

GRANDS VINS AUX ENCHÈRES

Rendez-vous aux Hospices de Beaune le 18 novembre !

La vente aux enchères des Hospices de Beaune s'ouvre de plus en plus aux particuliers grâce à la maison Albert Bichot. Êtes-vous prêt à lever la main ?

Longtemps réservée aux négociants, la vente aux enchères des Hospices de Beaune est depuis trois ans ouverte aux particuliers. Chaque troisième dimanche de novembre, rendez-vous sacré de la célèbre vente, les amateurs ont la possibilité d'acquérir les mythiques crus bourguignons vendus à la pièce, par fûts de 228 litres, soit l'équivalent de 288 bouteilles. Une belle initiative que l'on doit à la maison beaunoise Albert Bichot.

Beaucoup de vins partent à l'étranger

« Jusqu'ici, les amateurs modestes peinaient à se procurer ces vins rares, qui partent le plus souvent à l'étranger », souligne Jean-David Camus, le directeur marketing de la maison Albert Bichot. Acheteur et éleveur depuis 1876, et premier acheteur en valeur comme en volume depuis une quinzaine d'années, la maison bourguignonne s'est mobilisée pour que sa clientèle particulière puisse elle aussi acquérir ces vins, grâce à un système d'achat en commun.

Concrètement, les particuliers se groupent pour acheter ensemble des pièces de vin. Ils peuvent viser quatre ou cinq cuvées sélectionnées sur les 45 mises en vente. « L'amateur peut acquérir jusqu'à six bouteilles

du même cru, précise Jean-David Camus. Il peut aussi dans la même caisse panacher les bouteilles (blanc ou rouge) et les appellations (Meursault, Pommard, Volnay...). »

La commande moyenne se situe autour de treize bouteilles, pour des vins qui se

sont vendus l'an passé entre 32 et 70 € la bouteille. Soit un ticket moyen qui oscille entre 200 et 250 €. Avant la vente, les clients indiquent une somme d'argent maximum au-delà de laquelle ils ne souhaitent pas aller (un prix de réserve).

Un astucieux système

De son côté, le négociant fixe une enchère plafond. « Si l'enchère baisse, nous baisserons notre prix de vente au particulier, mais si elle dépasse le prix plafond, nous n'achèterons pas la pièce et l'argent sera redistribué », explique Jean-David Camus. Pas de mauvaise surprise donc. Les vins seront ensuite élevés entre 12 et 14 mois à Beaune, puis mis en bouteilles avant d'être livrés aux clients un an et demi après la vente. Un système astucieux qui permet aussi à ce patrimoine national de rester en France. Un bon exemple à suivre pour la place de Bordeaux ?

■ Fabien Humbert



ALBÉRIC BICHOT. Le directeur général de la maison Albert Bichot est à l'origine de cette initiative.

THERMOBRÈVES

Rendez-vous à Hurigny

Du 3 au 5 novembre, les vignerons du Mâconnais vous attendent au château d'Hurigny (71). On y goûtera les vins des héritiers du Comte Lafon, de Daniel et Martine Barraud, d'Olivier Merin et de jeunes talents révélés par La RVF, tels les frères Bret, le domaine Guillot-Broux et d'autres...

Angélus : adieu 007 !

Vin rouge fétiche de l'agent Bond depuis une dizaine d'années, Angélus sera absent du prochain 007. La production a signifié à Hubert de Boüard que la scène dans laquelle le célèbre agent savoure son saint-émilion favori avait été coupée au montage ! Mais c'était avant le nouveau classement...

Margaux et le "bio"

Paul Pontalier, le directeur du château Margaux, s'intéresse à la biodynamie. Il souhaitait convertir les parcelles qui entrent dans le grand vin dès 2012. Hélas ! la force des maladies l'a contraint à un (unique) traitement chimique.

Bouquet et Moët 1973

Lors du lancement du 2004 de Moët, l'actrice et vigneronne à Pantelleria a succombé à la magie des vieux champagnes. « Il est inouï, si jeune et si loin de ce que l'on connaît du champagne ! », s'est exclamée la comédienne en savourant un millésimé 1973.

L'INDISPENSABLE D'ADELINE DE FABIANI

Un seau Billecart très tendance

Rien de tel qu'un joli seau pour accompagner la dégustation du champagne, surtout s'il est bien rempli. La dernière création de la maison Billecart-Salmon se décline en noir mat. Coup de chance, ce seau est vendu avec une bouteille de la cuvée Extra Brut, un délicieux champagne non dosé. Disponible chez les cavistes. Prix : 180 €. Contact : 03 26 52 60 22.



Par Claudine Abitbol

Les 27 et 28 octobre

■ **Les Rabelaiseries au sud de Poitiers (86)**
Une première : la ville de Ligugé rend hommage à François Rabelais qui y séjourna. Une trentaine d'exposants, dont une majorité de vigneron.
Tél. : 05 49 55 97 19
E-mail : secretariat.associations@liguge.fr

Les 27 et 28 octobre
■ **Portes ouvertes à Fronsac (33)**

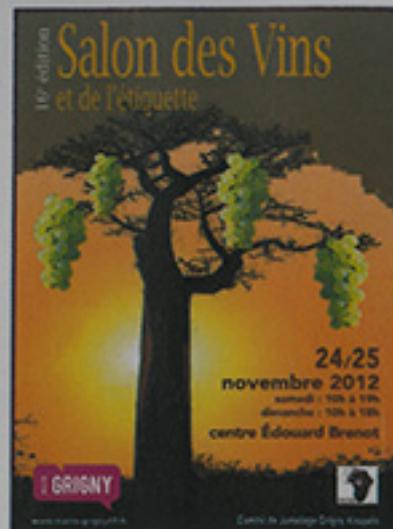
Une trentaine de viticulteurs des appellations Fronsac et Canon-Fronsac invitent les amateurs à déguster les derniers millésimes de 10 h à 18 h.
Tél. : 05 57 51 80 51
E-mail : info@vins-fronsac.com
Site : www.vins-fronsac.com

Du 31 octobre au 4 novembre
■ **Salon du chocolat à Paris**

Participez aux Master class vin & chocolat pour découvrir la grande diversité des vins qui se marient avec le chocolat et sortir des sentiers battus. Porte de Versailles, de 10 h à 19 h.
Tél. : 01 40 72 51 62
Site : www.salon-du-chocolat.com

Du 2 au 4 novembre
■ **Salon des viticulteurs de Liège (Belgique)**

L'un des plus importants salons de Wallonie, autour de 35 viticulteurs à la Ferme de Banneway (rue de Theux 65, 4141 Louveigné). Organisé au profit de la Ferme du Soleil.
Tél. : 00 32 479 532 156 (Thierry Jongen)
E-mail : salon@tr88.be
Site : www.salondesviticulteursdeliege.be



Les 24 et 25 novembre

■ SALON DES VINS ET DE L'ÉTIQUETTE DANS LE RHÔNE

À Grigny, entre Vienne et Lyon, au centre Édouard Brenot (rue Waldeck Rousseau, près de la mairie), 37 propriétaires-récoltants et une exposition d'étiquettes de vins avec troc. Stand de produits de l'artisanat burkinabé (batiks, bijoux, statuettes en bois, bronzes, objets en cuir...).

Site : www.mairie-grigny69.fr
Tél. : 04 78 07 28 90 (André Fabre)

Du 3 au 5 novembre

■ Artisans vigneron en Mâconnais

Dégustation-vente au château d'Hurigny (21 producteurs). Vins du Mâconnais et d'ailleurs.
Tél. : 09 64 48 09 44 (Jean-Marie Chaland)
E-mail : jean-marie.chaland@orange.fr
Site : www.artisans-vignerons-bourgogne-sud.com

Les 8 et 9 novembre

■ Grands rendez-vous techniques de Bourgogne

"L'élevage fait-t-il le vin ?" Destinés aux professionnels de la filière, cet événement est un outil mis à disposition de chacun pour trouver des itinéraires techniques toujours plus performants. Au palais des Congrès de Beaune.
Tél. : 03 80 25 95 76 ou 06 08 56 85 56
E-mail : cecile.mathiaud@bivb.com

Les 10 et 11 novembre

■ Salon des bonnes bouteilles à Ribeaupillé (68)

Une vingtaine de vigneron de toute la France présentent leurs vins dans les caves souterraines du domaine Bott Frères (13, avenue du Général-de-Gaule).
Tél. : 03 89 73 33 13

Du 16 au 18 novembre

■ Salon international du livre gourmand de Périgueux (24)

Le Pays basque est à l'honneur, et bien sûr le Périgord !
Tél. : 05 53 08 69 81
Site : www.livre-gourmand.com

Du 16 au 18 novembre

■ Vente des vins des Hospices de Beaune

Trois jours de festivité à l'occasion de cette célèbre vente aux enchères à la bougie.
Tél. : 03 80 26 21 30
Site : www.ot-beaune.fr

Le 17 novembre

■ Œnofolie à Léognan

Que penser de l'élevage du vin en mer ? Réponse autour d'une

dégustation dans le nouveau chai de Larrivet-Haut-Brion. Gratuit sur inscription.
Site : www.larrivethautbrion.fr

Les 17 et 18 novembre
■ **Salon des vins de Senlis (60)**

40 vigneron de France font déguster leurs vins au gymnase de Brichebay. Entrée gratuite.
Tél. : 06 88 18 47 79
E-mail : joel.meudec@wanadoo.fr

Les 17 et 18 novembre
■ **Salon des vins et accords gourmands à Parmain (95)**

50 producteurs dès 10 h à la salle Jean Sarment de Parmain. 5 € l'entrée, verre Inao offert.
Tél. : 06 20 86 37 29

Les 24 et 25 novembre
■ **Salon Plappevignes en Moselle (57)**

35 vigneron de toute la France répondent à l'invitation du caviste-restaurateur François Adam, à Plappeville.
Tél. : 03 87 30 36 68.
Site : www.lavignedadam.com



Pour nous faire part d'une manifestation, envoyez vos infos, avec des visuels, deux mois à l'avance à : agendarvf@club-internet.fr