

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

CHANTAL BEAUVOIS

HVMC

FRANCK BAILLE

Vins & Truffes

VENTE AUX
ENCHÈRES PUBLIQUES

MARDI 10 DÉCEMBRE 2019
À 10H ET 14H30

À L'HÔTEL DES VENTES
DE MONTE-CARLO



WWW.HVMC.COM

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

CHANTAL BEAUVOIS **HVMC** FRANCK BAILLE

Vins & Truffes

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

MARDI 10 DÉCEMBRE 2019 À 10H ET 14H30

À L'HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

EXPERT

AYMERIC DE CLOUET
EXPERT PRÈS LA COUR D'APPEL DE PARIS,
TÉL. : 06 15 67 03 73
SITE INTERNET : WWW.DE-CLOUET.FR

INFORMATIONS ET CONTACTS

10 - 12 QUAI ANTOINE 1^{ER} - 98000 MONACO
TÉL. : +377 93 25 88 89 - FAX : + 377 93 25 88 90
INFO@HVMC.COM / WWW.HVMC.COM
PARKING : QUAI ANTOINE 1^{ER} - LA DIGUE - CONDAMINE - PLACE D'ARMES

ANNE LAURE CARREGA
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
ALCARREGA@HVMC.COM

ALEXA CAMPORA
DIRECTRICE DES EXPERTISES
ACAMPORA@HVMC.COM

SONNY PALOMBA
CLERC
SPALOMBA@HVMC.COM

SAM AU CAPITAL DE 150 000 EUROS - RCI : 11505494 - DSEE : 4779Z14487 - TVA INTRACOM : FR 82000092238

DESIGN : HVMC THIBAUT DUBRUILLE

HVMC

HÔTEL DES VENTES
DE MONTE-CARLO

CHANTAL BEAUVOIS
& FRANCK BAILLE

WWW.HVMC.COM

**CATALOGUE ET PHOTOS
VISIBLES SUR WWW.HVMC.COM**

SI VOUS DÉSIREZ ENCHÉRIR PAR TÉLÉPHONE OU
LAISSER UN ORDRE D'ACHAT,

MERCI D'ENVOYER UN MAIL SUR [BID@HVMC.COM](mailto:bid@hvmc.com)
(JOINDRE CARTE D'IDENTITÉ ET RIB)

RÉGLEMENT DES ACHATS SOUS 8 JOURS

RETRAIT DES LOTS

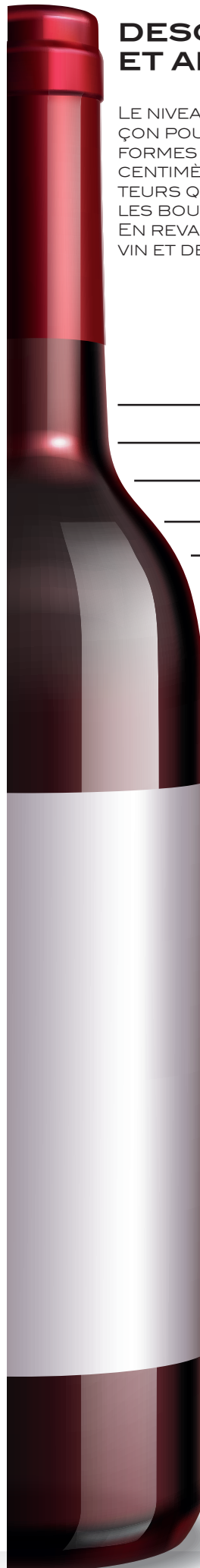
À L'HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO
(FRAIS DE STOCKAGE APPLICABLES À COMPTER DU 8^{ÈME} JOUR)

VENTE EFFECTUÉE PAR LE MINISTÈRE DE MAÎTRE ESCAUT
MARQUET

HUISSIER DE JUSTICE À MONACO, À LA REQUÊTE DE
L'HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

DESSCRIPTIF ET ABRÉVIATIONS

LE NIVEAU DU VIN EST INDIQUÉ DE LA MÊME FAÇON POUR TOUS LES TYPES DE VIN ET TOUTES LES FORMES DE BOUTEILLE. IL N'EST JAMAIS DONNÉ EN CENTIMÈTRES, CAR CELA FAVORISE LES PRODUCTEURS QUI UTILISENT DES CAPSULES LONGUES, OU LES BOUTEILLES LARGES, SANS EFFET QUALITATIF. EN REVANCHE, IL EST TENU COMPTE DE L'ÂGE DU VIN ET DE SON ÉVOLUTION NORMALE.



BN

J

TLB

LB

MB

B

V

GV

- ETS - ÉTIQUETTE TRÈS SALE
- ELS - ÉTIQUETTE LÉGÈREMENT SALE
- EA - ÉTIQUETTE ABÎMÉE
- ETA - ÉTIQUETTE TRÈS ABÎMÉE
- ELA - ÉTIQUETTE LÉGÈREMENT ABÎMÉE
- CAPS AB - CAPSULE ABÎMÉE
- E T - ÉTIQUETTE TACHÉE
- COLL - COLLERETTE MILLÉSIME
- MILL ILL - MILLÉSIME ILLISIBLE
- CB - CAISSE BOIS D'ORIGINE
- SC - SANS CAPSULE
- DEC. - VIN DÉCOMPOSÉ, IMBUVABLE
- CAPS DEC - CAPSULE DÉCOUPÉE POUR TROUVER LE MILLÉSIME
- REC - RECONDITIONNÉE AU CHÂTEAU OU AU DOMAINE

NIVEAU : · J - JUSTE. PROCHE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE

- TLB - TRÈS LÉGÈREMENT BAS
- LB - LÉGÈREMENT BAS
- MB - MOYENNEMENT BAS
- B - BAS
- V - VIDANGE
- GV - GRANDE VIDANGE
- COUL - COULEUSE

VIN :

- V.V. - VIEILLES VIGNES
- V.T. - VENDANGES TARDIVES
- S.G.N. - SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
- CDT - CRÈME DE TÊTE

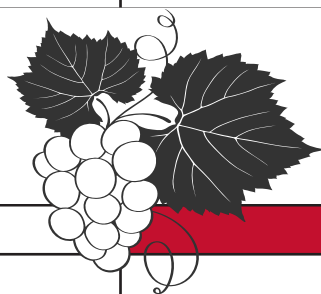
HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

ORDRE	DESIGNATION	ESTIMATION
		en euros €
	VINS DU JURA DU DOMAINE ROLET	
	Ensemble de magnums anciens du Domaine Rolet, en provenance directe du producteur, parfaitement conservés. Ces vins ont été dégustés et sélectionnés pour cette vente.	
1	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1983	120 / 150
2	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1983	120 / 150
3	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1983	120 / 150
4	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1983	120 / 150
5	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1985	120 / 150
6	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1985	120 / 150
7	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1985	120 / 150
8	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1985	120 / 150
9	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1986	120 / 150
10	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1986	120 / 150
11	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1986	120 / 150
12	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1986	120 / 150
13	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1986	120 / 150
14	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1986	120 / 150
15	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1988	120 / 150
16	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1988	120 / 150
17	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1988	120 / 150
18	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1988	120 / 150
19	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1988	120 / 150
20	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1988	120 / 150
21	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1989	120 / 150
22	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1989	120 / 150
23	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1989	120 / 150
24	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1989	120 / 150
25	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1989	120 / 150
26	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1989	120 / 150
27	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 1989	120 / 150
28	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 1989	120 / 150
29	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1990	120 / 150
30	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1990	120 / 150
31	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1992	120 / 150
32	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1992	120 / 150
33	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1994	120 / 150
34	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1994	120 / 150
35	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1994	120 / 150
36	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1994	120 / 150
37	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1994	120 / 150
38	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1994	120 / 150
39	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1995	120 / 150
40	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1995	120 / 150

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

41	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1995	120 / 150
42	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1995	120 / 150
43	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1995	120 / 150
44	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1995	120 / 150
45	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1996	120 / 150
46	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 1996	120 / 150
47	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1997	120 / 150
48	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1997	120 / 150
49	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1997	120 / 150
50	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1997	120 / 150
51	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 1997	120 / 150
52	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 1997	120 / 150
53	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1998	120 / 150
54	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 1998	120 / 150
55	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1998	120 / 150
56	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 1998	120 / 150
57	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1998	120 / 150
58	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 1998	120 / 150
59	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1999	120 / 150
60	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 1999	120 / 150
61	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1999	120 / 150
62	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 1999	120 / 150
63	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2000	120 / 150
64	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2000	120 / 150
65	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2000	120 / 150
66	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2000	120 / 150
67	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2000	120 / 150
68	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2000	120 / 150
69	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 2001	120 / 150
70	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 2001	120 / 150
71	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2002	120 / 150
72	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2002	120 / 150
73	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2002	120 / 150
74	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2002	120 / 150
75	6 magnums ARBOIS «Chardonnay», Rolet 2003	120 / 150
76	6 magnums ARBOIS «Chardonnay», Rolet 2003	120 / 150
77	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2003	120 / 150
78	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2003	120 / 150
79	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2003	120 / 150
80	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2003	120 / 150
81	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 2003	120 / 150
82	6 magnums CÔTES DU JURA «Chardonnay», Rolet 2003	120 / 150
83	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 2004	120 / 150
84	6 magnums CÔTES DU JURA «Tradition», Rolet 2004	120 / 150
85	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2005	120 / 150
86	6 magnums ARBOIS «Poulsard, VV», Rolet 2005	120 / 150
87	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 2006	120 / 150

88	6 magnums ARBOIS «Blanc Tradition», Rolet 2006	120 / 150
89	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 2006	120 / 150
90	6 magnums ARBOIS «Pinot», Rolet 2006	120 / 150
91	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2007	120 / 150
92	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2007	120 / 150
93	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2008	120 / 150
94	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2008	120 / 150
95	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2008	120 / 150
96	6 magnums ARBOIS «Trousseau», Rolet 2008	120 / 150
97	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2009	120 / 150
98	6 magnums ARBOIS «Rouge Mémorial», Rolet 2009	120 / 150
99	6 magnums ARBOIS «Chardonnay», Rolet 2010	120 / 150
100	6 magnums ARBOIS «Chardonnay», Rolet 2010	120 / 150



CHAMPAGNE, SPIRITUEUX, VINS DIVERS		
101	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Ruinart», Ruinart 1971 (rosé, coiffe abîmée)	130 / 160
102	1 bouteille CHAMPAGNE «Commodore», de Castellane 1975	30 / 40
103	3 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Geismann 1979	45 / 60
104	6 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Geismann 1979	90 / 120
105	5 bouteilles CHAMPAGNE DIVERS, (Gosset 79, Taittinger, Rousset, Mumm)	75 / 100
105.01	1 bouteille CHAMPAGNE "Vintage" KRUG 1982 (etla)	350 / 400
106	1 bouteille CHAMPAGNE «Belle Epoque», Perrier-Jouët 1999 (coffret)	100 / 120
107	1 mathusalem CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 2000 (coffret bois)	1000 / 1200
108	1 magnum CHAMPAGNE «Ambonnay Grand Cru», Égly-Ouriet 2004 (dégorgé en juillet 2015)	140 / 160
109	2 bouteilles CHAMPAGNE «La Grande Dame», Veuve Clicquot 2004 (TLB)	100 / 120
110	3 bouteilles CHAMPAGNE «Comtes de Champagne», Taittinger 2006 (1 rosé)	240 / 260
111	5 bouteilles CHAMPAGNE «Grande Année», Bollinger 2007	350 / 400
112	2 bouteilles CHAMPAGNE «Comtes de Champagne», Taittinger 2007	160 / 180
113	1 magnum CHAMPAGNE rosé, Armand de Brignac (coffret bois)	250 / 300
114	1 magnum CHAMPAGNE rosé, Armand de Brignac (coffret bois)	250 / 300
115	2 bouteilles CHAMPAGNE «Blanc de Noirs Grand Cru», Égly-Ouriet	120 / 140
116	1 bouteille CHAMPAGNE «Grand Siècle», Laurent Perrier	50 / 60
117	2 bouteilles CHAMPAGNE Laurent-Perrier (ancien habillage)	30 / 40
118	1 bouteille CHAMPAGNE "Belle Époque", Perrier-Jouët 1983	70 / 80
119	1 bouteille CHAMPAGNE «Grand Brut», Perrier-Jouët (vieux coffret avec 4 flûtes)	20 / 30
120	6 bouteilles CHAMPAGNE Veuve Clicquot	120 / 150
121	6 bouteilles CHAMPAGNE Veuve Clicquot	120 / 150
122	1 bouteille ARMAGNAC Ducastaing 1900 (LB)	800 / 900
123	1 bouteille ARMAGNAC Sempé 1900 (TLB)	1000 / 1200
124	1 magnum ARMAGNAC «Exposition Universelle de 1937», Saint-Vivant VSOP cb	50 / 60
125	1 bouteille BRANDY «Riserva 35 anni», Villa Cardea	15 / 20
126	1 bouteille CHARTREUSE «Tarragone», verte (époque 1970)	350 / 400

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

127	1 magnum COGNAC «Réserve Impériale», Piercel	80 / 100
128	2 bouteilles SCOTCH WHISKY Chivas 12 ans	30 / 40
129	1 magnum ARBOIS Rolet 2002 (Pinot)	20 / 30
130	12 bouteilles BEAUMES DE VENISE Cave des Vignerons (très vieux)	50 / 60
131	12 bouteilles BEAUMES DE VENISE Cave des Vignerons (très vieux)	50 / 60
132	5 bouteilles COTEAUX DU LAYON «Saint-Aubin», Denéchaud 1989 (sauf 1 de 1990 LB)	50 / 60
133	1 jéroboam SAINT CHINIAN	20 / 30
134	2 bouteilles SAVENNIÈRES «Clos de la Coulée de Serrant», N. Joly 2016	90 / 100
135	2 bouteilles VIN INCONNU «Que ton nom dure», (rouge, SE)	10 / 20
136	Ensemble de vins divers 12 bouteilles VINS DIVERS (4 SE, 2 SHERRY, 1 MADERE, Caillou blanc 1979, 1 Pineau des Charentes, 1 Aloxe Corton, Grivelet P&F 1984, 1 Château de Bourdine, 1 TOKAI on joint 5 demi bouteilles dont 1 Ruinart)	50 / 60
137	3 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (La Gardine 55, Clos Mont-Olivet 67, Fortia 62 V)	45 / 60
138	12 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine de Saint-Préfert 1964	240 / 300
139	2 bouteilles HERMITAGE «Mure de Larnage», M. Chapoutier 2011 (blanc)	50 / 60
140	3 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Château d'Ampuis», Guigal 2013	150 / 180
141	5 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Château d'Ampuis», Guigal 2013 (sauf 1 de 2012)	250 / 300
142	12 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Brune & Blonde», Guigal 2014	270 / 300
143	12 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Brune & Blonde», Guigal 2014	270 / 300
144	3 bouteilles CONDRIEU «La Doriane», Guigal 2015	180 / 210
145	6 bouteilles CONDRIEU «La Doriane», Guigal 2016	360 / 420
146	3 bouteilles CONDRIEU «La Doriane», Guigal (2015/2016/2017)	180 / 210
147	3 bouteilles CONDRIEU «La Doriane», Guigal (2015/2016/2017)	180 / 210
148	2 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Vieux Télégraphe 2016	60 / 70
149	10 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Beaucastel 2016	300 / 350
150	3 bouteilles CONDRIEU, «La Doriane», E. Guigal 2017 (ela)	150 / 180
151	2 bouteilles KAI «Carmenere», Errazuriz 2009	120 / 140
152	1 magnum MARC DE BOURGOGNE, Cartron (ea, vieux, cb)	40 / 50
153	1 bouteille NAPA VALLEY «Cabernet Sauvignon Reserve», R. Mondavi 2005 (ela)	60 / 70
154	1 bouteille PORTO Hart 1940	80 / 100
155	1 bouteille PORTO Souza Guedes 1944	80 / 100
156	1 bouteille PORTO Souza Guedes 1944	80 / 100
157	2 bouteilles PORTO «Vintage», Cruz 1989 (cb de 1)	60 / 70
158	1 magnum PORTO Taylor's 20 ans (couleuse mais TLB) cb	50 / 60
159	6 bouteilles PORTO (Ramos Pinto, Cockburn's, Pitters, etc)	40 / 50
160	4 bouteilles BAROLO «Riserva», Borgogno (1996/1997/2005/2008)	160 / 200
161	1 bouteille BAROLO «Ca Morissio», Guiseppe Mascarello 1997	600 / 650
162	1 bouteille BAROLO «Monprivato», Guiseppe Mascarello 1999	300 / 350
163	4 bouteilles TREBBIANO D'ABBRUZZO Valentini (vin blanc, 3 de 2000, 1 de 2001)	120 / 140
164	1 bouteille BAROLO «Riserva, Monfortino», Giacomo Conterno 2001	1180 / 1300
165	1 bouteille BAROLO «Monprivato», Guiseppe Mascarello 2001	300 / 350
166	1 bouteille BAROLO «Riserva, Monfortino», Giacomo Conterno 2002	950 / 1100
167	1 magnum AMARONE DELLA VALPOLICELLA G. Quintarelli 2004	400 / 450
168	6 bouteilles BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco [2005; 2008; 2011; 2012; 2013; 2015]	185 / 210
169	3 bouteilles BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco [2005; 2008; 2012]	100 / 120
170	1 double magnum BAROLO «Marasco», Cantina Martinetti Franco 2005	190 / 210
171	1 bouteille BAROLO «Riserva, Monfortino», Giacomo Conterno 2005	900 / 1000

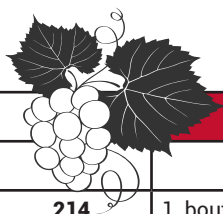
HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

172	1 double magnum BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco 2006	140 / 160
173	1 bouteille BAROLO «Riserva, Monfortino», Giacomo Conterno 2006	1000 / 1100
174	1 double magnum BAROLO «Marasco», Cantina Martinetti Franco 2008	190 / 210
175	1 bouteille BAROLO «Riserva, Monfortino», Giacomo Conterno 2008	950 / 1050
176	1 double magnum BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco 2009	135 / 160
177.01	6 bouteilles BAROLO «DOCG, Riserva», Paolo Manzone 2009	465 / 550
177	6 bouteilles BAROLO «DOCG, Ruvej», Paolo Manzone 2009	330 / 360
178	6 bouteilles METODO «Classico», Paolo Manzone 2009 (dégorgement 2019)	330 / 380
179	3 bouteilles BAROLO «Marasco», Cantina Martinetti Franco [1 de 2009; 1 de 2011; 1 de 2012]	150 / 180
180	6 bouteilles BAROLO «Marasco», Cantina Martinetti Franco [2 de 2009; 2 de 2011; 2 de 2012]	295 / 330
181	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone [2009; 2010; 2011; 2012; 2014; 2015]	210 / 260
182	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone 2010	250 / 300
183	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone [2010; 2012; 2014]	210 / 250
184	6 bouteilles BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco [2 de 2011; 2 de 2013; 2 de 2015]	185 / 210
185	3 bouteilles BARBERA D'ASTI «Superiore, Montruc», Cantina Martinetti Franco [2011; 2013; 2015]	95 / 120
186	Ensemble de 2 bouteilles : 1 bouteille BARBARESCO «Roccalini», Mainerdo 2011 ; 1 bouteille AMARONE DELLA VALPOLICELLA «Classico», Cantina di Negrar 2007	60 / 70
187	3 bouteilles BAROLO «Marasco, Riserva», Marasco 2012	180 / 210
188	1 double magnum BAROLO «DOCG, Riserva», Paolo Manzone 2012	200 / 250
189	6 bouteilles BAROLO «DOCG, Riserva», Paolo Manzone 2012	365 / 400
190	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone 2012	205 / 250
191	1 magnum BAROLO «DOCG, Riserva», Paolo Manzone 2013	100 / 120
192	1 double magnum BAROLO «DOCG, Riserva», Paolo Manzone 2013	200 / 250
193	6 bouteilles BAROLO «DOCG, Meriame», Paolo Manzone 2013	300 / 350
194	1 magnum BAROLO «DOCG, Meriame», Paolo Manzone 2014	70 / 90
195	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone 2014	165 / 200
196	1 double magnum BAROLO «DOCG, Meriame», Paolo Manzone 2015	155 / 180
197	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone 2015	145 / 180
198	6 bouteilles BARBARESCO «DOCG, San Giuliano», Paolo Manzone 2016	145 / 200
199	2 magnums LANGHE «Rosso, DOCG, Ardi», Paolo Manzone 2016	55 / 70
200	6 bouteilles LANGHE «Rosso, DOC, Luvi», Paolo Manzone 2016 cb	255 / 300
201	1 double magnum NEBBIOLO D'ALBA «Doc», Paolo Manzone 2016	80 / 90
202	2 magnums BARBERA D'ALBA «Doc Superiore», Paolo Manzone 2017	65 / 80



TRUFFES BLANCHES D'ALBA		
	Le prix du kilo au cours du jour sera communiqué avant la vente.	
203	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
204	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
205	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
206	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
207	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
208	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
209	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
210	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
211	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
212	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	
213	1 lot de truffe blanche d'Alba (poids précisé le jour des enchères)	





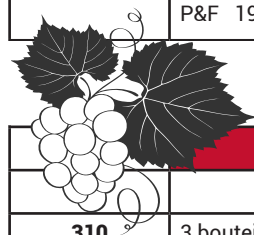
VINS BLANCS DE BOURGOGNE		
214	1 bouteille MEURSAULT V. Vial 1947 (es)	30 / 40
215	6 bouteilles MEURSAULT Derats-Dumay 1985	120 / 150
216	3 bouteilles MEURSAULT Derats-Dumay 1985 (LB)	45 / 60
217	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «La Romanée», L. Chavy 1990	100 / 120
218	Ensemble de 8 bouteilles :4 bouteilles CHABLIS Robin 1991 ;4 bouteilles BOURGOGNE «aligoté», P. Dumay 1996 ;1 bouteille CHASSAGNE-MONTRACHET «aligoté», (eta, B)	40 / 50
219	12 bouteilles BÂTARD-MONTRACHET, «cuvée Dames de Flandres», Hospices de Beaune 1992	2400 / 2880
220	12 bouteilles BÂTARD-MONTRACHET, «cuvée Dames de Flandres», Hospices de Beaune 1992 (2 TLB)	2400 / 2880
221	12 bouteilles MEURSAULT «Blagny», O. Leflaive 2000 cb	480 / 540
222	12 bouteilles POUILLY-FUISSÉ «Le Clos», Château Fuissé 2000 cb	300 / 360
223	12 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «Champ-Canet», O. Leflaive 2000 cb	480 / 540
224	3 bouteilles CHEVALIER-MONTRACHET Bouchard Père & Fils [2 de 2003, 1 de 1997]	300 / 360
225	12 bouteilles POUILLY-FUISSÉ «Le Clos», Château Fuissé 2003 cb	300 / 360
226	12 bouteilles POUILLY-FUISSÉ «Le Clos», Château Fuissé 2005 cb	300 / 360
227	12 bouteilles POUILLY-FUISSÉ «V.V.», Château Fuissé 2006 cb	240 / 300
228	2 bouteilles BÂTARD-MONTRACHET, Rougeot-Dupin 2009	140 / 160
229	5 bouteilles BEAUNE «Clos des Mouches», Rougeot-Dupin 2009	125 / 150
230	6 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Manoir de la Juvinière 2009 cb	240 / 300
231	6 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Manoir de la Juvinière 2009 cb	240 / 300
232	Ensemble de 2 bouteilles :1 bouteille CHABLIS «Côte de Jouan», Verget 2009 ;1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET Chandesais 2008	35 / 45
233	3 magnums MEURSAULT «Perrières 1er cru», Ph. Bouzereau 2010	300 / 360
234	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», L. Lequin 2011	140 / 160
235	5 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Chanson 2011	220 / 250
236	6 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Domaine de la Juvinière 2011	220 / 250
237	2 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», Leroy 2012	300 / 360
238	3 bouteilles MEURSAULT «Au Murger de Monthelie», Ropiteau 2013	75 / 90
239	1 bouteille MONTRACHET, Rougeot-Dupin 2013 (capsule ab, ela)	150 / 180
240	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», L. Lequin 2014	120 / 140
241	3 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Tonton Marcel 1er cru Monopole», Mestre 2014	90 / 105
242	2 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Les Macherelles», S. Roux 2014	60 / 80
243	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Château de Chassagne», Bader-Mimeur 2015	120 / 150
244	9 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Lebreuil 2015	630 / 720
245	2 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, P. Arnoux 2015 (ela)	160 / 180
246	8 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, P. Marey 2015 (ela, 1 ea)	300 / 350
247	Ensemble de 2 bouteilles :1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, Remoissenet 2015 ;1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET «Le Cailleret», Rougeot-Dupin 2008 (ela)	80 / 100
248	2 bouteilles MEURSAULT «Blagny», A. Jobard 2015	80 / 100
249	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», J. Belland 2016	160 / 180
250	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «1er cru très vieilles vignes», Roche de Bellène 2016	120 / 150
251	5 bouteilles MEURSAULT «Charmes 1er cru», J. Bouchard 2016	150 / 175
252	9 bouteilles BOURGOGNE	50 / 60



VINS ROUGES DE BOURGOGNE		
253	2 Bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN J. Drouhin 1929 (ets, B)	140 / 160
254	1 bouteille VOLNAY Nicolas (très vieux, LB)	20 / 30
255	1 bouteille CHAMBERTIN «Clos de Bèze», J. Drouhin 1949 (ets, TLB)	250 / 300
256	1 bouteille CLOS VOUGEOT, Nicolas 1949 (ett, V)	50 / 60
257	1 bouteille NUIITS-ST-GEORGES Gauthier 1949 (ets, MB)	30 / 40
258	1 magnum NUIITS-ST-GEORGES «Le Tastevin», Mme E. Laplanche 1949 (ett, LB, capsule cire cassée)	80 / 100
259	6 bouteilles BOURGOGNE DIVERS, J. Delatour 1950 (dont 1 Nuits eta, V; 1 Chambertin V ela, ett; 1 Vosne-Romanée GV, ett; 1 Volnay VSR, V; 1 Pommard VSR LB, ea; 1 Santenay 1949 Lequin-Roussot ets, MB)	180 / 240
260	2 magnums GEVREY-CHAMBERTIN «Le Tastevin», Mme E. Laplanche 1952 (V, ets, capsules cire cassées)	40 / 60
261	2 bouteilles ROMANEE-SAINT-VIVANT Grivelet 1952 (Mise Nicolas, ets, ela, 1 LB, 1 MB)	160 / 200
262	1 bouteille BONNES-MARES, J. Drouhin 1953 (ets, à moitié vide mais couleur correcte, couleuse)	50 / 80
263	1 magnum CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», M. Drouhin 1953 (ets, MB)	50 / 60
264	1 bouteille MUSIGNY «V.V.», Comte de Vogüe 1953 (à moitié vide, ea, mais couleur ok)	50 / 100
265	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, Nicolas 1955 (1 TLB, 1 eta LB)	100 / 120
266	1 bouteille LA TÂCHE, 1955 (ea, mais bien lisible, MB en milieu de croissant)	1000 / 1500
267	2 bouteilles NUIITS-ST-GEORGES «Les Saint-Georges», Domaine de la Poulette 1970 (ets, B/V)	30 / 40
268	Ensemble de 6 bouteilles :1 bouteille POMMARD Labaume Ainé & Fils 1971 ;1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET «Les Folatières», Savour Club 1981 (blanc);1 bouteille POMMARD «Clos de la Platière», 1982 ;2 bouteilles VOLNAY «Cuvée Blondeau», Hospices de Beaune 1982 (Savour Club);1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, 1985	120 / 150
269	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Clos St-Jacques», JC Boisset 1973 (ett, LB)	50 / 60
270	Ensemble de 3 bouteilles :1 bouteille ROMANEE-SAINT-VIVANT JC Boisset 1973 (ets, V);1 bouteille CHARMES-CHAMBERTIN, JC Boisset 1974 (ets, V);1 bouteille GEVREY-CHAMBERTIN JP Sellès 1979 (ets, MB)	80 / 100
271	1 bouteille NUIITS-ST-GEORGES «Les Vaucraings», H. Gouges 1988	30 / 40
272	12 bouteilles MAZIS-CHAMBERTIN, «cuvée Madeleine Collignon», Hospices de Beaune 1990 (2 TLB)	1440 / 1680
273	1 bouteille NUIITS-ST-GEORGES «Les Didiers, cuvée J. Duret», Hospices de Nuits 1991 (ets)	30 / 40
274	1 bouteille CHAMBERTIN «Clos de Bèze», D. Laurent 1996 (eta en lambeaux, LB)	130 / 150
275	6 bouteilles CORTON «Bressandes», A. Guyon 1996	300 / 400
276	Ensemble de 4 bouteilles :1 bouteille VOSNE-ROMANÉE «Les Malconsorts», Thomas-Moillard 1997 ;1 bouteille GEVREY-CHAMBERTIN «Clos Prieur», Henry de Bellegarde 2001 ;2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Les Champonnets», Henry de Bellegarde 2005	130 / 150
277	6 bouteilles POMMARD «cuvée Billardet», Hospices de Beaune 1999 (BPF)	300 / 360
278	5 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Lavaut-St-Jacques», Bouchard P&F 2005	175 / 200
279	6 bouteilles CORTON «Hautes Mourottes», Ravaut 2007	300 / 360
280	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, C. Confuron 2008	100 / 120
281	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, Ph. Charlopin-Parizot 2009	140 / 160
282	1 magnum MAZIS-CHAMBERTIN, «cuvée Madeleine Collignon», Hospices de Beaune 2009 (Bichot)	180 / 200
283	8 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Baudes», Ravaut 2011 (elt)	320 / 360
284	1 bouteille CHARMES-CHAMBERTIN, Tortochot 2012	40 / 50
285	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Cras», 2013 (ela)	100 / 120
286	8 bouteilles CLOS VOUGEOT, J. Bouchard 2013	400 / 480
287	2 bouteilles CORTON Domaine Chevalier 2013	90 / 110
288	2 bouteilles CORTON Domaine Chevalier 2013	90 / 110
289	1 bouteille VOSNE-ROMANÉE Comte Liger-Belair 2013	50 / 60
290	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Sentiers», J. Bouchard 2014	120 / 140
291	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Sentiers», J. Bouchard 2014	75 / 90
292	5 bouteilles CHARMES-CHAMBERTIN, F. Magnien 2014 (etla)	275 / 300

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

293	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN J. Bouchard 2014	40 / 50
294	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Les Chaboeufs», M. Carillon 2014 (1 capsule découpée, 1 elt)	150 / 180
295	2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Condemennes», Misset-Cheron 2015	120 / 140
296	4 bouteilles CHARMES-CHAMBERTIN, F. Magnien 2015	200 / 240
297	3 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «La Romanée», Domaine des Varoilles 2015	105 / 120
298	5 bouteilles BEAUNE «Clos des Avaux», Hospices de Beaune 2016 (1 elt)	150 / 175
299	3 bouteilles BEAUNE «cuvée des Dames Hospitalières», Hospices de Beaune 2016 (Club des Sommeliers)	120 / 150
300	6 bouteilles BEAUNE «Clos des Avaux», Hospices de Beaune 2016	180 / 210
301	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY Bouchard P&F 2016	100 / 120
302	6 bouteilles CLOS VOUGEOT, Dubois 2016	360 / 420
303	1 bouteille CLOS VOUGEOT, M. Noëllat 2016 (cuvée Oscar)	80 / 90
304	3 bouteilles CORTON «Maréchaudes», JP Maldant 2016	180 / 210
305	8 bouteilles POMMARD «cuvée Billardet», Hospices de Beaune 2016 (Club des Sommeliers)	360 / 400
306	Ensemble de 4 bouteilles :1 bouteille HERMITAGE «Mure de Larnage», M. Chapoutier 2016 (rouge);1 bouteille POMMARD «1er cru», N. Rossignol 2011 ;1 bouteille POMMARD «cuvée Suzanne Chaudron», Hospices de Beaune 2014 (Prosper Maufoux);1 bouteille GEVREY-CHAMBERTIN «Poissenot», Humbert 2016	100 / 140
307	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, J-A Guyot 2017	100 / 120
308	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «V.V.», Dominique Laurent 2017	50 / 60
309	Ensemble de 5 bouteilles :2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Le Merrain», A. Rodet 2017;1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY «1er cru», moine-Hudelot 1998 ;1 bouteille NUITS-ST-GEORGES «Clos Saint-Marc», Bouchard P&F 1999;1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Baudes», Ravaut 2012 (ela)	130 / 160



VINS BLANCS DE BORDEAUX		
310	3 bouteilles Château ROUMIEU, Barsac 1937 (ett, 1 TLB, 1 LB, 1 B, dont 1 coul)	90 / 120
311	1 bouteille Château LA TOUR BLANCHE, 1° cru Sauternes 1939 (ela, ett, B)	30 / 40
312	1 bouteille Château RAYNE-VIGNEAU, 1° cru Sauternes 1947 (ett)	120 / 140
313	2 bouteilles Château RAYNE-VIGNEAU, 1° cru Sauternes 1947 (ela, es, 1 niveau parfait, 1 J et début de coulure)	400 / 500
314	12 bouteilles CERONS, de Ténét & de Georges 1959	100 / 120
315	2 bouteilles CÉRONs Détenet & de Georges 1959	30 / 40
316	4 bouteilles BORDEAUX BLANCS, (Respide 76, Graves 34 Hannappier-Peyrelongue, Lamouroux 1949 V, Ste-Croix 78)	30 / 40
317	2 bouteilles CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1998	300 / 360
318	3 bouteilles DOMAINE DE CHEVALIER, Pessac-Léognan 2013	100 / 120
319	3 bouteilles DOMAINE DE CHEVALIER, Pessac-Léognan 2013	90 / 105
320	1 magnum CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 2016	120 / 140



CAVE DE BORDEAUX RARES D'UN GRAND AMATEUR INTERNATIONAL		
321	3 bouteilles Château COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 1928 (ett, 1 TLB, 1 LB, 1 MB)	360 / 450
322	1 bouteille Château GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1928 (es, ela, tachée, niveau exceptionnel dans le goulot)	450 / 500
323	2 bouteilles Château GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1928 (es, ela, tachées, 1 MB, 1 B)	280 / 320
324	1 bouteille Château HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1928 (ets, B/V, belle couleur)	80 / 100
325	1 bouteille Château HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1928 (elt, B)	140 / 160
326	3 bouteilles Château LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1928 (es, 1 ela, MB)	300 / 360
327	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1928 (ela, niveau à peine TLB, capsule légèrement abîmée)	1200 / 1500

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

328	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1928 (ets, LB)	800 / 900
329	1 bouteille Château PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE-DE-LALANDE, 2° cru Pauillac 1928 (es tachée, B)	120 / 150
330	1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1929 (ela, LB)	1000 / 1200
331	1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1933 (ets, elt, lisible, niveau à peine TLB)	300 / 350
332	1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1933 (ett, B/V)	150 / 180
333	2 bouteilles Château BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1945 (1 eta LB, 1 ea ett MB)	240 / 300
334	1 bouteille CLOS FOURTET, 1° Grand Cru St-Emilion 1945 (ela, MB/B)	120 / 140
335	2 bouteilles Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1945 (1 TLB, 1 LB, ela, es)	900 / 1000
336	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1945 (els, ela, elt, B)	250 / 300
337	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1945 (es, B)	250 / 300
338	2 bouteilles Château MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1945 (ets, 1 ela niveau parfait, 1 B)	300 / 360
339	2 bouteilles Château TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1945 (1 SE, 1 illisible, capsules découpées pour trouver le millésime, B)	120 / 140
340	1 bouteille Château LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1946 (ets, MB/B)	100 / 120
341	3 bouteilles Château MOUTON D'ARMAILHACQ, 5° cru Pauillac 1947 (Mise Nicolas, 1 MB, 2 B)	120 / 150
342	2 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1947 (SE, 1 LB, 1 MB)	1000 / 1100
343	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1947 (es, etla, niveau juste à la base du goulot)	7000 / 8000
344	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1948 (lambeaux d'étiquette mais lisible, MB/B)	300 / 350
345	2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1948 (eta, 1 B, 1 V)	400 / 500
346	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1948 (eta en lambeaux, V)	80 / 100
347	1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1948 (ela, ett, MB)	350 / 400
348	3 bouteilles Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1952 (ets, 1 TLB ett, 1 ea LB, 1 ets B)	750 / 900
349	2 bouteilles Château GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1953 (Mise Nicolas, ela, ets, 1 LB, 1 B)	80 / 100
350	4 bouteilles Château JURA PLAISANCE, Montagne-St-Emilion 1953 (ets, 3 MB, 1 B; on joint 1 St-Georges 66 B, 1 Mouton-Cadet 69 MB)	30 / 40
351	3 bouteilles Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1953 (ets, 1 ea, 1 ett J, 1 tachée, LB)	900 / 1000
352	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1953 (es, B)	200 / 240
353	6 bouteilles BORDEAUX DIVERS, (Tour de Lamarque 53, 1 V; Canon 72; Montaignillon 59; La Tour Pomys 67 MB)	40 / 50
354	3 bouteilles SAINT EMILION (mise négoce, très vieux)	30 / 40
355	2 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1954 (es, ett, TLB)	660 / 720
356	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1954 (ets, MB)	200 / 250
357	1 bouteille Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1955 (ea, ets, V)	130 / 160
358	3 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1955 (ets, 1 LB, 1 LB/MB, 1 MB)	1350 / 1500
359	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1955 (es, ela, MB)	250 / 300
360	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1955 (ett, MB)	200 / 250
361	2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1955 (1 ea MB, 1 eta V)	360 / 400
362	1 magnum Château GAZIN, Pomerol (très bon niveau, eta)	40 / 50
363	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1955 (es, ela, niveau parfait)	2300 / 2600
364	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1955 (SE, présumée 55, capsule découpée sans succès, TLB)	1000 / 1500
365	3 bouteilles PETRUS, Pomerol 1955 (es, 1 ela, 1 ett & ea, LB)	6000 / 7200
366	2 bouteilles Château TALBOT, 4° cru Sainr-Julien 1955 (mise Nicolas, B, 1 millésime tombé supposé)	60 / 80
367	3 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1956 (ets, ett, 1 LB, 1 MB, 1 B)	440 / 500
368	1 bouteille Château TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1959 (es, TLB)	100 / 120
369	1 bouteille Château MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1962 (ett, eta, LB)	50 / 60
370	2 bouteilles Château MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1963 (TLB)	80 / 100
371	6 bouteilles Château MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1963 (3 TLB, 1 LB, 2 MB)	180 / 210
372	6 bouteilles Château LA TOUR DE MONS, Margaux 1964 (2 LB, 1 MB, 3 B)	90 / 120

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

373	12 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 1964 cb	300 / 360
374	12 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 1964 cb	300 / 360
375	12 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 1964 cb	300 / 360
376	1 magnum Château SEMEILLAN MAZEAU, Lustrac 1964 (es, LB)	20 / 30
377	3 bouteilles Château DUHART-MILON, 4° cru Pauillac 1965 (ett, 1 LB, 1 B)	90 / 105
378	12 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 1965 cb	240 / 300
379	5 magnums Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1969 (3 TLB, 1 LB) cb	1750 / 2000
380	12 bouteilles Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1969 (es, 5 LB, 2 MB dont 1 couleuse, 1 B)	1440 / 1680
381	1 magnum Château GRANDS SILLONS GABACHOT, Pomerol 1970 (ets, TLB)	40 / 50
382	12 bouteilles BORDEAUX DIVERS, (vieux : Grand Corbin, Nénin 70 & 71, Tour Carnet, etc)	80 / 100
383	6 bouteilles Château DE LA DAUPHINE, Côtes de Fronsac 1971 (2 TLB, 1 MB, 2 B)	30 / 40
384	2 magnums Château MOULIN-ST-GEORGES, St-Émilion 1971 (1 SE)	60 / 80
385	5 bouteilles Château CANON DE BREM, Canon-Fronsac 1972 (3 LB, 2 B)	15 / 20
386	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1973 (es, TLB)	150 / 180
387	1 magnum Château GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 1974 (es)	60 / 70
388	12 bouteilles Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1974 (elt) cb	1440 / 1680
389	8 bouteilles Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1974 (cb abimée, elt, 2 TLB, 3 LB, 1 MB)	880 / 1040
390	1 bouteille Château LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1974 (ets, J)	40 / 50
391	1 bouteille Château LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1974 (ets, elt, LB)	30 / 40



VINS ROUGES DE BORDEAUX

392	3 bouteilles Château PETIT FAURIE DE SOUTARD, Grand cru St-Emilion 1966 (2 TLB, 2 LB)	40 / 50
393	Ensemble de 12 bouteilles :3 bouteilles BARONAT St-Emilion 1974 (ett);5 bouteilles Château CAILLAUX, Bordeaux 1979 (1 TLB, 4 MB);1 bouteille Château LAFITTE-LAGUENS, Bordeaux Supérieur 1983 (ett);3 bouteilles BARONAT St-Emilion 1980 (ett, 1 V)	40 / 50
394	4 bouteilles Château CROIX DE BLANCHON, Lussac-St-Emilion 1976 (1 LB)	15 / 20
395	4 bouteilles Château MAZERIS BELLEVUE, Fronsac 1976 (B/V, on joint 1 Pascot 1964)	10 / 20
396	Ensemble de 6 bouteilles :1 bouteille Château LA POINTE, Pomerol 1976 (ela, J);1 bouteille Château CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1978 (ett);1 bouteille Château CAMENSAC, 5° cru Haut-Médoc 1990 (elt);2 bouteilles Château DURFORT-VIVENS, 2° cru Margaux 1996 (elt);1 bouteille CHABLIS «Vaillons 1° cru», W Fevre 1998	100 / 120
397	5 bouteilles Château LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1979 (es, elt; 2 TLB, 1MB, 1 B)	200 / 250
398	6 bouteilles Château LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1981 (1 TLB, 2 MB, 3 B dont 1 couleuse; es & elt)	250 / 300
399	10 bouteilles Château GLORIA, Saint-Julien 1983 (caps neutre, CRD)	200 / 250
400	1 bouteille Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1989	1000 / 1200
400.01	1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1er Grand Cru St-Emilion 1990 (J)	550 / 600
401	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1995	830 / 900
402	1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1997	600 / 700
403	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1997	600 / 700
404	12 bouteilles Château CHASSE-SPLEEN, Moulis 1999 cb	240 / 300
405	Une caisse «Collection» Duclot 2000 comprenant: 1 bouteille PETRUS, Pomerol ;1 bouteille Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan ;1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac ;1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac ;1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac ;1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux ;1 bouteille Château CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Émilion ;1 bouteille Château MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan ;1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes	10000 / 12000
406	6 bouteilles Château BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2000 (2 etla)	360 / 420
407	3 bouteilles Château LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2000	240 / 270

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

408	2 bouteilles SAINT JULIEN (Beychevelle 2000 & Léoville Poyferré 2006)	100 / 120
409	Ensemble de 3 bouteilles :1 bouteille Château LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2001 ;1 bouteille Château DU-HART-MILON, 4° cru Pauillac 2011 ;1 bouteille Château PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 2000 (elt)	180 / 210
410	5 bouteilles Château GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 2001	200 / 220
411	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2001	830 / 900
412	1 bouteille LE PETIT MOUTON DE MOUTON-ROTHSCHILD, Pauillac 2001	90 / 100
413	2 bouteilles Château RAUSAN-SÉGLA, 2° cru Margaux 2003	70 / 80
414	1 magnum Château LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2004	130 / 150
415	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2004 (ea)	220 / 250
416	1 bouteille PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 2006	90 / 100
417	8 bouteilles Château LA GAFFELIÈRE, 1° Grand Cru St-Émilion 2007	320 / 360
418	4 bouteilles Château DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien (2008, 2012, 2 de 2014)	240 / 280
419	4 bouteilles Château LASCOMBES, 2° cru Margaux 2009	220 / 240
420	6 bouteilles Château PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE-DE-LALANDE, 2° cru Pauillac 2009	660 / 720
421	1 bouteille Château PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE-DE-LALANDE, 2° cru Pauillac 2009	110 / 120
422	2 bouteilles Château SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 2009	140 / 160
423	1 bouteille PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 2009	120 / 140
424	12 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2010	360 / 420
425	6 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2010 (1 etla)	180 / 210
426	5 bouteilles Château SAINT PIERRE, 4° cru Saint-Julien (2010, 2011, 2016, 2 de 2015)	150 / 180
427	6 bouteilles Château BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2011 (etlt)	150 / 180
428	3 bouteilles Château CANON-LA-GAFFELIERE, Grand cru St-Émilion 2011	75 / 90
429	11 bouteilles Château COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 2011	770 / 880
430	3 bouteilles LA CHAPELLE DE LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2011	150 / 180
431	5 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2011	100 / 125
432	8 bouteilles Château LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien 2011 (elt)	160 / 200
433	4 bouteilles Château LASCOMBES, 2° cru Margaux (2 de 2011, 2 de 2017)	140 / 160
434	6 bouteilles Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2011	150 / 180
435	5 bouteilles Château MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru Margaux 2011 (etla)	125 / 150
436	4 bouteilles Château MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2011	200 / 240
437	3 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2011 (1 etlt)	120 / 135
438	3 bouteilles Château NÉNIN, Pomerol 2011	60 / 75
439	3 bouteilles Château PICHON BARON, 2° cru Pauillac 2011	240 / 270
440	3 bouteilles Château SAINT PIERRE, 4° cru Saint-Julien 2011	75 / 90
441	2 bouteilles Château CANON-LA-GAFFELIERE, Grand cru St-Émilion 2012	50 / 60
442	3 bouteilles Château LASCOMBES, 2° cru Margaux 2012	105 / 120
443	1 bouteille Château PALMER, 3° cru Margaux 2012 (ettla)	120 / 140
444	12 bouteilles Château PAVIE DECESSE, Grand cru St-Emilion 2012	800 / 840
445	2 bouteilles LES PAGODES DE COS, Saint-Estèphe 2012	60 / 80
446	2 bouteilles LES PAGODES DE COS, Saint-Estèphe 2012	60 / 80
447	2 bouteilles SAINT ESTÈPHE (Calon 2012 & Lafon-Rochet 2010)	80 / 90
448	3 bouteilles Château BEAU-SÉJOUR-BÉCOT, 1er Grand cru St-Émilion (2 de 2013, 1 de 2014)	90 / 105
449	2 bouteilles Château GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2013	80 / 100
450	4 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2013	80 / 100
451	5 bouteilles Château PAPE CLEMENT, Pessac-Léognan (4 de 2013, 1 de 2012)	200 / 250
452	3 bouteilles Château BEAU-SÉJOUR-BÉCOT, 1er Grand cru St-Émilion 2014	90 / 105
453	12 bouteilles Château BEAU-SÉJOUR-BÉCOT, 1er Grand cru St-Émilion 2014 (etlt)	360 / 420

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

454	3 bouteilles Château CLINET, Pomerol 2014	105 / 120
455	5 bouteilles Château PAPE CLEMENT, Pessac-Léognan 2014	200 / 225
456	3 bouteilles Château SAINT PIERRE, 4° cru Saint-Julien 2014	75 / 90
457	6 bouteilles ARÔMES DE PAVIE, St-Émilion 2014	210 / 240
458	3 bouteilles LES PAGODES DE COS, Saint-Estèphe 2014	90 / 105
459	Ensemble de 4 bouteilles :1 bouteille LA MONDOTTE, 1° Grand Cru St-Émilion 2014 (ela);1 bouteille Château QUINTUS, St-Émilion 2013 ;1 bouteille ARÔMES DE PAVIE, St-Émilion 2014 ;1 bouteille Château FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 2016	260 / 300
460	5 bouteilles Château BEAU-SÉJOUR-BÉCOT, 1er Grand cru St-Émilion 2015 (1 elt)	175 / 200
461	3 bouteilles Château BEAU-SÉJOUR-BÉCOT, 1er Grand cru St-Émilion 2015 (1 etlt)	105 / 120
462	6 bouteilles Château BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2015 cb	200 / 240
463	6 bouteilles Château BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2015 cb	200 / 240
464	4 bouteilles Château GRAND PUY DUCASSE, 5° cru Pauillac 2015 (1 tachée)	100 / 120
465	6 bouteilles Château LA GAFFELIÈRE, 1° Grand Cru St-Émilion 2015 (1 ela, 1 elt)	210 / 240
466	6 bouteilles Château LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2015 (elt)	120 / 150
467	4 bouteilles Château LANGOA-BARTON, 3° cru Saint-Julien 2015	120 / 140
468	3 bouteilles Château LÉOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 2015 (1 elt, 1 caps ab)	300 / 330
469	3 bouteilles Château LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2015	195 / 210
470	6 bouteilles Château MARQUIS DE TERME, 4° cru Margaux 2015 (1 elt)	180 / 210
471	1 bouteille Château PALMER, 3° cru Margaux 2015	150 / 180
472	3 bouteilles Château PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE-DE-LALANDE, 2° cru Pauillac 2015 (etla)	210 / 240
473	2 bouteilles LE PETIT LION du Marquis de Las Cases, Saint-Julien 2015 (1 elt)	80 / 90
474	1 magnum LA CROIX DE DUCRU-BEAUCAILLOU, 2015	50 / 60
475	5 bouteilles Château ANGELUS, 1° Grand cru St-Émilion 2016	1100 / 1250
476	5 bouteilles Château BATAILLEY, 5° cru Pauillac 2016	100 / 125
477	5 bouteilles Château BATAILLEY, 5° cru Pauillac 2016	100 / 125
478	8 bouteilles Château CANON-LA-GAFFELIERE, Grand cru St-Émilion 2016	240 / 280
479	6 bouteilles Château D'ARMAILHACQ, 5° cru Pauillac 2016	240 / 270
480	4 bouteilles Château DUHART-MILON, 4° cru Pauillac 2016	160 / 180
481	8 bouteilles Château GRAND PUY DUCASSE, 5° cru Pauillac 2016	200 / 240
482	6 bouteilles Château HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 2016	150 / 180
483	10 bouteilles LA CHAPELLE DE LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2016	300 / 350
484	5 bouteilles Château LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien 2016 (1 etlt)	125 / 150
485	2 bouteilles Château LARCIS-DUCASSE, Grand Cru St-Émilion 2016	60 / 70
486	6 bouteilles Château LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2016 (1 etlt)	420 / 480
487	6 bouteilles Château MALARTIC LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2016 cb	200 / 240
488	6 bouteilles Château MALARTIC LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2016 cb	200 / 240
489	6 bouteilles Château MALARTIC LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2016 cb	200 / 240
490	6 bouteilles Château MALARTIC LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2016 cb	200 / 240
491	4 bouteilles Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 2016	100 / 120
492	3 bouteilles Château MARQUIS DE TERME, 4° cru Margaux 2016 (ela)	75 / 90
493	2 bouteilles Château PAVIE-MACQUIN, Grand Cru St-Émilion 2016	70 / 80
494	2 bouteilles Château PHÉLAN-SÉGUR, Saint-Estèphe 2016	60 / 80
495	2 bouteilles LE CLARENCE DE HAUT BRION, Pessac-Léognan 2016 (1 elt)	180 / 220
496	3 bouteilles LES PAGODES DE COS, Saint-Estèphe 2016	75 / 90
497	3 bouteilles Château KIRWAN, 3° cru Margaux 2017	60 / 75
498	12 bouteilles Château LANGOA-BARTON, 3° cru Saint-Julien 2017	300 / 360

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

499	5 bouteilles Château LANGOA-BARTON, 3° cru Saint-Julien 2017	125 / 150
500	5 bouteilles Château PÉDESCLAUX, 5° cru Pauillac 2017	100 / 150
501	6 bouteilles Château SOUTARD, Grand cru St-Émilion 2017	180 / 210
502	1 bouteille CARRUADES DE LAFITE, Pauillac 2017 (capsule ab)	120 / 140
503	Ensemble de 20 bouteilles BORDEAUX (4 château Couvent St Algne, Christian Querre, 1970 ; 2 château La Tour Pomys, J. Ardouin et fils, 1967 ; 2 château de St Ferréol, 1981 ; 2 château La Terrasse, 1975 ;château Pespide 1976, château Thibault 1982, domaine de Rava 1985, château Ladouys, 1979, château Mont-Roc 1937 présumé; 2 château Brethous, 1976)	50 / 60

Notes:

Notes:

CONDITIONS DE VENTES

L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo intervient comme mandataire du vendeur. Il n'est pas partie au contrat de vente qui relie le vendeur et l'acheteur.

Les conditions suivantes de vente, et tout ce qui se rapporte à la vente, sont régies par le droit monégasque. Toute action judiciaire relève de la compétence exclusive des tribunaux de la Principauté de Monaco.

La vente s'effectue au comptant et la devise utilisée est l'euro (€).

GARANTIES

Les désignations portées au catalogue sont établies par l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo s'il n'y a pas d'assistance d'expert, et exclusivement par l'expert qui l'assiste le cas échéant. Si nécessaire, des rectifications sur la désignation ou l'estimation pourront être apportées au moment de la présentation de l'objet, signalées aux acquéreurs potentiels et portées au procès-verbal de la vente. Dans le cadre de l'assistance d'un expert, celui-ci assume l'entière responsabilité des désignations initiales ou modifications portées au procès-verbal. La responsabilité de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ne saurait être engagée dans le cas d'un litige portant sur l'authenticité ou l'état d'un bien, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo n'étant tenu que par une obligation de moyens.

Sur l'état des lots présentés, l'absence de référence à l'état dans la désignation portée au catalogue n'implique aucunement que l'objet soit exempt de défauts, et certaines restaurations qui ne modifient pas sa nature et son époque ne peuvent être une cause de litige.

Le bien, en l'absence de mention, est considéré comme vendu dans l'état. Les experts sont à la disposition des clients de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo préalablement à chaque vente pour répondre à toute question dans ce domaine.

Aucune réclamation ne sera admise une fois l'adjudication prononcée, une exposition préalable ayant permis aux acquéreurs de prendre connaissance de l'état des lots.

MOBILIER, TABLEAUX ET OBJETS D'ART

Les meubles, les tableaux et les objets sont vendus dans l'état. Sur un meuble ou un objet, la restauration ou le remplacement d'éléments qui ne modifient pas la nature et le caractère authentique du meuble ou de l'objet, sont considérés comme des entretiens d'usage.

Sur un tableau, le ré-entoilage, le doublage ou le parquetage sont des mesures conservatoires et ne constituent pas un vice s'ils ne sont pas signalés.

Les dimensions sont fournies à titre indicatif.

BIJOUX ET MONTRES

PIERRES DE COULEURS ET PERLES

Un certain nombre de pierres précieuses ont été professionnellement traitées pour les embellir (traitement thermique et huilage pour les gemmes, blanchiment pour les perles). Ces opérations sont traditionnellement admises par les négociants internationaux en joaillerie. Pour certains bijoux et avec l'accord du client vendeur, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo peut obtenir des rapports provenant de laboratoires de gemmologie de réputation internationale qui, si cela est demandé, peuvent indiquer la présence ou l'absence de tout traitement thermique.

Pour les pierres précieuses importantes et les perles fines, l'Hôtel des Ventes met à disposition des clients des certificats établis préalablement par des laboratoires de renommée internationale. Si l'acheteur souhaite un certificat différent, émanant d'un laboratoire de son choix, il doit le demander dans un délai de 30 à 10 jours avant la vente. Aucune réclamation concernant les certificats fournis ne peut être admise a posteriori de la vente.

MATIÈRES ANIMALES

Le corail, l'ivoire, l'écaïlle de tortue et tous les matériaux en provenance d'espèces en voie de disparition peuvent passer en vente publique aux enchères tant qu'ils font partie intégrante de bijoux anciens.

LES PIERRES BIRMANES

Les bijoux ornés de rubis ou de jadéite birmanes, ne peuvent être exportés vers les Etats-Unis. Toutefois, s'ils sont accompagnés d'un certificat ou d'une facture, daté d'avant Octobre 2007, ils pourront être exportés sur le sol américain. Dans la communauté européenne, les rubis et les jadéites birmanes peuvent circuler librement.

MONTRES

Tous les lots sont vendus dans l'état. Aucune réclamation ne pourra être engagée contre l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo et son expert, sur la présence d'une réparation ancienne, sur l'étanchéité initiale ou sur le fonctionnement. L'acquéreur potentiel pourra réclamer un état de condition avant la vente auprès de l'expert.

CONDUITE DE LA VENTE ET ENCHÈRES

Tout acheteur potentiel doit s'identifier préalablement à l'aide d'un formulaire d'enregistrement mis à sa disposition à l'entrée de la salle par le personnel de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. Il doit fournir une pièce d'identité en cours de validité et,

sur demande, justifier de références bancaires. Un carton portant un numéro correspondant à l'enregistrement sera remis à l'acquéreur qui devra le restituer en quittant la salle.

Les informations recueillies sur les formulaires d'enregistrement sont obligatoires pour participer à la vente puis pour la prise en compte et la gestion de l'adjudication. Vous pouvez connaître et faire rectifier les données vous concernant, demander l'effacement, la limitation du traitement de vos données, demander que vos données vous soient transmises dans un format structuré ou vous opposer pour motif légitime à leur traitement ultérieur, en adressant une demande écrite accompagnée d'une copie de votre pièce d'identité à l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo par courrier ou par email.

Il est strictement personnel et permet à celui-ci d'encherir pendant la vente.

Les enchères suivent l'ordre de numérotation du catalogue, sauf modification d'ordre décidée à la libre appréciation de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. L'adjudicataire est le plus offrant et dernier enchérisseur.

Au moment de l'adjudication, dans le cas d'une contestation, principalement si plusieurs enchérisseurs déclarent avoir porté simultanément une enchère équivalente, et si le fait est établi clairement, et même si le mot « Adjudgé » a été prononcé, l'objet est remis instantanément aux enchères au dernier montant obtenu et l'ensemble des personnes présentes autorisées à enchérir à nouveau.

Les mentions d'identité portées sur le bordereau d'adjudication seront identiques à celles portées sur le formulaire d'enregistrement. Aucune modification d'identité ne pourra être opérée sans l'accord des dirigeants de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.

Une fois l'adjudication prononcée, l'acquéreur est responsable de l'intégrité de l'objet acquis et de son assurance.

ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES

Tout acquéreur potentiel identifié par l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo pourra enchérir par téléphone pendant la vente. Les demandes de lignes téléphoniques devront pour être recevables formulées par écrit, accompagnées d'une pièce d'identité en cours de validité et d'un relevé d'identité bancaire. L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo se chargera de contacter par téléphone durant la vente l'enchérisseur mais décline toute responsabilité en cas d'erreur ou d'omission dans le cadre de ce service.

PRIX DE RÉSERVE ET ESTIMATIONS

Devant chaque lot dans le catalogue, une estimation est portée, qui ne comprend ni les frais à la charge de l'acheteur, ni la TVA éventuelle en cas d'importation temporaire. Sauf précision, tous les lots sont offerts avec un prix de réserve contractuellement établi avec le vendeur en dessous duquel le bien ne peut être adjudgé. En l'absence de prix de réserve fixé avec le vendeur, aucune contestation ne pourra être formulée par celui-ci dans l'hypothèse où l'objet serait adjudgé en dessous de la fourchette de l'estimation.

PRÉEMPTION

L'Etat Monégasque peut exercer un droit de préemption sur les oeuvres d'art mises en vente dans la Principauté de Monaco. L'Etat se substitue au dernier enchérisseur. La décision de préemption est portée à la connaissance de l'huissier aussitôt après le prononcé de l'adjudication. Elle est mentionnée au procès-verbal de celle-ci. Elle doit être confirmée dans un délai de quinze jours. En l'absence de confirmation à compter de ce délai, l'objet revient au dernier enchérisseur. Article 2-1 loi n°1.014 du 29/12/1978 concernant les ventes publiques de meubles.

IMPORTATION

Les dépôts précédés de ce sigle sont en importation temporaire d'un pays hors CEE. Leur prix d'adjudication sera majoré de la TVA à 5.5 % (T) ou à 20% (T)

en sus des frais légaux. Cette TVA sera récupérable en cas de réexportation hors CEE dans un délai d'un mois sur présentation du document douanier prouvant leur réexportation. Aucun bordereau HT ne pourra être établi sans justificatif officiel d'exportation, le numéro de TVA intracommunautaire n'étant pas suffisant.

EXPORTATION

Il appartient à l'acheteur de vérifier préalablement à l'achat si le bien est soumis à des formalités douanières relatives à l'exportation.

CERTIFICAT DE BIEN CULTUREL

Si l'exportation du bien est subordonnée à la délivrance d'un Certificat de Bien Culturel par le Ministère de la Culture, il est de la responsabilité de l'adjudicataire de le demander. Aucun retard de paiement du montant dû, ni aucune annulation de vente ne pourront être justifiés par le refus ou le retard de l'autorisation d'exportation.

Si un Certificat de Bien Culturel n'a pas déjà été émis par la Direction des Musées de France pour un lot vendu, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo peut administrer la demande auprès de la Direction des Musées de France aux frais de l'acquéreur.

LICENCE D'EXPORTATION DE BIEN CULTUREL

Pour les exportations hors de l'Union Européenne d'un Bien Culturel, il appartient à l'adjudicataire de demander une Licence d'exportation. L'intervention d'un transitaire est nécessaire afin de traiter cette démarche ainsi que l'expédition du bien culturel vendu.

L'acheteur pourra contracter un de nos correspondants transitaire afin de finaliser cette procédure.

FRAIS

En sus du prix d'adjudication, l'acheteur devra acquitter des frais de 22% HT.

PAIEMENT

La vente se fait expressément au comptant, et le règlement doit être effectué dans les trois jours qui suivent la vente aux enchères.

L'acquéreur doit régler le prix d'achat qui comprend le montant de l'adjudication, les frais et taxes éventuels :

- Par chèque bancaire certifié en euro

- Par virement bancaire en euro

- Par carte bancaire Visa ou Mastercard avec justificatif d'identité

- Tout règlement par American Express fera l'objet d'une majoration de 2.75% de frais

- En espèces en euro jusqu'à un montant inférieur à 30 000 €

Les chèques émis sur une banque étrangère ne seront acceptés qu'à la seule discrétion des dirigeants de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.

Si l'acquisition n'est pas réglée au comptant, l'objet ne pourra être délivré à l'acquéreur.

L'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ne peut être tenu pour responsable d'un défaut de paiement de l'acquéreur, et n'est donc rien redevable du paiement au vendeur. La mise en recouvrement du paiement par lettre recommandée avec accusé de réception entraînera une majoration de 5% du prix d'adjudication, avec un minimum de 200 €. Ceci n'exclue en rien l'allocation de dommages et intérêts liés à une procédure.

A défaut de paiement par l'acquéreur et après une mise en demeure restée infructueuse et au terme d'un mois révolu à compter de l'adjudication, l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo se réserve le droit d'annuler la vente et d'engager des poursuites en dommages et intérêts contre l'acquéreur défaillant.

L'Hôtel des Ventes de Monte Carlo est adhérent au Registre central de prévention des impayés des commissaires-priseurs auprès duquel les incidents de paiement sont susceptibles d'inscription. Les droits d'accès, de rectification et d'opposition pour motif légitime sont à exercer par le débiteur concerné auprès du SYMEV, 15 rue Freycinet 75016 Paris.

RETRAIT DES ACHATS

Les achats ne seront remis qu'après encaissement de la totalité des sommes dues.

Les lots adjudgés demeureront aux risques, frais et périls des adjudicataires, dès l'adjudication prononcée, alors même que leur délivrance n'aurait pas eu lieu. Il appartient à l'adjudicataire d'assurer ses acquisitions.

Il appartient aux acheteurs de retirer ou faire retirer leurs lots auprès de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo ou de l'un de ses magasins sous huitaine. Au-delà, des frais de stockages seront appliqués :

- 60 € de frais fixes de manutention,

- 30 € par lot et par semaine non divisible.

Expédition des achats :

Les achats peuvent être expédiés à condition d'en faire la demande écrite auprès de l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo, étant entendu que les expéditions se font à la charge et sous la responsabilité de l'acheteur. Aucune réclamation ne pourra être acceptée en cas de vol, disparition ou dommage survenu lors du transport.

RIB HVMC

Code Banque 12739 Code Guichet 00070 Numéro de Compte 0556730000 Clé RIB 71

Domiciliation CFM ALBERT 1ER CFMOMCMXXX

IBAN

(International Bank Account Number) MC58 1273 9000 7005 5673 0000 071

TERMES AND CONDITIONS OF SALE

The auction house Hôtel des Ventes de Mont-Carlo acts as agent for the seller. It is not a party to the contract of sale that binds the buyer and seller.

The following terms and conditions of sale, as well as everything related to the sale, are governed by Monegasque law. All legal actions are within the jurisdiction of the Courts of the Principality of Monaco.

The sale takes place for payment in full and the currency is the Euro (€).

GUARANTEES

The descriptions in the catalogue are established by the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo if no expert appraiser has assisted, and exclusively by the expert appraiser who assists as required. If necessary, corrections of the description or estimate can be made upon presentation of the object, which shall be pointed to potential purchasers and noted in the record of the sale. In the framework of assistance by an expert appraiser, said latter assumes full responsibility for initial descriptions or modifications made to the report. The liability of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo cannot be engaged in the event of dispute regarding the authenticity or condition of an item, since the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo is bound by an obligation of means. As concerns the condition of the lots offered, note that the lack of reference to the condition in the description given in the catalogue does not imply that the item is free from defects, and certain restorations that do not change its nature and period cannot be a cause of dispute. The item, in the absence of any mention, is considered sold in the state in which it is found. Experts are available to customers of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo prior to each sale to answer any questions concerning such matters.

No claim shall be accepted once the hammer falls as a prior exhibition of the items enables potential buyers to form their own judgment of the condition of the objects.

FURNITURE, PAINTINGS AND ART OBJECTS

Furniture, paintings and art objects are sold in the state in which they are found.

The restoration or replacement of elements on furniture or an object that do not change the nature and authenticity of the furniture or object are considered usual upkeep.

Re-backing, doubling, and parquetry on a painting are protective measures and do not constitute defects if they are not reported.

Dimensions are provided for reference only.

JEWELLERY AND WATCHES

COLOURED STONES AND PEARLS

A number of precious stones have been professionally treated for their embellishment (heat treatment and oiling for the gems, whitening of pearls). These operations are traditionally accepted by international jewellery traders.

For certain pieces of jewellery and with the client's agreement, the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo may obtain reports from gemological laboratories of international repute, which, if requested, may indicate the presence or absence of any heat treatment.

For large gemstones and pearls, the Hôtel des Ventes will provide its clients with certificates established by internationally renowned laboratories prior to their sale. If the buyer wishes to have a different certificate from a laboratory of their choice, they must request it between 30 and 10 days prior to the sale. No claims regarding the certificates provided can be accepted after the sale.

ANIMAL MATERIALS

Coral, ivory, tortoiseshell and all materials from endangered species can be sold in a public auction as long as they are an integral part of antique jewellery.

BURMESE STONES

Jewellery studded with Burmese rubies or jadeite cannot be exported to the United States. However if they are accompanied by a certificate or an invoice, dated prior to October 2007, they may enter the American territory. Burmese rubies and jadeite can move freely in the European community.

WATCHES

All lots are sold in the state in which they are found.

No claims may be brought against the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo and its expert based on the presence of an old repair, on the initial sealing, or its functioning. The potential buyer may request a condition report from the expert before the sale.

EXECUTION OF THE SALE AND AUCTION

All potential buyers must identify themselves beforehand using a registration form made available at the entrance to the room by the staff of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. She/he must provide a valid piece of identity and, if requested, proof of their bank details. A card bearing a number corresponding to the registration will be delivered to a buyer who will restore it when leaving the room. It is personal and allows the individual to bid during the sale.

The auction follows the numerical sequence of the catalogue, unless said order is modified at the discretion of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo.

The information collected on the registration forms is mandatory in order to take part in the sale and for managing the auction. You can have access to your data to be corrected, cancelled, to ask for a limited treatment of your data, to ask for your data to be transmitted to a structured format or to oppose, for a legitimate reason to their further use, by addressing a formal letter accompanied by a copy of your ID to the Hôtel des Ventes de Monte Carlo either by email or letter.

The successful bidder is the highest and last bidder.

In the case of a challenge at the time of award, especially in the case where several bidders claim to have made the same bid simultaneously, and the event is clearly established, although the word «Sold» was pronounced, the object is immediately put back on auction starting at the last amount obtained and those present shall be allowed to bid again.

References concerning the identity entered on the bid summary shall be identical to those made in the registration form. No changes of identity can be made without approval of the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo managers.

Once the hammer falls, the buyer is responsible for the integrity of the object acquired, as well as its insurance.

TELEPHONE BIDS

All potential buyers identified by the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo may bid by telephone during the sale.

In order to be admissible, requests for telephone lines must be made in writing, accompanied by a valid piece of identity and a RIB (bank account information certificate). The Hôtel des Ventes de Mont-Carlo will contact the bidder by telephone during the auction; however, it declines all liability for any error or omission in connection with said service.

RESERVE PRICE AND ESTIMATES

An estimate, which does not include costs borne by the purchaser or possible VAT in case of temporary importation, is given in front of each lot in the catalogue. Unless otherwise noted, all lots are offered with a reserve price established by contract with the seller under which the item cannot be awarded. In the absence of a reserve price fixed with the seller, no objection may be made by said latter in the event that the object would be awarded under the estimate range.

PRE-EMPTION

The Monegasque State may exercise an option to purchase works of art offered for sale in the Principality of Monaco. The state replaces the last bidder. The pre-emption decision is made known to the bailiff immediately after the hammer falls. Said pre-emptive right must be confirmed within two weeks. In the absence of confirmation within said period, the object shall return to the last bidder.

Article 2-1 of Law No. 1014 of 29/12/1978 relative to the auction of furniture.

IMPORTS

Deposits preceded by this symbol are temporary imports from a non EU country. Their allocated price will be subject to VAT at 5.5% (T) or 20% (T) in addition to legal costs. The VAT is recoverable in the event of re-export outside the EU within one month on presentation of a customs document as evidence of re-export. No tax-exclusive sales document will be drawn up without official proof of export, as the intra-Communitarian VAT number does not constitute adequate proof.

EXPORTS

It is for the buyer to check prior the auction if the item is submitted to custom formalities for export.

CERTIFICATE OF CULTURAL OBJECT

If the item is subjected to obtain a Certificate of Cultural Object by the Ministère de la Culture, it is of the responsibility of the successful bidder to ask for it. Neither the approval, denial of approval, or approval application time may be invoked as grounds for change in payment deadline or cancellation of sale. If no certificate of cultural object has been issued yet, the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo can handle the request to the Direction des Musées de France, at the buyer's expenses.

EXPORT PERMIT FOR CULTURAL PROPERTY

For the exports of a Cultural Property outside the European Community, it is up to the successful bidder to apply for a Licence.

The buyer can contact one of the shippers we recommend to handle these formalities and hold shipment.

Customs formalities are required for sending works of art to countries outside of the European Union.

The buyer must check the rules in force in the destination country before making a purchase.

There are no customs formalities for works of art to be delivered in France or other countries of the European Union. Outside of the European Union, customs rules will be those in force in the country of destination of the work.

FEES

In addition to the hammer price, the buyer must pay a fee of 22% HT.

PAYMENT

The sale is strictly carried out for payment in full.

The buyer must pay within three days the purchase price, which includes the amount of the hammer price, fees, and taxes, if any:

- By certified bank check in Euro,

- By bank transfer in Euro,

- By Visa or MasterCard with proof of identity,

- In case of payment by American Express, a fee of 2.75% will be added.

- In cash in Euro up to an amount less than 30,000 €.

Cheques drawn on foreign banks will be accepted at the sole discretion of the managers of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo. If the acquisition is not paid in full, the item cannot be handed over to the buyer.

The buyer's failure regarding payment shall not incur the responsibility of the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo, and consequently, releases it from the obligation to pay the seller.

In the event of failure to pay the amount due, the buyer will be charged an additional fee of 5% of the final bidding price to cover collection fees, amounting not less than 200 €. This shall not preclude the allocation of damages or compensation.

In the absence of payment by the buyer, after formal notice has remained without answer, and after a month has passed since the bid was accepted by fall of the hammer.

The Hotel des Ventes de Monte Carlo is a member of the Registre Central de Prévention des Impayés des Commissaires-Priseurs to which unpaid items can be registered. The right of access, modification and opposition for a legitimate reason are to be exercised by the debtor to the SYMEV, 15 rue Freycinet 75016 Paris.

COLLECTION OF PROPERTY

No lot may be collected or delivered until the related invoice has been paid in full.

Sold lots remain entirely the responsibility of the successful bidder, even if not yet delivered right after the auction. It is for the buyer to insure his purchases and to collect the items at the Hôtel des Ventes de Monte-Carlo or one of his storages within 8 days.

Beyond this time, storage fees will be charged:

- 60 € for handling

- 30 € per lot per week, non-divisible.

Shipment of purchases :

The purchases can be shipped, as a service, only upon express written request, along with a liability release letter, and shall be at the buyer's expenses.

The Hôtel des Ventes de Monte-Carlo denies all responsibility for lot transport.

RIB HVMC

Code Banque 12739 Code Guichet 00070 Numéro de Compte 05567300000 Clé RIB 71

Domiciliation
CFM ALBERT 1ER
CFMOMCMXXX

IBAN
(International Bank Account Number)
MC58 1273 9000 7005 5673 0000 071



HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

10-12 QUAI ANTOINE 1ER - 98000 MONACO

TEL. 00 377 93 25 88 89 - FAX. 00 377 93 25 88 90 - EMAIL : BID@HVMC.COM

S.A.M. AU CAPITAL DE 150 000 - RCI / 11505494 - DSEE : 477914487 - TVA INTRACOM : FR 82000092238

VINS & TRUFFES

MARDI 10 DÉCEMBRE 2019 À 10H ET 14H30

 ORDRE D'ACHAT ABSENTEE BID FORM

 ENCHÈRE PAR TÉLÉPHONE TELEPHONE BID

Si vous désirez enchérir par téléphone ou laisser un ordre d'achat, merci de vous inscrire sur bid@hvmc.com (Joindre carte d'identité et RIB)
To register for bidding, please send us a mail to : bid@hvmc.com (provide ID and /BAN)

Les ordres et demandes par lignes téléphoniques doivent impérativement arriver 24 heures avant la vente

Orders must arrive 24 hours before the auction.

Après avoir pris connaissance des conditions de vente décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en EURO, les lots que j'ai désignés ci-dessous. (Frais en sus des enchères indiquées).

I have read the conditions of sale and the guide to buyers mentioned in the catalogue and agree to abide by them. I grant your permission to purchase on my behalf the following items within the limits indicated in EURO. (These limits do not include buyer's premium, fees and taxes),

NOM ET PRÉMON <i>Name and Firstname</i>			
ADRESSE <i>Address</i>			
CODE POSTAL <i>Zip code</i>	VILLE <i>TOWN</i>	PAYS <i>COUNTRY</i>	
TÉLÉPHONE DOMICILE <i>Home Phone</i>	BUREAU <i>Office</i>	MOBILE <i>Cellphone</i>	
FAX	EMAIL		

LOT N°	DESCRIPTION DU LOT / <i>LOT DESCRIPTION</i>	LIMITE EN EURO € <i>TOP LIMIT OF BID IN EURO</i>

RÉFÉRENCES BANCAIRES OBLIGATOIRES / Required bank references (please complete and join the following page) :

CODE BANQUE	CODE GUICHET	NUMÉRO DE COMPTE	CLÉ

À RENVoyer À
PLEASE FAX TO
FAX : 00 377 93 25 88 90
MAIL : BID@HVMC.COM

SIGNATURE OBLIGATOIRE
REQUIRED SIGNATURE

La Maison des Ventes n'étant pas responsable de l'acheminement du courrier postal ou électronique, merci de vous assurer que votre ordre d'achat nous est correctement parvenu.
The office is not responsible of postal-mail or electronic-mail, please, make sure we do receive your absentee bid before the auction.



PAOLO MANZONE

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

10 - 12 QUAI ANTOINE 1ER - 98000 MONACO
TÉL. : + 377 93 25 88 89 - FAX : + 377 93 25 88 90
INFO@HVMC.COM - WWW.HVMC.COM