Une étiquette très légèrement marquée
160 / 200 €

4

2 bouteilles de Montrachet
Grand Cru Domaine des Comtes Lafon
1999
1 300 / 1 500 €

5

6 bouteilles de Chevalier-Montrachet
Grand Cru - Louis Jadot
1999
Une étiquette très légèrement griffée
600 / 900 €

6

2 bouteilles de Montrachet
Grand Cru - Louis Jadot
1996
Une étiquette légèrement griffée
600 / 700 €

7

6 bouteilles de Puligny-Montrachet
1^{er} Cru Les Referts - Louis Jadot
1999
Une étiquette légèrement griffée
180 / 210 €

8

3 bouteilles de Montrachet
Grand Cru - Domaine Ramonet
1994
Étiquettes très légèrement sales
1 000 / 1 200 €

9

3 bouteilles de Montrachet
Grand Cru - Domaine Ramonet
1996
1 300 / 1 600 €

10

3 bouteilles de Montrachet
Grand Cru - Domaine Ramonet
2001
Une étiquette très légèrement marquée
900 / 1 200 €

11

6 bouteilles de Meursault
1^{er} Cru Perrières - Domaine Roulot
1998
350 / 500 €

12

6 bouteilles de Meursault
1^{er} Cru Perrières - Domaine Roulot
1999
500 / 600 €

Vins blancs du Bordelais

13

6 demi-bouteille de Château d'Yquem
1996
1^{er} Cru Supérieur de Sauternes
Une étiquette légèrement fripée
550 / 700 €

14

12 demi-bouteille de Château d'Yquem CBO
1997
1^{er} Cru Supérieur de Sauternes
1 100 / 1 300 €

15

12 demi-bouteille de Château d'Yquem
1999
1^{er} Cru Supérieur de Sauternes
800 / 1 000 €

16

6 demi-bouteille de Château d'Yquem
2001
1^{er} Cru Supérieur de Sauternes
1 100 / 1 300 €

Vins rouges de l'étranger

Espagne, États-Unis, Argentine

17

6 bouteilles de Vega Sicillia Unico Ribera del Duero
1991
1 000 / 1 200 €

18

6 bouteilles de Dominus Estate Californie - Moueix
1998
Deux étiquettes très légèrement marquées
200 / 300 €

19

6 bouteilles de Montalena Estate (Cabernet Sauvignon)
1998
Une étiquette très légèrement marquée
180 / 240 €

20

12 bouteilles de Cheval des Andes (Terrazas des Los Andes)
2004
500 / 700 €





Vins rouges de la vallée du Rhône

21

2 bouteilles de Hermitage La Chapelle - Paul Jaboulet Ainé
1988

Étiquettes très légèrement marquées

140 / 160 €

22

2 magnums de Hermitage La Chapelle - Paul Jaboulet Ainé
1985

Étiquettes très légèrement marquées, légèrement sales

350 / 400 €

23

12 bouteilles de Côte-Rôtie - Etienne Guigal
1997

250 / 300 €

24

6 bouteilles de Côte-Rôtie - Etienne Guigal
1997

Une étiquette très légèrement marquée

120 / 180 €

25

12 bouteilles de Côte-Rôtie - Etienne Guigal
1999

Trois étiquettes très légèrement marquées

180 / 240 €

26

12 bouteilles de Côte-Rôtie - Etienne Guigal
1999

Une étiquette légèrement fripée, 1 légèrement griffée

180 / 240 €

27

3 bouteilles de Côte-Rôtie Les Jumelles - Paul Jaboulet Ainé
1961

Deux niveaux à 2 cm, 1 à 2,5 cm

Étiquettes marquées, légèrement sales

300 / 400 €

28

4 bouteilles de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1997

120 / 160 €

29

12 bouteilles de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1998

Étiquettes légèrement marquées

600 / 800 €

30

12 bouteilles de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1998

Étiquettes légèrement marquées

600 / 800 €

31

1 bouteille de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1998

Étiquette très légèrement marquée, très légèrement griffée

50 / 70 €

32

12 bouteilles de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1999

Deux étiquettes très légèrement griffées

800 / 1 000 €

33

6 bouteilles de Côte-Rôtie Château d'Ampuis - Etienne Guigal
1999

Une étiquette très légèrement tachée

400 / 600 €

34

6 bouteilles de Châteauneuf du Pape Barbe Rac - Domaine Chapoutier
1995

Deux étiquettes très légèrement marquées

200 / 300 €



1998

1998

1998



PRODUCT OF FRANCE

Gevrey-Chambertin

1^{er} CRU - LES COMBOTTES

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU CONTRÔLÉE

Domaine Pierre AMIOT et Fils

PROPRIÉTAIRE A MOREY-SAINT-DENIS (CÔTE-D'OR) FRANCE

L. 11



PRODUCT OF FRANCE

Gevrey-Chambertin

1^{er} CRU - LES COMBOTTES

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU CONTRÔLÉE

Domaine Pierre AMIOT et Fils

PROPRIÉTAIRE A MOREY-SAINT-DENIS (CÔTE-D'OR) FRANCE

L. 11



PRODUCT OF FRANCE

Gevrey-Chambertin

1^{er} CRU - LES COMBOTTES

APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU CONTRÔLÉE

Domaine Pierre AMIOT et Fils

PROPRIÉTAIRE A MOREY-SAINT-DENIS (CÔTE-D'OR) FRANCE

L. 11

Vins rouges de la Bourgogne

35

10 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Les Combottes - Domaine P. Amiot & fils
1998

Une étiquette légèrement fripée

3 600 / 4 000 €

36

6 bouteilles de Romanée Saint-Vivant
Grand Cru - Robert Arnoux
1996

800 / 1 000 €

37

11 bouteilles de Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes - Dugat-Py
1997

*Étiquettes légèrement salles, deux légèrement marquées,
une très légèrement marquée*

140 / 200 €

38

11 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Clos du Roi - Jean Boillot & fils
1999

*Deux étiquettes très légèrement marquées,
deux légèrement déchirées*

150 / 200 €

39

4 magnums de Corton
Grand Cru - Bonneau du Martray
1985

Étiquettes légèrement sales

300 / 400 €

40

2 magnums de Corton
Grand Cru - Bonneau du Martray
1988

Étiquettes légèrement sales

240 / 300 €

41

11 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Les Teurons - Bouchard Père et fils 1998

*Étiquettes légèrement sales, trois légèrement griffées,
deux tachées, une griffée*

200 / 250 €

42

6 bouteilles de La Romanée
Grand Cru Domaine du Château - Domaine Bouchard
1996

*Quatre étiquettes très légèrement marquées / deux collerettes millésimées
légèrement abimées*

1 200 / 1 500 €

43

1 bouteille de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Clos Saint-Marc - Bouchard Père et fils
1996

17 / 20 €

44

12 bouteilles de Vosne Romanée
1^{er} Cru Aux Reignots - Bouchard Père et fils - Château de Vosne-Romanée
1998

700 / 900 €

45

5 bouteilles de Vosne Romanée
1^{er} Cru Aux Reignots - Bouchard Père et fils - Château de Vosne-Romanée
1998

300 / 500 €

46

3 bouteilles de Corton
Grand Cru Clos du Roi - Domaine Chandon de Briailles
1995

90 / 120 €

47

3 bouteilles de Corton
Grand Cru Clos du Roi - Domaine Chandon de Briailles
1999

60 / 90 €

48

9 bouteilles de Volnay - Jean-François Coche-Dury
1999

800 / 1 000 €

49

4 bouteilles de Volnay
1^{er} Cru Clos des Chênes - Domaine des Comtes Lafon
1999

250 / 300 €



53

50

3 bouteilles de Volnay
1^{er} Cru Santenots du Milieu - Domaine des Comtes Lafon
1992

Étiquettes légèrement marquées, 1 légèrement fripée

90 / 120 €

51

5 bouteilles de Volnay
1^{er} Cru Santenots du Milieu - Domaine des Comtes Lafon
1995

*Étiquettes légèrement sales, deux légèrement marquées,
une légèrement griffée*

250 / 300 €

52

5 bouteilles de Volnay
1^{er} Cru Santenots du Milieu - Domaine des Comtes Lafon
1997

Étiquettes très légèrement marquées, une griffée, une légèrement tachée

200 / 250 €

53

5 bouteilles de Romanée Saint-Vivant
Grand Cru - Jean-Jacques Confuron
1998

Une étiquette légèrement marquée

800 / 1 200 €

54

1 bouteille de Musigny
Grand Cru - Joseph Drouhin
1988

*Étiquette légèrement marquée, très légèrement griffée /
collerette millésime marquée*

110 / 140 €

55

6 bouteilles de Clos de la Roche
Grand Cru - Domaine Dujac
1998

Une étiquette légèrement griffée

400 / 600 €

56

3 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Aux Combottes - Domaine Dujac
1998

Une étiquette très légèrement marquée

150 / 200 €

57

12 bouteilles de Morey-Saint-Denis
1^{er} Cru - Domaine Dujac
1998

550 / 700 €

58

4 bouteilles de Morey-Saint-Denis
1^{er} Cru - Domaine Dujac
1998
180 / 220 €

59

11 bouteilles de Morey-Saint-Denis - Domaine Dujac
1998
500 / 700 €

60

2 magnums de Pommard
1^{er} Cru Les Rugiens - Domaine Gaunoux
1985
Étiquettes légèrement sales
140 / 180 €

61

9 bouteilles de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Les Vaucrains - Henri Gouges 1993
Une étiquette déchirée
350 / 500 €

62

4 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Cuvée Nicolas Rolin - Hospices de Beaune
1995
Un niveau à 2 cm / étiquettes très légèrement marquées, légèrement sales
80 / 100 €

63

10 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Clos-des-Ursules - Louis Jadot
1990
Étiquettes légèrement sales, deux très légèrement marquées, deux très légèrement griffées
500 / 700 €

64

12 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Clos-des-Ursules - Louis Jadot
1997
Étiquettes très légèrement marquées
230 / 300 €

65

9 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Clos-des-Ursules - Louis Jadot
1997
Cinq étiquettes très légèrement marquées, quatre légèrement marquées
170 / 200 €

66

9 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Clos-des-Ursules - Louis Jadot
1999
Deux étiquettes très légèrement marquées, une légèrement griffée, une griffée
270 / 350 €



68

67

Lot retiré de la vente

68

1 bouteille de Corton
Grand Cru Pougets - Louis Latour
1929
Niveau à 3 cm / étiquette très légèrement marquée, légèrement sale / collerette millésime légèrement déchirée
200 / 300 €

69

3 bouteilles de Corton
Grand Cru Pougets - Louis Latour
1978
Un niveau à 2 cm, deux à 2,5 cm / étiquettes légèrement marquées, légèrement sales
180 / 300 €



**ECHEZEUX
GRAND CRU**

APPELLATION ECHEZEUX CONTRÔLÉE

Mis en bouteille par

Henri Jayer

R A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR)

**ECHEZEUX
GRAND CRU**

79



70

3 bouteilles de Corton
Grand Cru Pougets - Louis Latour
1999
150 / 180 €

71

4 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Clos Saint-Jacques - Louis Jadot
1997
Une étiquette très légèrement marquée
220 / 260 €

72

5 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Clos Saint-Jacques - Louis Jadot
1998
250 / 300 €

73

12 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Clos Saint-Jacques - Louis Jadot
1999
Une étiquette très légèrement griffée
600 / 800 €

74

6 bouteilles de Hautes Côtes de Nuits - Domaine Gilles Mayer
1998
100 / 150 €

75

2 bouteilles d'Echezeaux
Grand Cru - Henri Mayer
1993
*Un niveau à 2 cm / étiquettes très légèrement marquées /
un bouchon légèrement relevé*
2 000 / 3 000 €

76

3 magnums de Romanée Saint-Vivant
Grand Cru Les Quatre Journaux - Louis Latour
1972
*Niveaux à 3 cm / étiquettes légèrement sales, deux légèrement tachées,
une légèrement déchirée*
200 / 300 €

77

2 bouteilles de Corton Grand Cru Grancey - Louis Latour
1993
Étiquettes très légèrement marquées
70 / 90 €

78

4 bouteilles de Morey-Saint-Denis - Georges Lignier
1995
50 / 70 €

79

4 magnums de Volnay
1^{er} Cru Clos des Ducs - Marquis d'Angerville 1985
*Étiquettes légèrement sales, une légèrement tachée, deux légèrement
marquées*
6450 / 800 €



80

1 magnum de Volnay
1^{er} Cru Clos des Ducs - Marquis d'Angerville
1988
Étiquettes légèrement sales
90 / 110 €

81

8 bouteilles de Volnay
1^{er} Cru Clos des Ducs - Marquis d'Angerville
1999
Trois étiquettes tachées, deux légèrement déchirées
500 / 600 €

82

3 bouteilles de Clos de Vougeot
Grand Cru - Méo-Camuzet
1998
180 / 210 €

83

1 bouteille de Clos de Vougeot
Grand Cru - Méo-Camuzet
1999
90 / 110 €

84

5 bouteilles de Corton
Grand Cru Clos Rognet - Méo-Camuzet
1994
250 / 300 €

85

5 bouteilles de Corton
Grand Cru Clos Rognet - Méo-Camuzet
1998
700 / 900 €

86

6 bouteilles de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Aux Murgers - Méo-Camuzet
1988
Étiquettes légèrement sales
240 / 270 €

87

3 bouteilles de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Aux Murgers - Méo-Camuzet
1991
130 / 150 €

88

8 bouteilles de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Aux Murgers - Méo-Camuzet 1995
Étiquettes légèrement sales, deux étiquettes très légèrement marquées
400 / 500 €



97

89

4 bouteilles de Nuits-Saint-Georges
1^{er} Cru Aux Murgers - Méo-Camuzet
1997

Une étiquette légèrement marquée

200 / 250 €

90

3 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1988

Étiquettes légèrement sales

750 / 900 €

91

3 bouteilles de Richebourg Grand Cru - Méo-Camuzet
1989

Deux niveaux à 2 cm / étiquettes légèrement sales, une très légèrement marquée

850 / 1 000 €

92

1 bouteille de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1990

Étiquette très légèrement marquée

400 / 600 €

93

3 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1991

Un niveau à 3 cm / étiquettes légèrement marquées, légèrement sales / un collerette millésime très tachée

1 000 / 1 200 €

94

6 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1993

Étiquettes légèrement sales, deux très légèrement marquées

2 400 / 2 700 €

95

6 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1994

Étiquettes légèrement sales

1 150 / 1 300 €

96

4 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1995

1 600 / 1 800 €

97

6 bouteilles de Richebourg
Grand Cru - Méo-Camuzet
1996

2 400 / 2 700 €

98

1 bouteille de Vosne Romanée
1^{er} Cru Cros Parentoux - Méo-Camuzet
1996

Étiquette très légèrement marquée

70 / 80 €



100

99
6 bouteilles de Vosne Romanée
1^{er} Cru Au-Cros Parentoux - Méo-Camuzet
1997
Trois étiquettes très légèrement marquées
150 / 180 €

100
1 bouteille de Vosne Romanée
1^{er} Cru Les Brûlées - Méo-Camuzet
1996
Étiquette marquée, légèrement griffée
110 / 140 €

101
3 bouteilles de Vosne Romanée
1^{er} Cru Les Brûlées - Méo-Camuzet
1997
Deux étiquettes légèrement marquées, une griffée, une marquée
270 / 300 €

102
2 magnums de Pommard
1^{er} Cru Les Rugiens - Hubert de Montille
1983
Étiquettes légèrement marquées
60 / 80 €

103
2 bouteilles de Beaune
1^{er} Cru Grèves - Jean-Marc Morey
1996
Une étiquette tachée, une légèrement déchirée
30 / 50 €

104
4 bouteilles de Chambertin
Grand Cru - Denis Mortet
1997
550 / 700 €

105
2 bouteilles de Clos de Vougeot
Grand Cru - Denis Mortet
1993
140 / 180 €

106
1 bouteille de Clos de Vougeot
Grand Cru - Denis Mortet
1996
Étiquette très légèrement tachée
80 / 120 €

107
6 bouteilles de Clos de Vougeot
Grand Cru - Denis Mortet
1998
Une étiquette très légèrement griffée / une capsule légèrement froissée
420 / 500 €

108

11 bouteilles de Gevrey Chambertin En Motrot - Denis Mortet
1998

Étiquettes légèrement sales

440 / 500 €

109

7 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Les Champeaux - Denis Mortet
1999

350 / 400 €

110

1 magnum de Clos de Vougeot
Grand Cru - Georges Mugneret
1978

Niveau à 4,5 cm

Étiquette légèrement abîmée

Scotch sur l'étiquette

260 / 300 €

111

1 magnum de Clos de Vougeot
Grand Cru - Georges Mugneret
1985

Étiquette usée, déchirée

Capsule cire

110 / 130 €

112

1 bouteille d'Echezeaux
Grand Cru - Mugneret-Gibourg
1991

35 / 45 €

113

1 bouteille de Volnay
1^{er} Cru Clos de la Bousse d'Or - Domaine de la Pousse d'Or
1988

Étiquettes légèrement sales

60 / 70 €

114

2 bouteilles de Romanée Saint-Vivant
Grand Cru - Domaine de la Romanée Conti
1993

700 / 900 €

115

1 bouteille de Clos de Vougeot
Grand Cru - Marc Rougeot-Dupin
1990

Étiquette très légèrement marquée

40 / 50 €

116

4 bouteilles de Bonnes-Mares
Grand Cru - Domaine Georges Roumier
1999

Étiquettes légèrement fripées

1 600 / 1 800 €



116



117



119

117

2 bouteilles de Chambolle-Musigny
1^{er} Cru Les Amoureuxes - Domaine Georges Roumier
1998

Une étiquette légèrement marquée, une marquée

400 / 600 €

118

3 bouteilles de Chambolle-Musigny
1^{er} Cru Les Cras - Georges Roumier
1998

Une étiquette très tachée

180 / 300 €

119

1 magnum de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Clos Saint-Jacques - Armand Rousseau
1972

Niveau à 3,5 cm / étiquette sale / collerette millésime légèrement déchirée

100 / 120 €

120

12 bouteilles de Gevrey Chambertin
1^{er} Cru Clos Saint-Jacques - Armand Rousseau
1999

1 400 / 1 600 €

121

3 bouteilles de Clos des Lambrays
Grand Cru - Domaine Saier
1990

Étiquettes légèrement marquées, légèrement griffées

240 / 300 €

122

9 bouteilles de Musigny
Grand Cru - Comte Georges de Vogüé
1990

Une étiquette griffée, une tachée, deux légèrement marquées

2 700 / 3 500 €



Vins rouges du bordelais

Haut - Médoc

123

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet
1997

Haut-Médoc

Six étiquettes très légèrement marquées

300 / 350 €

124

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet
1997

Haut-Médoc

Deux étiquettes très légèrement marquées

300 / 350 €

125

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet
1997

Haut-Médoc

Huit étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée

300 / 350 €

126

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet 1998

Haut-Médoc

Dix étiquettes très légèrement marquées, deux très légèrement griffées

300 / 350 €

127

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet 1998

Haut-Médoc

Quatre étiquettes très légèrement marquées, une légèrement sale

300 / 350 €

128

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet
2001

Haut-Médoc

350 / 400 €

129

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet
2001

Haut-Médoc

Une étiquette très légèrement marquée

350 / 400 €

130

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
1999

Haut-Médoc

300 / 350 €

131

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
1999

Haut-Médoc

300 / 350 €

132

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

133

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

134

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

135

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

136

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

137

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

138

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

139

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

140

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

141

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2000

Haut-Médoc

400 / 600 €

142

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO sans couvercle
2002

Haut-Médoc

Une étiquette légèrement marquée

360 / 400 €

143

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO sans couvercle
2002

Haut-Médoc

360 / 400 €

144

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2002

Haut-Médoc

200 / 300 €

145

6 magnums de Château Sociando-Mallet CBO
2002

Haut-Médoc

200 / 300 €

146

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2003

Haut-Médoc

480 / 600 €

147

12 bouteilles de Château Sociando-Mallet CBO
2003

Haut-Médoc

480 / 600 €





140

141

142

143

145

140

147

141

142

148

143

149

142

142

143

Margaux

148

9 bouteilles de Château Brane Cantenac
1998
Deuxième Cru Classé de Margaux
270 / 300 €

149

12 bouteilles de Château Brane Cantenac
1999
Deuxième Cru Classé de Margaux
320 / 400 €

150

6 bouteilles de Château Brane Cantenac
1999
Deuxième Cru Classé de Margaux
160 / 200 €

151

9 bouteilles de Château Durfort Vivens
1998
Deuxième Cru Classé de Margaux
150 / 180 €

152

2 bouteilles de Château Margaux
1998
1^{er} Cru Classé de Margaux
360 / 400 €

153

12 bouteilles de Château Palmer
1995
Troisième Cru Classé de Margaux
1 000 / 1 200 €

154

1 bouteille de Château Palmer
1995
Troisième Cru Classé de Margaux
80 / 100 €

155

12 bouteilles de Château Rauzan Segla
1997
Deuxième Cru Classé de Margaux
Deux étiquettes très légèrement griffées
250 / 300 €

156

12 bouteilles de Château Rauzan Segla
1997
Deuxième Cru Classé de Margaux
Neuf étiquettes très légèrement marquées,
une légèrement marquée, une avec un « 4 » manuscrit
250 / 300 €

157

6 bouteilles de Château Rauzan Segla
1997
Deuxième Cru Classé de Margaux
3 étiquettes très légèrement marquées
120 / 150 €

158

12 bouteilles de Château Rauzan Segla
1998
Deuxième Cru Classé de Margaux
8 étiquettes très légèrement griffées
350 / 400 €

159

8 bouteilles de Château Rauzan Segla
1998
Deuxième Cru Classé de Margaux
2 étiquettes très légèrement marquées
230 / 250 €

Moulis

160

9 bouteilles de Château Poujeaux
1998
Cru Bourgeois Exceptionnel de Moulis
150 / 200 €

161

12 bouteilles de Château Poujeaux
1999
Cru Bourgeois Exceptionnel de Moulis
200 / 250 €

162

12 bouteilles de Château Poujeaux
1999
Cru Bourgeois Exceptionnel de Moulis
200 / 250 €

163

6 magnums de Château Poujeaux
1999
Cru Bourgeois Exceptionnel de Moulis
200 / 250 €

Pauillac

164

6 bouteilles de Carruades de Lafite
2001
Second vin de Château Lafite Rothschild à Pauillac
Deux étiquettes très légèrement griffées
1 300 / 1 500 €

165

6 bouteilles de Carruades de Lafite
2003
Second vin de Château Lafite Rothschild à Pauillac
1 400 / 1 600 €

166

11 bouteilles de Château Clerc Milon Baron Philippe
1995
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Deux étiquettes très légèrement marquées
300 / 400 €

167

7 bouteilles de Château Clerc Milon Baron Philippe
1998
Cinquième Cru Classé de Pauillac
200 / 250 €

168

12 bouteilles de Château Clerc Milon Baron Philippe
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Étiquettes très légèrement marquées
500 / 700 €

169

10 bouteilles de Château Clerc Milon Baron Philippe
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Une étiquette très légèrement marquée, une tachée
400 / 600 €

170

6 bouteilles de Château Grand-Puy-Lacoste
1982
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Niveaux base goulot / trois étiquettes légèrement marquées
450 / 500 €

171

6 bouteilles de Château Grand-Puy-Lacoste
1997
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Étiquettes très légèrement marquées
130 / 150 €

172

6 bouteilles de Château Grand-Puy-Lacoste
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Une étiquette très légèrement marquée, un très légèrement tachée
150 / 200 €

173

12 bouteilles de Château Haut-Bages Averous
1995
Second vin de Château Lynch-Bages à Pauillac
Une étiquette très légèrement griffée
200 / 250 €

174

12 bouteilles de Château Haut-Bages Averous
1995
Second vin de Château Lynch-Bages à Pauillac
Une étiquette très légèrement marquée, un légèrement griffée
200 / 250 €

175

2 bouteilles de Château Haut-Bages Averous
1995
Second vin de Château Lynch-Bages à Pauillac
Une étiquette très légèrement marquée
35 / 40 €





GRAND VIN
DE

CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

PAUILLAC-MÉDOC

1952

MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU

MARQUE DÉPOSÉE

G. CHARIOL, BORD

SOCIÉTÉ CIVILE DU VIGNOBLE DE CHÂTEAU LATOUR
PROPRIÉTAIRE A PAUILLAC-GIRONDE

176

6 bouteilles de Château Haut-Batailley
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Une capsule légèrement abimée
80 / 100 €

177

3 bouteilles de Château Latour
1952
1^{er} Cru Classé de Pauillac
Niveaux haute épaule / étiquette légèrement marquée
550 / 700 €

178

12 bouteilles de Château Latour
1995
1^{er} Cru Classé de Pauillac
Trois étiquettes griffées, un marquée, un très légèrement marquée,
un très légèrement griffée
3 250 / 3 500 €

179

12 bouteilles de Château Latour
1998
1^{er} Cru Classé de Pauillac
Étiquettes très légèrement marquées
2 000 / 2 400 €

180

12 bouteilles de Château Lynch-Bages
1996
Cinquième Cru Classé de Pauillac
850 / 1 000 €

181

12 bouteilles de Château Lynch-Bages
1996
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Une étiquette très légèrement marquée
850 / 1 000 €

182

8 bouteilles de Château Lynch-Bages
1996
Cinquième Cru Classé de Pauillac
550 / 700 €

183

12 bouteilles de Château Lynch-Moussas
1998
Cinquième Cru Classé de Pauillac
180 / 200 €

184

12 bouteilles de Château Lynch-Moussas
1998
Cinquième Cru Classé de Pauillac
180 / 200 €



185
5 bouteilles de Château Lynch-Moussas
1998
Cinquième Cru Classé de Pauillac
75 / 100 €

186
12 bouteilles de Château Lynch-Moussas
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
Deux étiquettes légèrement griffées
180 / 200 €

187
10 bouteilles de Château Lynch-Moussas
1999
Cinquième Cru Classé de Pauillac
150 / 200 €

179



188

12 bouteilles de Château Mouton Rothschild CBO
1985
1^{er} Cru Classé de Pauillac
Un niveau haute épaule, cinq très légèrement bas, six base goulot
2 000 / 2 400 €

189

12 bouteilles de Château Mouton Rothschild CBO
1985
1^{er} Cru Classé de Pauillac
Quatre niveaux très légèrement bas, cinq base goulot
2 000 / 2 400 €

190

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1994
Deuxième Cru Classé de Pauillac
Une étiquette légèrement marquée, une très légèrement griffée
1 800 / 2 200 €

191

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1994
Deuxième Cru Classé de Pauillac
1 800 / 2 200 €

192

2 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1994
Deuxième Cru Classé de Pauillac
300 / 400 €

193

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1996
Deuxième Cru Classé de Pauillac
Une étiquette très légèrement griffée
650 / 800 €

194

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1996
Deuxième Cru Classé de Pauillac
650 / 800 €

195

2 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1996
Deuxième Cru Classé de Pauillac
110 / 130 €

196

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1997
Deuxième Cru Classé de Pauillac
Six étiquettes très légèrement marquées
850 / 1 200 €

197

4 bouteilles de Château Pichon Longueville Baron de Pichon Longueville
1997
Deuxième Cru Classé de Pauillac
280 / 300 €

198

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
1997
Deuxième Cru Classé de Pauillac
Deux étiquettes légèrement marquées
550 / 700 €

199

12 bouteilles de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
1999
Deuxième Cru Classé de Pauillac
Sept étiquettes très légèrement marquées
500 / 700 €

Château de Montbrun



1985
le récolte
24-20 bordelaises et jéroboams
6830 magnums et jéroboams
ma 68^{ème} vendange

reproduit
et dérivés
Baron Philippe
Château
Rothschild
Bouton

PAULLIAC
Appellation d'origine contrôlée
Philippe de Rothschild & Co.
Propriétaire





Pessac - Léognan

200

12 bouteilles de Château de Fieuzal

1998

Cru Classé de Pessac-Léognan

Cinq étiquettes très légèrement marquées, deux très légèrement griffées

230 / 250 €

201

6 bouteilles de Château de Fieuzal

1998

Cru Classé de Pessac-Léognan

Une étiquette très légèrement marquée

110 / 130 €

202

6 bouteilles de Château de Fieuzal

1999

Cru Classé de Pessac-Léognan

Deux étiquettes très légèrement marquées

110 / 130 €

203

2 magnums de Château de Fieuzal

1999

Cru Classé de Pessac-Léognan

Une étiquette légèrement marquée, une légèrement griffée

70 / 90 €

204

2 bouteilles de Château Haut Brion

1955

1^{er} Cru Classé de Pessac-Léognan

*Un niveau haute épaule, un légèrement bas /
étiquettes légèrement marquées, sales*

900 / 1 100 €

205

1 magnum de Château Haut Brion

1970

1^{er} Cru Classé de Pessac-Léognan

Niveau à 7 cm / étiquette légèrement marquée, légèrement sale

220 / 280 €

206

3 bouteilles de Château Haut Brion

1995

1^{er} Cru Classé de Pessac-Léognan

600 / 800 €

207

10 bouteilles de Château La Garde

1998

Pessac-Léognan

Une étiquette très légèrement marquée

100 / 150 €

208

9 bouteilles de Château La Garde

1999

Pessac-Léognan

Une étiquette très légèrement griffée

130 / 150 €

209

3 bouteilles de Château La Mission Haut Brion

1993

Cru Classé de Pessac-Léognan

210 / 240 €

210

3 bouteilles de Château La Mission Haut Brion

1994

Cru Classé de Pessac-Léognan

200 / 250 €





211

211

6 bouteilles de Château La Mission Haut Brion
1995
Cru Classé de Pessac-Léognan
600 / 800 €

212

12 bouteilles de Château Pape Clément
1999
Cru Classé de Pessac-Léognan
Une étiquette très légèrement griffée
350 / 500 €

213

4 bouteilles de Château Pape Clément
1999
Cru Classé de Pessac-Léognan
120 / 160 €

214

12 bouteilles de Château Pape Clément
2001
Cru Classé de Pessac-Léognan
Six étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée
700 / 900 €

215

12 bouteilles de Château Pape Clément
2001
Cru Classé de Pessac-Léognan
huit étiquettes très légèrement marquées
700 / 900 €

216

4 bouteilles de Château Pape Clément 2001
Cru Classé de Pessac-Léognan
Une étiquette très légèrement marquée
240 / 300 €

217

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1996
Cru Classé de Pessac-Léognan
350 / 500 €

218

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1996
Cru Classé de Pessac-Léognan
350 / 500 €

219

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte CBO sans couvercle
1996
Cru Classé de Pessac-Léognan
350 / 500 €

220

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte CBO sans couvercle
1996
Cru Classé de Pessac-Léognan
350 / 500 €

221

6 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1996

Cru Classé de Pessac-Léognan

180 / 200 €

222

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1998

Cru Classé de Pessac-Léognan

350 / 500 €

223

4 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1998

Cru Classé de Pessac-Léognan

120 / 150 €

224

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1999

Cru Classé de Pessac-Léognan

260 / 300 €

225

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1999

Cru Classé de Pessac-Léognan

260 / 300 €

226

7 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
1999

Cru Classé de Pessac-Léognan

Une étiquette très légèrement griffée

150 / 200 €

227

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
2001

Cru Classé de Pessac-Léognan

Une étiquette légèrement griffée

350 / 500 €

228

12 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
2001

Cru Classé de Pessac-Léognan

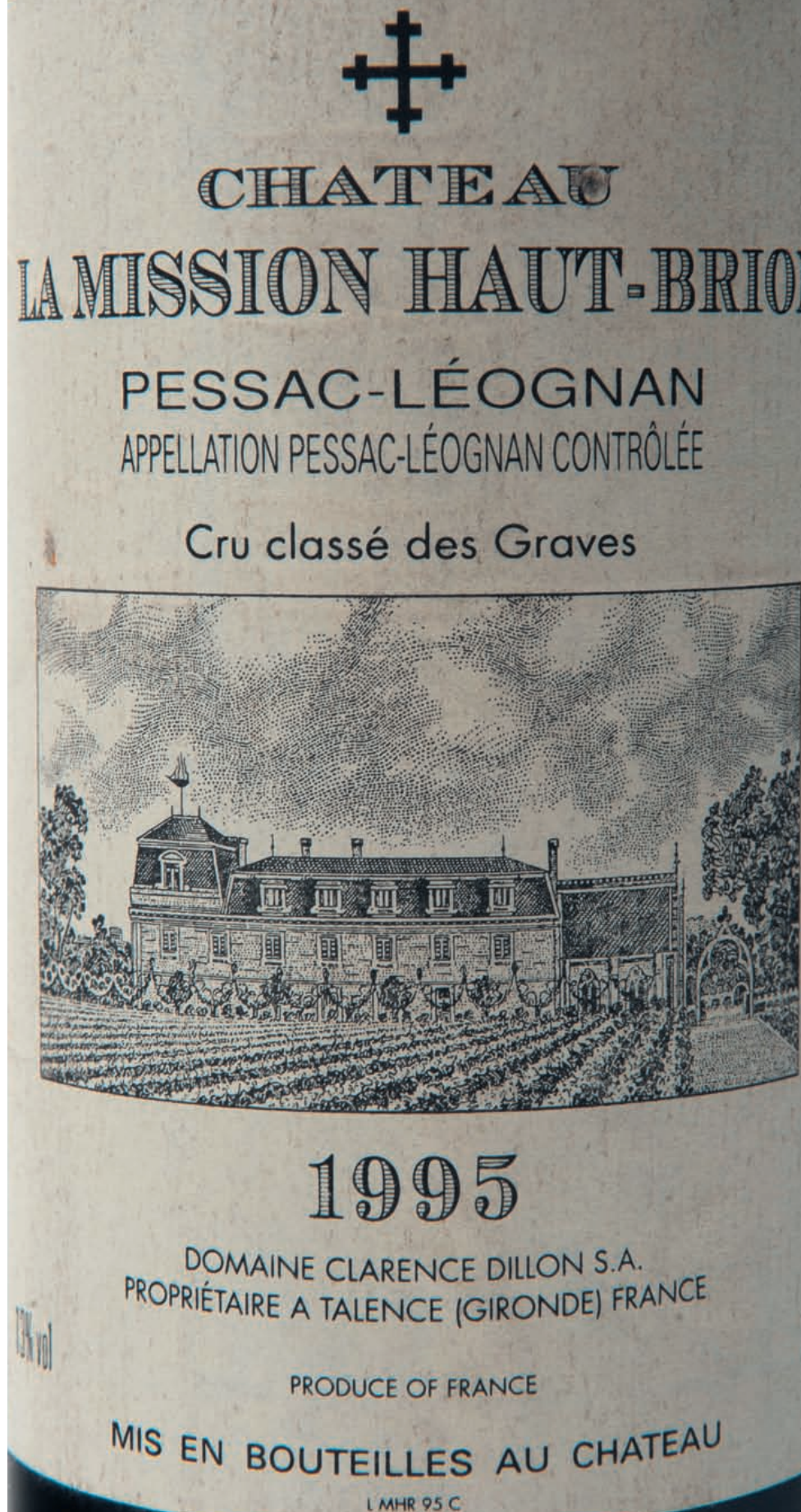
350 / 500 €

229

6 bouteilles de Château Smith Haut Lafitte
2001

Cru Classé de Pessac-Léognan

180 / 200 €





1990

PETRVS

POMEROL



Grand Vin

M^{me} L. P. LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU



APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

Pomerol

230

12 bouteilles de Château Beauregard
1998
Pomerol
310 / 350 €

231

12 bouteilles de Château Beauregard
1998
Pomerol
310 / 350 €

232

7 bouteilles de Château Beauregard
1998
Pomerol
Trois étiquettes très légèrement marquées
180 / 200 €

233

12 bouteilles de Château Beauregard
1999
Pomerol
Une capsule légèrement abimée
200 / 250 €

234

10 bouteilles de Château Beauregard
1999
Pomerol
170 / 200 €

235

12 bouteilles de Château Bonalgue
1996
Pomerol
Trois étiquettes très légèrement marquées
200 / 250 €

236

12 bouteilles de Château Bonalgue
1996
Pomerol
Deux étiquettes très légèrement marquées
200 / 250 €

237

12 bouteilles de Château Bonalgue
1998
Pomerol
150 / 200 €

238

12 bouteilles de Château Bonalgue
1998
Pomerol
150 / 200 €

239

12 bouteilles de Château Bonalgue
1998
Pomerol
Une étiquette avec un « 10 » manuscrit
150 / 200 €

240

12 bouteilles de Château Bonalgue
1998
Pomerol
150 / 200 €

241

- lot retiré de la vente -

242

- lot retiré de la vente -

243

12 bouteilles de Château Cantelauze
1995
Pomerol
Huit étiquettes très légèrement marquées, une marquée, une griffée
150 / 200 €

244

12 bouteilles de Château Cantelauze
1996
Pomerol
Six étiquettes très légèrement marquées, une marquée
150 / 200 €

245

12 bouteilles de Château Cantelauze
1996
Pomerol
Neuf étiquettes très légèrement marquées
150 / 200 €

246

12 bouteilles de Château Cantelauze
1996
Pomerol
Cinq étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée
150 / 200 €

247

12 bouteilles de Château Cantelauze
1996
Pomerol
Huit étiquettes très légèrement marquées
150 / 200 €

248

12 bouteilles de Château Cantelauze
1997
Pomerol
Huit étiquettes très légèrement marquées
170 / 200 €

249

10 bouteilles de Château Cantelauze
1997
Pomerol
Cinq étiquettes très légèrement marquées
140 / 160 €

250

11 bouteilles de Château Certan de May
1998
Pomerol
330 / 400 €

251

12 bouteilles de Château Clinet
1994
Pomerol
Une étiquette très légèrement marquée
500 / 700 €

252

12 bouteilles de Château Clinet
1994
Pomerol
500 / 700 €

253

7 bouteilles de Château Clinet
1994
Pomerol
280 / 350 €

254

12 bouteilles de Château Clinet
1995
Pomerol
Une étiquette légèrement tachée
700 / 900 €

255

9 bouteilles de Château Clinet
1995
Pomerol
*Quatre étiquettes très légèrement griffées, deux légèrement griffées /
une capsule légèrement abimée*
550 / 700 €

256

12 bouteilles de Château Gazin
1995
Pomerol
Cinq étiquettes très légèrement marquées, une légèrement marquée
350 / 500 €

257

12 bouteilles de Château Gazin
1998
Pomerol
Une étiquette très légèrement marquée
350 / 500 €

258

2 bouteilles de Château Gazin
1998
Pomerol
60 / 80 €

259

12 bouteilles de Château Gazin
1999
Pomerol
Une étiquette légèrement griffée, une légèrement tachée
350 / 500 €

260

1 bouteille de Château Gazin
1999
Pomerol
Étiquette très légèrement marquée
30 / 35 €

261

12 bouteilles de Château La Croix Ducasse
1998
Pomerol
Deux étiquettes très légèrement marquées
300 / 400 €

262

12 bouteilles de Château La Croix Ducasse
1998
Pomerol
Deux étiquettes très légèrement marquées
300 / 400 €

263

12 bouteilles de Château La Croix Ducasse
1998
Pomerol
*Trois étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement tachée,
une très légèrement griffée*
300 / 400 €



272

264

12 bouteilles de Château La Croix Saint-Georges
1999
Pomerol
Cinq étiquettes légèrement fripées
300 / 400 €

265

12 bouteilles de Château La Croix Saint-Georges
1999
Pomerol
Deux étiquettes fripées, une très légèrement marquée
300 / 400 €

266

6 bouteilles de Château La Croix Saint-Georges
1999
Pomerol
Deux étiquettes très légèrement marquées
150 / 180 €

267

12 bouteilles de Château la Fleur de Gay
1993
Pomerol
Quatre étiquettes très légèrement marquées, deux légèrement sales
360 / 400 €

268

5 bouteilles de Château la Fleur de Gay
1993
Pomerol
Une étiquette très légèrement marquée
150 / 200 €

269

12 bouteilles de Château la Fleur de Gay
1994
Pomerol
350 / 400 €

270

6 bouteilles de Château la Fleur de Gay
1994
Pomerol
Deux étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement tachée, une légèrement fripée
170 / 200 €

271

12 bouteilles de Château la Fleur de Gay
1995
Pomerol
Neuf étiquettes très légèrement marquées
850 / 1 000 €

272

6 magnums de Château Lafleur
1986
Pomerol
Étiquettes légèrement sales, une tachée, deux légèrement tachées, deux légèrement marquées, une très légèrement marquée
3 000 / 3 500 €

273

12 bouteilles de Château Lafleur
1994
Pomerol
Cinq étiquettes très légèrement marquées
1 000 / 1 500 €



281

274

2 bouteilles de Château Lafleur
1994

Pomerol

Étiquettes très légèrement marquées

160 / 200 €

275

12 bouteilles de Château Lafleur
1996

Pomerol

Six étiquettes très légèrement marquées

2 000 / 2 400 €

276

8 bouteilles de Château Lafleur
1996

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement marquées

1 350 / 1 500 €

277

12 bouteilles de Château La Fleur-Pétrus
1994

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement marquées

700 / 900 €

278

7 bouteilles de Château La Fleur-Pétrus
1994

Pomerol

Une capsule légèrement abimée

400 / 600 €

279

12 bouteilles de Château La Fleur-Pétrus
1999

Pomerol

850 / 1 000 €

280

12 bouteilles de Château La Fleur-Pétrus
1999

Pomerol

850 / 1 000 €

281

12 bouteilles de Château La Fleur-Pétrus
1999

Pomerol

850 / 1 000 €

282

6 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1994

Pomerol

Trois étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée

170 / 200 €

283

10 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1995

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement marquées, une légèrement griffée

300 / 400 €

284

12 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1996

Pomerol

300 / 350 €

285

12 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1996

Pomerol

300 / 350 €



290

286

12 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1998
Pomerol
600 / 800 €

287

6 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1998
Pomerol
300 / 400 €

288

12 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1999
Pomerol
Trois étiquettes légèrement marquées, une légèrement sale
350 / 500 €

289

4 bouteilles de Château Latour à Pomerol
1999
Pomerol
120 / 160 €

290

6 bouteilles de Château le Pin
1996
Pomerol
Une étiquette très légèrement griffée
3 600 / 4 000 €

291

6 bouteilles de Château le Pin
1999
Pomerol
4 800 / 6 000 €

292

12 bouteilles de Château Némin
1994
Pomerol
Quatre étiquettes très légèrement marquées
200 / 250 €

293

12 bouteilles de Château Némin
1995
Pomerol
Huit étiquettes très légèrement marquées, deux très légèrement tachées, une très légèrement griffée
240 / 300 €

294

9 bouteilles de Château Némin
1995
Pomerol
Étiquettes très légèrement marquées
180 / 250 €

295

12 bouteilles de Château Petit Village
1994
Pomerol
260 / 300 €

296

2 bouteilles de Château Petit Village
1994
Pomerol
44 / 56 €



299

297

10 bouteilles de Château Petit Village
1995

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement marquées

300 / 350 €

298

12 bouteilles de Château Petit Village
1998

Pomerol

600 / 800 €

299

6 bouteilles de Petrus CBO
1990

Pomerol

13 200 / 15 000 €

300

6 bouteilles de Petrus CBO
1999

Pomerol

4 800 / 6 000 €



301

301

1 lot panaché d'une verticale de 10 bouteilles de Petrus
des millésimes 1990 à 2000
(1990, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000)
Pomerol

Un niveau base goulot pour la bouteille du millésime 1996

12 000 / 15 000 €

302

3 bouteilles de Château Trotanoy

1986

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement marquées

120 / 150 €

303

12 bouteilles de Château Trotanoy

1994

Pomerol

420 / 500 €

304

7 bouteilles de Château Trotanoy

1994

Pomerol

240 / 300 €

305

12 bouteilles de Château Trotanoy

1995

Pomerol

Deux étiquettes très légèrement griffées,

une légèrement griffée, une griffée

1 000 / 1 200 €

306

2 bouteilles de Château Trotanoy

1995

Pomerol

Étiquettes très légèrement marquées

160 / 200 €

307

12 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1997

Pomerol

360 / 400 €

308

12 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1997

Pomerol

360 / 400 €

309

6 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1997

Pomerol

180 / 200 €

310

12 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1998

Pomerol

1 300 / 1 500 €

311

11 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1998

Pomerol

Étiquette légèrement griffée

1 200 / 1 500 €

312

12 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1999

Pomerol

600 / 800 €

313

10 bouteilles de Vieux-Château-Certan

1999

Pomerol

500 / 700 €





Saint - Emilion

314

12 bouteilles de Château Angéhus
1994
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Quatre étiquettes très légèrement fripées
850 / 1 000 €

315

12 bouteilles de Château Angéhus
1994
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
850 / 1 000 €

316

6 bouteilles de Château Angéhus
1994
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
420 / 500 €

317

12 bouteilles de Château Angéhus CBO
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
1 300 / 1 500 €

318

12 bouteilles de Château Angéhus CBO
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
1 300 / 1 500 €

319

12 bouteilles de Château Angéhus CBO
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
1 300 / 1 500 €

320

12 bouteilles de Château Angéhus CBO
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
1 300 / 1 500 €

321

6 bouteilles de Château Angéhus
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
650 / 800 €

322

12 bouteilles de Château Angéhus
1997
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
850 / 1 000 €



324

323

6 bouteilles de Château Angélus
1997
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
420 / 500 €

324

12 bouteilles de Château Angélus
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
1 300 / 1 500 €

325

12 bouteilles de Château Angélus
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
1 300 / 1 500 €

326

6 bouteilles de Château Beauséjour-Becot
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Trois étiquettes légèrement marquées, une marquée
180 / 240 €

327

12 bouteilles de Château Beauséjour-Becot
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Dix étiquettes très légèrement marquées
350 / 500 €

328

4 bouteilles de Château Beauséjour-Becot
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
*Deux étiquettes très légèrement marquées,
deux légèrement fripées*
120 / 160 €

329

12 bouteilles de Château Beauséjour-Becot
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
*Trois étiquettes très légèrement marquées /
une capsule légèrement abimée*
300 / 350 €

330

7 bouteilles de Château Beauséjour-Becot
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
180 / 200 €



331

12 bouteilles de Château Canon La Gaffelière
1999

Grand Cru Classé de Saint Emilion

*Quatre étiquettes très légèrement marquées,
quatre très légèrement griffées*

350 / 400 €

332

6 bouteilles de Château Canon La Gaffelière
1999

Grand Cru Classé de Saint Emilion

170 / 200 €

333

12 bouteilles de Château Corbin-Michotte
1996

Grand Cru Classé de Saint Emilion

200 / 250 €

334

12 bouteilles de Château Corbin-Michotte
1996

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Étiquettes très légèrement marquées

200 / 250 €

335

12 bouteilles de Château Corbin-Michotte
1996

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Deux étiquettes très légèrement marquées

200 / 250 €

336

10 bouteilles de Château Corbin-Michotte
1996

Grand Cru Classé de Saint Emilion

170 / 200 €

337

12 bouteilles de Château Corbin-Michotte
1997

Grand Cru Classé de Saint Emilion

150 / 180 €

338

6 magnums de Château Croque-Michotte
1989

Grand Cru de Saint Emilion

Étiquettes légèrement sales

180 / 240 €

339

6 bouteilles de Château Dassault
1995

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Deux étiquettes légèrement marquées

150 / 200 €

340

9 bouteilles de Château Dassault
1998

Grand Cru Classé de Saint Emilion

170 / 200 €

341

12 bouteilles de Château Figeac
1998

Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion

Deux étiquettes très légèrement marquées

850 / 1 000 €

342

10 bouteilles de Château Figeac
1998

Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion

Une étiquette très légèrement griffée

700 / 900 €

343

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1990

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Étiquettes marquées

300 / 400 €

344

4 bouteilles de Château Franc-Mayne
1990

Grand Cru Classé de Saint Emilion

9 étiquettes marquées,

Trois légèrement marquées, une griffée

100 / 120 €

345

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1995

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Huit étiquettes marquées, trois légèrement marquées

200 / 250 €

346

1 bouteille de Château Franc-Mayne
1995

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Étiquette très légèrement marquée

17 / 20 €

347

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1996

Grand Cru Classé de Saint Emilion

Six étiquettes très légèrement marquées

170 / 200 €

348

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1996
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Cinq étiquettes très légèrement marquées, une légèrement sale
170 / 200 €

349

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1996
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Dix étiquettes très légèrement marquées, une légèrement fripée
170 / 200 €

350

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1996
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Étiquettes très légèrement marquées
170 / 200 €

351

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1998
Grand Cru Classé de Saint Emilion
*Deux étiquettes légèrement marquées, une très légèrement griffée
une légèrement griffée, une très légèrement marquée*
240 / 300 €

352

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1998
Grand Cru Classé de Saint Emilion
240 / 300 €

353

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1998
Grand Cru Classé de Saint Emilion
240 / 300 €

354

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
*Deux étiquettes très légèrement marquées,
une capsule légèrement abimée*
240 / 300 €

355

12 bouteilles de Château Franc-Mayne
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
240 / 300 €

356

12 bouteilles de Château Grand Mayne
1993
Grand Cru Classé de Saint Emilion
*Trois étiquettes très légèrement marquées,
une tachée, deux très légèrement griffées*
170 / 200 €

357

12 bouteilles de Château Grand Mayne
1995
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Cinq étiquettes très légèrement marquées
350 / 400 €

358

10 bouteilles de Château Grand Mayne
1995
Grand Cru Classé de Saint Emilion
300 / 350 €

359

12 bouteilles de Château Grand Mayne
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Trois étiquettes très légèrement marquées
300 / 350 €

360

9 bouteilles de Château Grand Mayne
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Deux étiquettes très légèrement marquées
230 / 250 €

361

12 bouteilles de Château La Dominique
1994
Grand Cru Classé de Saint Emilion
200 / 250 €

362

12 bouteilles de Château La Dominique
1994
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
200 / 250 €

363

12 bouteilles de Château La Dominique
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Onze niveaux base goulot
260 / 300 €



367

364

12 bouteilles de Château La Dominique
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
260 / 300 €

365

12 bouteilles de Château La Dominique
1998
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Deux étiquettes très légèrement marquées
300 / 350 €

366

8 bouteilles de Château Larmande
1994
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Étiquettes très légèrement marquées
120 / 150 €

367

3 double-magnums de Château Larmande CBO
1985
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Capsules cire légèrement abîmées
350 / 500 €

368

3 double-magnums de Château Larmande CBO
1985
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Capsules cire légèrement abîmées
350 / 500 €

369

3 double-magnums de Château Larmande CBO
1985
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée, capsules cire
350 / 500 €

370

3 double-magnums de Château Larmande CBO
1985
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Capsules cire
350 / 500 €

371

12 bouteilles de Château Magdelaine
1989
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Étiquettes très légèrement marquées, une légèrement griffée
500 / 700 €

372

6 magnums de Château Magdelaine
1989
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Étiquettes très légèrement marquées
500 / 700 €

373

6 magnums de Château Magdelaine
1989
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Deux étiquettes marquées, quatre très légèrement marquées
500 / 700 €

374

2 magnums de Château Magdelaine
1989
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Deux étiquettes légèrement marquées
160 / 200 €

375

12 bouteilles de Château Magdelaine
1994
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Deux étiquettes très légèrement marquées
300 / 500 €

376

6 bouteilles de Château Magdelaine
1994
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
150 / 180 €

377

12 bouteilles de Château Magdelaine
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Sept étiquettes très légèrement marquées
360 / 400 €

378

12 bouteilles de Château Magdelaine
1995
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Cinq étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée
360 / 400 €

379

12 bouteilles de Château Magdelaine
1997
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée, une très légèrement griffée
300 / 400 €

380

12 bouteilles de Château Magdelaine CBO
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
360 / 400 €

381

12 bouteilles de Château Magdelaine CBO
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
360 / 400 €

382

12 bouteilles de Château Magdelaine CBO
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
360 / 400 €

383

12 bouteilles de Château Magdelaine
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Deux étiquettes très légèrement marquées, une très légèrement griffée
360 / 400 €

384

12 bouteilles de Château Magdelaine
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
360 / 400 €

385

3 bouteilles de Château Magdelaine
1999
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
90 / 120 €

386

6 bouteilles de Château Monbousquet
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
170 / 200 €

387

12 bouteilles de Château Pavie-Macquin
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
350 / 400 €

388

12 bouteilles de Château Pavie-Macquin
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Quatre étiquettes très légèrement marquées
350 / 400 €

389

5 bouteilles de Château Pavie-Macquin
1999
Grand Cru Classé de Saint Emilion
150 / 200 €

390

6 bouteilles de Petit Cheval
1999
Second vin de Château Cheval Blanc à Saint Emilion
Une étiquette très légèrement griffée
240 / 300 €

391

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1994
Grand Cru de Saint Emilion
Trois étiquettes très légèrement marquées
700 / 800 €

392

6 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1994
Grand Cru de Saint Emilion
*Une étiquette très légèrement marquée,
une légèrement tachée*
360 / 400 €

393

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1995
Grand Cru de Saint Emilion
Une capsule légèrement abimée
1 000 / 1 300 €

394

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1995
Grand Cru de Saint Emilion
Cinq étiquettes très légèrement marquées
1 100 / 1 300 €

395

3 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1995
Grand Cru de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
270 / 300 €



393



396

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1996
Grand Cru de Saint Emilion
850 / 1 000 €

397

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1996
Grand Cru de Saint Emilion
Deux étiquettes très légèrement marquées
850 / 1 000 €

398

12 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf
1999
Grand Cru de Saint Emilion
*Quatre étiquettes très légèrement marquées,
deux très légèrement griffées*
850 / 1 000 €

399

10 bouteilles de Château Tertre Roteboeuf 1999
Grand Cru de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée
700 / 900 €

400

12 bouteilles de Clos de l'Oratoire
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Neuf étiquettes très légèrement marquées
1 300 / 1 500 €

401

4 bouteilles de Clos de l'Oratoire
1997
Grand Cru Classé de Saint Emilion
Étiquettes très légèrement marquées
450 / 600 €

402

12 bouteilles de Clos Fourtet
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Une étiquette légèrement marquée, une légèrement griffée
360 / 500 €

403

12 bouteilles de Clos Fourtet
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
360 / 500 €

404

12 bouteilles de Clos Fourtet
1998
Premier Grand Cru Classé B de Saint Emilion
Une étiquette très légèrement marquée, une très légèrement griffée
360 / 500 €

Saint Estèphe

405

12 bouteilles de Château Chambert Marbuzet
1995
Cru Bourgeois de Saint Estèphe
*Trois niveaux base goulot, cinq étiquettes légèrement marquées,
trois tachées, deux fripées, une collée de travers*
170 / 200 €

406

4 bouteilles de Château Chambert Marbuzet
1995
Cru Bourgeois de Saint Estèphe
*Trois niveaux base goulot
Étiquettes très légèrement marquées*
55 / 70 €

407

12 bouteilles de Château Chambert Marbuzet
1996
Cru Bourgeois de Saint Estèphe
*Quatre étiquettes légèrement fripées,
une légèrement marquée,
une très légèrement griffée*
200 / 250 €

408

1 magnum de Château Chambert Marbuzet
1996
Cru Bourgeois de Saint Estèphe
*Étiquette très légèrement marquée,
légèrement sale*
35 / 40 €

409

12 bouteilles de Cos d'Estournel
1997
Deuxième Cru Classé de Saint Estèphe
Une étiquette très légèrement marquée
500 / 700 €

410

3 bouteilles de Cos d'Estournel
1997
Deuxième Cru Classé de Saint Estèphe
Deux étiquettes très légèrement marquées
120 / 150 €

411

11 bouteilles de Cos d'Estournel
1998
Deuxième Cru Classé de Saint Estèphe
Une étiquette très légèrement marquée, une légèrement marquée
500 / 700 €

412
10 bouteilles de Cos d'Estournel
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Estèphe
400 / 500 €

413
Lot retiré de la vente

414
Lot retiré de la vente

415
Lot retiré de la vente

416
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
800 / 1 000 €

417
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
800 / 1 000 €

418
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
800 / 1 000 €

419
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
800 / 1 000 €

420
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
800 / 1 000 €

421
6 magnums de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
500 / 700 €

422
6 magnums de Château Haut Marbuzet CBO
2002
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
500 / 700 €

423
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2003
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
310 / 350 €

424
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2003
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
310 / 350 €

425
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2003
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
310 / 350 €

426
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2003
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
310 / 350 €

427
12 bouteilles de Château Haut Marbuzet CBO
2003
Cru Bourgeois Exceptionnel de Saint Estèphe
310 / 350 €

428
6 magnums de Château Lafont Rochet
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Estèphe
Une étiquette usée
330 / 400 €

Saint Julien

429
12 bouteilles de Château Branaire-Ducru
1995
Quatrième Cru Classé de Saint Julien
Étiquettes légèrement sales
420 / 500 €

430
1 bouteille de Château Branaire-Ducru
1995
Quatrième Cru Classé de Saint Julien
Étiquette usée, tachée
35 / 45 €

431
12 bouteilles de Château Branaire-Ducru
2001
Quatrième Cru Classé de Saint Julien
Une étiquette très légèrement marquée
240 / 300 €

432
12 bouteilles de Château Branaire-Ducru
2001
Quatrième Cru Classé de Saint Julien
240 / 300 €

433

12 bouteilles de Château Branaire-Ducru
2001
Quatrième Cru Classé de Saint Julien
240 / 300 €

434

12 bouteilles de Château du Glana
1996
Cru Bourgeois de Saint Julien
*Une étiquette très légèrement marquée,
une légèrement marquée, une marquée*
170 / 200 €

435

1 bouteille de Château du Glana
1996
Cru Bourgeois de Saint Julien
14 / 18 €

436

9 bouteilles de Château Ducru Beaucaillou
1997
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
360 / 400 €

437

11 bouteilles de Château Gruaud Larose
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
Deux étiquettes très légèrement marquées
320 / 400 €

438

12 bouteilles de Château Léoville Barton
1995
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
600 / 800 €

439

8 bouteilles de Château Léoville Barton
1995
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
400 / 500 €

440

10 bouteilles de Château Léoville Barton
1997
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
Une étiquette légèrement sale
220 / 250 €

441

6 bouteilles de Château Léoville Barton
1998
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
240 / 300 €

442

2 bouteilles de Château Léoville Barton
1998
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
80 / 100 €

443

12 bouteilles de Château Léoville Barton
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
420 / 500 €

444

7 bouteilles de Château Léoville Barton
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
250 / 300 €

445

8 bouteilles de Château Léoville Las Cases
1994
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
Une étiquette très légèrement marquée
500 / 700 €

446

12 bouteilles de Château Léoville Las Cases
1998
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
Une étiquette légèrement griffée
850 / 1 000 €

447

12 bouteilles de Château Léoville Las Cases
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
Deux étiquettes très légèrement griffées
850 / 1 000 €

448

7 bouteilles de Château Léoville Las Cases
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
*Quatre étiquettes très légèrement griffées,
une très légèrement marquée*
500 / 700 €

449

7 bouteilles de Château Léoville Poyferré
1999
Deuxième Cru Classé de Saint Julien
210 / 250 €



FONTAINEBLEAU - L'ERMITAGE DE MADAME DE POMPADOUR

Propriété royale du XVIII^{ème} à 45 minutes de Paris, édifiée par Ange-Jacques Gabriel, architecte du Petit Trianon. Magnifiques réceptions et parc clos de 2,5 hectares. Dépendances, piscine, écuries.

Réf : PPC-3777F - Emile Garcin Propriétés et Châteaux - +33(0)1 40 73 84 48 - fontainebleau@emilegarcin.fr



PARIS 7^{ÈME} – APPARTEMENT D'EXCEPTION AVEC JARDIN

Duplex de 520 m², plein Sud avec un magnifique jardin privatif de 435 m² sans vis-à-vis et planté d'arbres centenaires. Magnifiques salons de réception et 4 ou 5 chambres. Appartement de service de 70 m² et chambre de service, 2 parkings et cave. Lieu unique au cœur de la rive gauche. Calme absolu.

Réf : PRG-1973 - Emile Garcin Paris Rive Gauche - +33 (0)1 42 61 73 38 - parisrg@emilegarcin.fr

Emile Garcin

— PROPRIÉTÉS —

PARIS - ENVIRONS DE PARIS - SAINT TROPEZ

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE - DEAUVILLE

LUBERON - AIX EN PROVENCE

CÔTE D'AZUR - UZÈS

MARSEILLE & LITTORAL - PAYS VAROIS

AVIGNON - DRÔME & VENTOUX

CÔTE BASQUE - PÉRIGORD - BORDEAUX

LYON - MEGÈVE - COURCHEVEL & MÉRIBEL

LONDRES - GENÈVE - BRUXELLES - DUBLIN

MARRAKECH - TANGER - SAINT BARTH - BOSTON

www.emilegarcin.fr

CONDITIONS DE VENTE

La vente sera faite au comptant et conduite en euros (€). Les acquéreurs paieront en sus des enchères les frais suivants : Jusqu'à 500 000 €, 25 % TTC⁽¹⁾ et au-delà de 500 000 €, 19 % TTC⁽¹⁾. Ce montant étant calculé par lot et par tranche. Le règlement des achats, ainsi que celui d'éventuelles taxes s'y appliquant, pourra être effectué en euros à : Pierre Bergé & associés (Belgique). Banque : I. N. G. -Rue du Trône, 1 B-1 000 Bruxelles-N°compte : 310-0503145-92-IBAN : BE12 3100 5031 4592-SWIFT : BBRU BE BB.

Pour les lots dont le vendeur est non-résident (lots signalés par ■ ou par ■) l'adjudicataire paiera une TVA de 21% (lots signalés par ■) ou de 6% (lots signalés par ■) en sus de l'adjudication, plus les frais légaux. Le montant de cette TVA sera remboursé sur présentation de la preuve d'exportation hors CEE, dans un délai maximum d'un mois). La TVA de 21% sur les lots marqués d'un ▼ sera récupérable pour les assujettis à la TVA et pour les achats à l'exportation sur présentation de la preuve d'exportation. Pour les oeuvres sur lesquelles le droit de suite sera applicable, l'acquéreur devra payer en sus de l'adjudication et des frais légaux 4% supplémentaires⁽²⁾. Pour tout renseignement concernant les oeuvres assujetties au droit de suite, il sera possible à l'acquéreur de se renseigner auprès de Pierre Bergé & associés Belgique avant la vente.

CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes les ventes aux enchères organisées par Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts. La participation aux enchères implique l'acceptation inconditionnelle de ces conditions.

ENCHÈRES

Les enchères suivent l'ordre des numéros du catalogue. Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts se réserve de fixer l'ordre de progression des enchères et les enchérisseurs s'engagent à s'y conformer. Le plus offrant et dernier enchérisseur sera l'adjudicataire. En cas de contestation ou d'erreur d'adjudication, le lot sera récréé. L'huissier de justice ou le notaire instrumentant tranchera souverainement toute difficulté pouvant survenir au sujet des enchères pendant la vente.

ORDRE D'ACHAT ET ENCHÈRE PAR TELEPHONE

Tout enchérisseur qui souhaite faire une offre d'achat par écrit ou enchérir par téléphone peut utiliser le formulaire prévu à cet effet en fin du catalogue de vente. Ce formulaire doit parvenir à Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts au plus tard deux jours avant la vente, accompagné des coordonnées bancaires de l'enchérisseur. Les enchères par téléphone sont un service gracieux rendu aux clients qui ne peuvent se déplacer. En aucun cas Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts ne pourra être tenue responsable d'un problème de liaison téléphonique.

RISQUES ET PROPRIETE

Les risques passent sur la tête de l'acquéreur dès l'adjudication. En cas de paiement par chèque ou par virement, la délivrance des objets pourra être différée jusqu'à l'encaissement complet du prix, l'acquéreur ne devenant propriétaire qu'au moment de cet encaissement. L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions. Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir et ceci dès l'acquisition prononcée.

RETRAIT DES ACHATS

Toutes formalités et transports restent à charge exclusive de l'acquéreur. En cas d'exportation hors de l'Union européenne, l'acquéreur s'engage à supporter les conséquences financières qui pourraient résulter pour Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts de cette exportation. Il s'engage par ailleurs, soit à faire exclusivement appel à un transporteur agréé par Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts, [soit à remettre en garantie un chèque bancaire] couvrant la TVA qui pourrait être réclamée à Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts au cas où les documents d'exportation ne lui seraient pas remis par l'acquéreur. L'acquéreur est tenu de prendre livraison des lots lui ayant été adjugés dans les 3 jours ouvrables qui suivent la vacation. Passé ce délai, Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts se réserve le droit, sans mise en demeure préalable, de faire transférer les lots payés et non retirés en garde-meubles aux frais, risques et périls de l'acheteur. Après 3 mois, ces lots pourront être vendus sans mise en demeure préalable pour apurer les frais à charge de l'acheteur ; dans ce cas, le prix de revente sera versé au nom de l'acheteur à la Caisse des dépôts et consignation, sous déduction des frais à charge de l'acheteur, des frais de revente et de la différence de prix éventuelle.

RETARD DE PAIEMENT

Toute somme non payée 30 jours après l'adjudication porte intérêt de retard de plein droit et sans mise en demeure préalable au taux de 1% par mois. En outre, en cas de non-paiement à l'échéance, les montants dus sont majorés de plein droit d'une indemnité forfaitaire de 15%. Sans préjudice des poursuites en paiement à charge de l'acheteur défaillant, les lots impayés dans les 3 jours ouvrables qui suivent la vacation pourront être remis en adjudication sur folle enchère sans mise en demeure préalable ; dans ce cas, l'acheteur défaillant sera tenu de payer la différence de prix éventuelle ainsi que tous frais et débours relatifs aux ventes nécessités pour pouvoir adjuger à nouveau le lot et ne pourra réclamer l'excédent s'il y en a.

RESPONSABILITE

Les indications figurant dans les catalogues, annonces, brochures ou tous autres écrits émanant de Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts, doivent être considérées comme de simples indications qui n'engagent en aucun cas sa responsabilité. Celle-ci ne garantit ni l'exactitude d'une déclaration relative à l'auteur, ni l'origine, la date, l'âge, l'attribution, la provenance, le poids ou l'état matériel du lot. Aucun employé n'est autorisé à donner des garanties à cet égard. En conséquence, les acheteurs doivent s'assurer eux-mêmes, avant la vente, de la nature des lots et de leur état matériel. Des renseignements détaillés sur l'état des lots décrits par les experts et la maison de vente sont à la disposition des acheteurs qui en feront la demande. L'état de marche des pendules et l'état des mécanismes ne sont pas garantis.

RECLAMATIONS

Toute réclamation doit, à peine de déchéance, parvenir à Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts par lettre recommandée dans les 10 jours du retrait de l'objet. Toutefois, pour les ventes soumises à l'article 1649quater du Code civil, le vendeur répond vis-à-vis du consommateur de tout défaut de conformité qui existe lors de la délivrance du bien et qui apparaît dans un délai d'un an à compter de celle-ci, l'acquéreur étant tenu, à peine de déchéance, d'informer le vendeur de l'existence d'un défaut de conformité dans un délai de deux mois à compter du jour où l'acquéreur a constaté le défaut.

COMPETENCE ET LOI APPLICABLE

Les adjudications, y compris le déroulement des enchères, sont soumises au droit belge. Tout litige relatif à leur validité, leur interprétation, leur exécution ou leur dissolution sera de la compétence exclusive des tribunaux de l'arrondissement de Bruxelles.

(1) Le montant total à payer doit être considéré comme un montant TTC

(2) Le droit de suite est calculé sur le prix de vente hors taxe pour autant que celui-ci atteigne au minimum 2 000 €. Il se calcule de la manière suivante : 4 % pour la tranche du prix de vente jusqu'à 50 000 € / 3 % pour la tranche du prix de vente comprise entre 50 000,01€ et 200 000 € / 1 % pour la tranche du prix de vente comprise entre 200 000,01 et 350 000 € / 0,5 % pour la tranche du prix de vente comprise entre 350 000,01 € et 500 000 € / 0. 25 % pour la tranche du prix de vente dépassant 500 000,01 € / Toutefois le montant total du droit ne peut dépasser 12 500 € par oeuvre.

ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

De verkoop geschiedt in principe contant en zal altijd in euro (€) geroepen worden. De kopers betalen de toeslagprijs vermeerderd met 25 % wettelijke kosten met inbegrip van alle taksen⁽¹⁾ voor elke toeslag tot en minder dan 500 000 € en boven de 500. 000 € 19 % wettelijke kosten met inbegrip van alle taksen⁽¹⁾. Dit bedrag wordt per lot en per schijf berekend. De aankopen, evenals de mogelijke bijhorende taksen dienen in euro betaald worden bij Pierre Bergé & associés (België). Bank : I. N. G. -Troonstraat 1 B-1 000 Brussel-Rekeningnummer : 310-0503145-92-IBAN : BE12 3100 5031 4592-SWIFT : BBRU BE BB

Voor de loten waarvan de verkoper niet in de EEG verblijft worden de loten gemerkt met ■ of met ■ zal de koper boven op de wettelijke kosten een BTW van 21 % betalen voor de loten gemerkt met ■ of 6 % voor de loten gemerkt met ■ De BTW wordt terug gestort op voorlegging van de exportdocumenten buiten de EEG binnen maximaal een maand. De BTW van 21 % berekend op de loten gemerkt met ▼ kan teruggevorderd worden door de personen onderworpen aan de BTW en voor de aankopen voor uitvoer mits voorlegging van de uitvoerdocumenten.

Voor de werken onderhevig aan het volgrecht zal de koper een volgrecht van 4 % op de toeslagprijs moeten betalen naast de toeslagprijs en wettelijke kosten⁽²⁾.

Voor elke inlichting over kunstwerken met volgrecht zal het de koper mogelijk zijn inlichtingen in te winnen voor de veiling bij Pierre Bergé & associés.

TOEPASSINGSGEBIED

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle veilingen die door Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts worden georganiseerd.

Deelname aan de veilingen houdt in dat deze voorwaarden onvoorwaardelijk worden aanvaard.

OPBIEDINGEN

Voor de opbiedingen wordt de volgorde van de nummers in de catalogus gevolgd. Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts behoudt zich het recht voor om de volgorde van de opbiedingen te bepalen en de bidders verbinden zich ertoe zich daaraan te houden. Het voorwerp zal aan de meestbiedende worden toegewezen. In geval van betwisting van of vergissing bij de toewijzing zal het lot opnieuw worden geveild. De instrumenterende gerechtsdeurwaarder of notaris zal soeverein beslissen over elke moeilijkheid die zich tijdens de verkoop met betrekking tot de opbiedingen kan voordoen.

KOOPORDER EN TELEFONISCH BIEDEN

Elkeieder die een schriftelijk kooporder wil plaatsen of telefonisch wil bieden, kan het daartoe voorziene formulier gebruiken dat zich achteraan in de catalogus bevindt. Dit formulier moet door Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts ontvangen zijn uiterlijk twee dagen voor de verkoop, vergezeld van de bankgegevens van deieder. De mogelijkheid om telefonisch te bieden is een gratis dienstverlening die wordt aangeboden aan cliënten die zich niet kunnen verplaatsen. Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld in geval van een probleem met de telefoonverbinding.

RISICO'S EN EIGENDOM

De risico's gaan bij de toewijzing over op de koper. In geval van betaling per cheque of per overschrijving, kan de levering van de voorwerpen worden uitgesteld tot na de volledige inning van de aankoopprijs, zodat de koper slechts eigenaar wordt op het ogenblik van deze inning. De koper zal zelf verantwoordelijk zijn om de door hem gekochte voorwerpen te laten verzekeren. Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts wijst elke aansprakelijkheid af met betrekking tot de schade die het voorwerp zou kunnen oplopen en dit vanaf het ogenblik dat de aankoop is uitgesproken.

AFHALING VAN DE AANKOPEN

Alle formaliteiten en transport zijn uitsluitend ten laste van de koper. In geval van export naar een land buiten de Europese Unie, verbindt de koper zich ertoe de financiële gevolgen te dragen die voor Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts uit deze export zouden kunnen voortvloeien. Bovendien verbindt hij zich ertoe om hetzij uitsluitend een beroep te doen op een transporteur die door Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts is goedgekeurd, [hetzij als waarborg een bankcheque te overhandigen] die de btw dekt die van Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts zou kunnen worden geëist indien de uitvoerdocumenten haar door de koper niet zouden zijn overhandigd]. De koper is ertoe gehouden om de loten die aan hem werden toegewezen in ontvangst te nemen binnen de drie werkdagen na de veiling. Na het verstrijken van deze termijn behoudt Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts zich het recht voor om-zonder voorafgaande ingebrekestelling-de betaalde en niet afgehaalde loten op kosten en risico van de koper naar de bewaarplaats te laten overbrengen. Na afloop van 3 maanden kunnen deze loten zonder voorafgaande ingebrekestelling worden verkocht om de kosten ten laste van de koper aan te zuiveren. In dit geval zal de prijs van de wederverkoop op naam van de koper worden gestort op de Deposito-en Consignatiekas na aftrek van de kosten ten laste van de koper, de kosten van de wederverkoop en het eventuele prijsverschil.

BETALINGSACHTERSTAND

Elke som die 30 dagen na de toewijzing nog altijd niet betaald is, zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling verwijlinteressen met zich meebrengen ten belope van 1% per maand. Bij niet-betaling op de vervaldag zullen de verschuldigde bedragen bovendien van rechtswege worden vermeerderd met een forfaitaire schadeloosstelling van 15%. Onverminderd de vordering tot betaling ten laste van de in gebreke blijvende koper zullen de loten die binnen de 3 dagen na de veiling niet zijn betaald zonder voorafgaande ingebrekestelling ter herveiling wegens rouwkoop kunnen worden aangeboden. In dit geval zal de in gebreke blijvende koper gehouden zijn om het eventuele prijsverschil te betalen alsook alle kosten en voorschotten met betrekking tot de verkopen die noodzakelijk zijn om het lot opnieuw te kunnen toewijzen en zal hij het eventuele overschot niet kunnen opeisen.

AANSPRAKELIJKHEID

De aanduidingen vermeld in de catalogi, aankondigingen, brochures of alle andere geschriften uitgaande van Pierre Bergé & associés (Belgique)- Salle des Beaux-Arts dienen gewoon als aanwijzingen te worden beschouwd waarvoor de veilingzaal geenszins aansprakelijk kan worden gesteld. De veilingzaal garandeert noch de juistheid van een verklaring met betrekking tot de auteur, noch de oorsprong, de datum, de ouderdom, de toewijzing, de herkomst, het gewicht of de materiële staat van het lot. Geen enkele aangestelde is bevoegd om hieromtrent enige waarborg te geven. Bijgevolg dienen de kopers zich voor de verkoop zelf te vergewissen van de aard van de loten en van hun materiële staat. Gedetailleerde inlichtingen betreffende de staat der door de experts en veilinghuis beschreven loten liggen ter beschikking van de kopers op aanvraag. Het functioneren en de staat van het mechanische gedeelte der pendules is niet gewaarborgd.

KLACHTEN

Elke klacht moet op straffe van onontvankelijkheid bij Pierre Bergé & associés (Belgique)-Salle des Beaux-Arts per aangetekende brief worden ingediend binnen de 10 dagen na afhaling van het voorwerp. Voor de verkopen die onderworpen zijn aan artikel 1649 quater van het Burgerlijk Wetboek is de verkoper echter jegens de consument aansprakelijk voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat bij de levering van de goederen en dat zich manifesteert binnen een termijn van één jaar te rekenen vanaf voornoemde levering, waarbij de koper gehouden is om de verkoper op straffe van onontvankelijkheid op de hoogte te brengen van het gebrek aan overeenstemming binnen een termijn van twee maanden vanaf de dag waarop de koper het gebrek heeft vastgesteld.

BEVOEGDHEID EN TOEPASSELIJK RECHT

De toewijzingen, met inbegrip van het verloop van de veilingen, zijn onderworpen aan het Belgische recht. Elk geschil met betrekking tot hun geldigheid, hun uitlegging, hun uitvoering of hun ontbinding zal uitsluitend onder de bevoegdheid van de rechtbanken van het arrondissement Brussel vallen.

(1) Het totaal te betalen bedrag wordt beschouwd als bedrag alle kosten inbegrepen

(2) Algemene verkoopvoorwaarden (FR)

CONDITIONS OF SALES

The auction will be conducted in Euros (€). No delay will be allowed concerning payment. As well as the hammer price, buyers will pay the following premium up to 500 000 €, **25%**⁽¹⁾ inclusive of tax, above 500 000 €, **19%**⁽¹⁾ inclusive of tax. This calculation will be applied to each lot separately. Payments and taxes may be paid in Euros (€) at : Pierre Bergé & associés (Belgique). Banque : I. N. G. -Rue du Trône, 1-B-1 000 Bruxelles-N° compte : 310 - 0503145 - 92 IBAN : BE12 3100 5031 4592-SWIFT : BBRU BE BB

For works to which Artist's Resale Rights are applicable, the successful bidder will pay a 4 percent supplement to total sale price and legal costs. For all information concerning which works are subject to Artist's Resale Rights, potential buyers may contact Pierre Bergé & associés before the auction. For lots whose seller is a non-resident (lots signalled by a ■), the successful bidder will pay VAT of **6%** on top of the total sale price, plus legal costs. This VAT will be reimbursed upon presentation of proof of export outside the EU, within a maximum delay of one month. For lots sold by non-resident (lots marked by a or a ■ or a ■) the buyer will pay a **21%** VAT (lot marked by a ■) or a **6%** VAT (lot marked by a ■) on the hammer price plus the premium. The buyer will be refunded of this VAT when he will be presenting our cashier with proof of export out of EEC. The 21 % VAT on lots marked by a ▼ will be reimbursed, for persons liable for VAT and for purchases to be exported, upon presentation of proof of export.

AREA OF APPLICATION

The present general conditions apply to all sales organised by Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts. Participation in the sale implies the acceptance of these conditions.

BIDS

Bidding order will be in accordance with the lot numbers of the catalogue. Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts reserve the right to set the order of the progression of the lots, and bidders are required to conform to this. The highest and last bid shall be the buyer. In case of dispute or mistake over highest bid, the lot shall be put up for sale again. The auctioneer and huissier judiciaire have the right to make the final decision concerning all difficulty arising during bidding at the auction.

WRITTEN BIDS AND TELEPHONE BIDS

Anyone wishing to make a bid in writing or a telephone bid should use the form included at the end of the catalogue. This should be received by Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts no later than two days before the auction accompanied by the bidder's bank details. Telephone bidding is a free service designed for clients who are unable to be present at the auction. Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts cannot be held responsible for any problem due to technical difficulties.

RISKS AND OWNERSHIP

Responsibilities pass to the buyer as soon as the bid is successful. In case of payment by cheque or money transfer, lots may not be withdrawn until the totality of the money has been received on the account, the buyer only becoming owner when this has happened. Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts decline all responsibility for any damage to the object after the sale has been made.

Collection OF PURCHASES

All formalities concerning transport are the exclusive responsibility of the buyer. In case of exporting outside the European Union, the buyer is committed to accept the financial consequences to Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts for that exportation. The buyer is also committed to use either a carrier approved by Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts, or to deposit a cheque covering the eventual VAT costs which may be demanded of Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts in the case of the export documents not being supplied by the buyer. The buyer must take delivery of the lot within three working days after the auction. After that delay, Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts reserve the right, without prior notice, to transfer paid-for lots that have not collected to storage at the cost, risk and perils of the buyer. After 3 months, these lots may be sold without prior notice in order to write off the costs that the buyer is responsible for. In this case, the resale price will be deposited at a deposit and consignment office in the name of the buyer, after deductions for buyer's costs, reselling costs, and the difference in price.

DELAY IN PAYMENT

All sums not paid 30 days after the auction will be subject to charge without prior notice of 1% per month. Furthermore, in the case of non-payment at settling date, the amount due will be increased in full right by 15%. Without prejudice to proceedings for payment at the charge of the buyer, lots unpaid after 3 working days may be put into auction again without reserve without prior notice ; in which case, the defaulting buyer will be held responsible for paying the difference between the new price, as well as all costs and outlays relative to having to put the lot back into auction, and cannot claim any excess if there is any.

RESPONSIBILITY

The indications appearing on the catalogues, advertisements, brochures and any other written material produced by Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts should be considered as simple indications, and are not binding in any case. They do not guarantee the exactitude of a declaration relative to the author, origin, date, age, attribution, provenance, weight or material state of the lot. No employee is authorised to give such guarantees. Consequently buyers must verify for themselves the nature and material state of the lots. Detailed information on the condition of the lots described by the experts and the auction house is available to buyers who request it. The working condition of the pendulums and the condition of the mechanisms is not guaranteed.

DISPUTES

Any disputes must reach Pierre Bergé & associés (Belgium) - Salle des Beaux-Arts by recorded delivery not later than 10 days after the retrieval of the object, or cannot be considered. In any case, for sales subject to article 1649 quater of the Belgian Code Civil, the seller answers to the consumer for any fault of conformity that exists when the good is delivered or which appears within a delay of one year of this date ; the buyer must inform the seller of the existence of a fault of conformity within a delay of two months of noticing the fault.

JURISDICTION AND LAW

The auctions, including the auctioning process, are subject to Belgian law. All dispute concerning their validity, their interpretation, their execution or their dissolution will be the exclusive competence of the courts of Brussels.

(1) The global amount to be paid has to be considered as an amount inclusive of tax.



PIERRE BERGÉ

& ASSOCIÉS

ANTOINE GODEAU - FRÉDÉRIC CHAMBRE

ORDRE D'ACHAT. // AANKOOPORDER

Vente aux enchères publiques
Openbare veiling

SALLE DES BEAUX-ARTS - BRUXELLES
SAMEDI 26 NOVEMBRE 2011

VINS PROVENANT DE LA CAVE
DU COMME CHEZ SOI

Nom et Prénom _____
Naamen Voornaam

Adresse _____
Adres

Téléphone _____
Telefoon

Fax _____
fax

E-mail _____

Après avoir pris connaissance des conditions de vente décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquérir pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessous. (Les limites ne comprenant pas les frais légaux.)

Na kennis genomen te hebben van de verkoopvoorwaarden, verklaar ik deze te aanvaarden en verzoek ik u tegen de aangegeven limieten (zonder inbegrip van het opgeld) voor mijn persoonlijke rekening volgende loten te kopen.

Références bancaires obligatoires (Veuillez joindre un RIB et renvoyer la page suivante dûment remplie) _____

Verplichte bankreferenties (gelieve uw IBAN en BIC referenties in te vullen, dit formulier naar behoren in te vullen en terug te sturen)

Références commerciales à Paris ou à Londres _____

Handelsreferenties te Parijs en Londen

LOT No <i>Lot No</i>	DESCRIPTION DU LOT <i>Beschrijving van het lot</i>	LIMITE EN EUROS <i>Limiet in euro</i>

Les ordres d'achat doivent être reçus au moins 24 heures avant la vente. // *De aankooporders moeten tenminste 24 uur voor de verkoop in ons bezit zijn.*

À envoyer à. // *Op t sturen naar :*

PIERRE BERGÉ & ASSOCIÉS
Grand Sablon 40 Grote Zavel Bruxelles B-1000 Brussel
www.pba-auctions.com
T. +32 (0)2 504 80 30 F. +32 (0)2 513 21 65

Signature obligatoire :
Verplichte handtekening :

Date :
Datum :

T. S. V. P

PIERRE BERGÉ

& ASSOCIÉS

ANTOINE GODEAU - FRÉDÉRIC CHAMBRE

CE FORMULAIRE DOIT ÊTRE REMPLI PAR TOUT ENCHÉRISSEUR AVANT LA VENTE
DIT FORMULIER MOET WORDEN INGEVULD DOOR ELKE BIEDER VÒÒR DE VERKOOP

Numéro d'enregistrement
Registratienummer

Date de la vente
Verkoopsdatum

SAMEDI 26 NOVEMBRE 2011

Nom et Prénom
Naam

Adresse
Adres

Email

Téléphone
Telefoonnummer

Banque
Bank

Personne à contacter
Contactpersoon

N° de compte
Rekeningnummer

Bic ou Iban

PIÈCES D'IDENTITÉ - PHOTOCOPIE DU PASSEPORT
IDENTITEITSBEWIJZEN - COPY VAN PASPOORT

Téléphone
Telefoon

POUR TOUTE INFORMATION, CONTACTER L'ETUDE AU +32 (0)2 504 80 30
VOOR ELKE INFORMATIE, CONTACTEER +32 (0)2 504 80 30

Je confirme que je m'engage à enchérir en accord avec les conditions de vente imprimées dans le catalogue de cette vente
Hierbij bevestig ik, dat ik akkoord ga met de verkoopvoorwaarden afgedrukt in deze catalogus voor de biedingen die ik tijdens dezelfde veiling wens te doen.

Signature obligatoire
Verplichte handtekening

Date
Datum

Pierre Bergé & associés

Société de Ventes Volontaires_agrément n°2002-128 du 04.04.02

12, rue Drouot 75009 Paris

T. +33 (0)1 49 49 90 00 **F.** +33 (0)1 49 49 90 01

Pierre Bergé & associés - Belgique

Grand Sablon 40 Grote Zavel Bruxelles B-1000 Brussel

T. +32 (0)2 504 80 30 **F.** +32 (0)2 513 21 65

10, Place Saint-Barthélémy Liège 4000

T. + 32 (0)4 222 26 06

Pierre Bergé & associés - Suisse

11, rue du général Dufour CH-1204 Genève

T. +41 22 737 21 00 **F.** +41 22 737 21 01

www.pba-auctions.com