

HVMC

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO
MONTE-CARLO AUCTION HOUSE
CHANTAL BEAUVOIS & FRANCK BAILLE

MARDI 28 FÉVRIER 2017
À 10H ET À 14H

VINS ET SPIRITUEUX

GRANDS VINS
FRANÇAIS
ET ÉTRANGERS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

WWW.HVMC.COM

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO

FRANCK BAILLE ET CHANTAL BEAUVOIS



Vins et Spiritueux

Vente aux enchères publiques

MARDI 28 FÉVRIER 2017 À 10H ET À 14H

HÔTEL DES VENTES DE MONTE-CARLO
10 - 12 QUAI ANTOINE 1^{ER} - 98000 MONACO
TÉL : 00 377 93 25 88 89 - FAX : 00 377 93 25 88 90
INFO@HVMC.COM

(PARKINGS : QUAI ANTOINE 1^{ER} - LA DIGUE - CONDAMINE - PLACE D'ARMES)

EXPERT VINS, ALCOOLS ET SPIRITUEUX

AYMERIC DE CLOUET

Expert près la Cour d'Appel de Paris,

Tél. : 06 15 67 03 73

Site internet : www.de-clouet.fr

CORRESPONDANT À PARIS

CABINET D'EXPERTISES A.BEAUVOIS

85 boulevard Malesherbes - 75008 Paris

Tél. : 00 33 (0)1 53 04 90 74

arnaud@beauvois.info

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
(joindre carte d'identité et rib)

10-12 Quai Antoine 1^{er} - 98000 Monaco
Tél. : 00 377 93 25 88 89 - Fax : 00 377 93 25 88 90

Anne Laure CARREGA
Secrétaire Générale
Tél. : 00 377 93 25 88 89 - alcarrega@hvmc.com


Alexa CAMPORA
Directrice des expertises
Tél. : 00 377 93 25 88 89 - acampora@hvmc.com

RÉGLEMENT des achats sous 8 jours
RETRAIT DES LOTS uniquement
à l'Hôtel des Ventes de Monte-Carlo
(frais de stockage applicable
à compter du 8^e jour)

VENTE EFFECTUÉE PAR LE MINISTÈRE
DE MAÎTRE ESCAUT MARQUET,
HUISSIER À MONACO,
À LA REQUÊTE DE L'HÔTEL DES VENTES
DE MONTE-CARLO

DESCRIPTIF 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

Etat : · ES - Etiquette sale
· ETS - Etiquette très sale
· ELS - Etiquette 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

Ordre	Désignation	Estimation
VINS DE PROVENCE, DE LOIRE, DIVERS ET SPIRITUEUX		
1	1 bouteille SCOTCH WHISKY «Celebrity», Johnnie Walker	500/550
2	1 bouteille CALVADOS Père Lelouvier 1947	150 / 180
3	Ensemble de 5 bouteilles SPIRITUEUX DIVERS (Genepi, Armagnac, Poire, Prune, Cartagène)	20 / 30
4	Ensemble de 4 bouteilles 1 bouteille SCOTCH WHISKY «Single Malt», Glen Deveron 1986 1 bouteille CALVET ORANGE (eta, à base de cognac) 1 bouteille BAS-ARMAGNAC «Hors d'âge», Tariquet 2007 1 bouteille SCOTCH WHISKY Clan Campbell 12 ans	80 / 100
5	2 bouteilles de PORTO RYST 20 ans d'âge	60 / 70
6	1 bouteille PORTO Vintage, Ramos Pinto 1982	50/60
7	6 bouteilles PORTO «20 ans», Taylor's	100 / 120
8	6 bouteilles PORTO «20 ans», Taylor's	100 / 120
9	1 bouteille PORTO «Vintage», Viera de Souza 1963 (ét décollée, B)	60 / 70
10	Ensemble de 5 bouteilles 1 bouteille CHASSAGNE-MONTRACHET A. van den Hoven 1961 (Mise Belge, LB) 1 bouteille CH. GAZIN, Pomerol 1981 (TLB) 1 bouteille RHEINHESSEN Aspischer Sankt Rochuskapelle Auslese», Martin Seul 1974 1 bouteille RHEINPFALZ «Kallstadter Steinacher» Buhbe 1974 (B) 1 bouteille VDP DU VAR, Minuty 1999 (blanc et Or)	80/100
11	12 bouteilles PENEDES «Gran Coronas», Mas Rabell de Fontenac 1994	120 / 150
12	12 bouteilles PENEDES «Gran Coronas», Mas Rabell de Fontenac 1994	120 / 150
13	12 bouteilles PENEDES «Gran Coronas», Mas Rabell de Fontenac [8 de 1994, 4 de 1985]	120 / 150
14	Ensemble de 3 bouteilles 1 bouteille PRIORAT Clos de l'Obac 2000 1 bouteille PRIORAT «Costers del Sirwana», Clos Manyetes 2000 1 bouteille RIOJA «Reserva», Baron de Chirel 1996	80 / 100
15	1 bouteille RIBERA DEL DUERO «Unico Cosecha», Vega Sicilia 2003	130/160
16	3 bouteilles RIBERA DEL DUERO «Unico», Vega Sicilia 2008	360 / 420
17	3 bouteilles RIBERA DEL DUERO «Valbuena 5º», Vega Sicilia 2009	150/180
18	1 bouteille RIBERA DEL DUERO «Alion», Vega Sicilia 2012	40/50
19	Ensemble de 5 bouteilles 2 bouteilles LOS VASCOS «le Dix», Domaines de Rothschild 2011 1 bouteille STELLENBOSCH Anwilka 2008 (Prats & de Bouard) 2 bouteilles VALLE DE COLCHAGUA «Cabernet Sauvignon», Montes Alpha 2007	30 / 40
20	1 bouteille NAPA VALLEY «Opus One», Mondavi & Rothschild 2010 (elt)	160/180
21	12 bouteilles SAUMUR-CHAMPIGNY «Les Roches Neuves», T. Germain 2006	150 / 180
22	9 bouteilles BAUX DE PROVENCE «Le Clos», H. Milan 2006	180/220
23	6 bouteilles MADIRAN A. Brumont 1989 (3 TLB, 1 LB)	40 / 50
24	6 bouteilles MAURY Mas Amiel [2 de 1954, 3 Réserve 1985, 2 de 15 ans]	120 / 150
25	9 bouteilles BONNEZEAUX A. Denechere 1985	110/140
26	8 bouteilles BANDOL Château Pibarnon 1990 (1 ela, 1 eta)	720/800
27	Ensemble de 1 bouteille ARBOIS Vin Jaune, Jacques Puffeney 1985 3 bouteilles ARBOIS Vin Jaune, Martin-Faudot 1995 1 bouteille VOUVRAY Moëlleux, Clos de Nouys 1976 1 bouteille JURANCON Moëlleux, Clos Joliette 1973 (sc) 1 bouteille CÔTEAUX DU LAYON A. Sorin 1983 4 bouteilles VIN DE PAILLE Martin-Faudot 1998 1 bouteille VOUVRAY Moëlleux, Clos de Gairmont 1990	200/240
28	1 bouteille RIESLING «Selection de Grains Nobles», Domaine Weinbach Faller 1990	30/40
29	3 bouteilles RIESLING «Clos Saint-Hune», Trimbach 1999	210/240
30	11 bouteilles BELLET Clos Saint-Vincent 2014 (4 rouge, 7 blanc)	170/220
31	Ensemble de 4 magnums : 1 magnum CH. Lanessan, Haut Medoc 2005 1 magnum Provence Château les Crostes 2003 1 magnum ch. Phelan Segur, Saint Estephe, 2004 1 magnum Cahors Marquis d'Olt 1999	40 / 60
32	12 bouteilles COSTIERES DE NÎMES Mourgues du Grès [1996 & 1997] (4 SE)	50 / 60
33	9 bouteilles COSTIERES DE NÎMES Mourgues du Grès 1997 (2 SE)	40 / 50
34	12 bouteilles LUBERON La Verrerie 2003	50 / 60
35	11 bouteilles LUBERON La Verrerie 2003	50 / 60
36	7 bouteilles Clos du Bourg, Vouvray, SA Huet, 1992 (demi-sec)	50 / 70
37	7 bouteilles Clos du Bourg, Vouvray, SA Huet, 1993 (sec)	80 / 100
38	5 bouteilles Banuyls, Domaine du Mas Blanc, 1986 (2 ea)	40 / 50
39	6 bouteilles MAURY Les Terres de Fagayra 2014 (rouge)	60/70
40	11 bouteilles CARIGNAN Le Roc des Anges 2013	50/60
41	8 bouteilles SANCERRE «Belle Dame», Vacheron 2013 (rouge; on y joint une bouteille de F. Crochet)	160/200
42	12 bouteilles ST NICOLAS DE BOURGUEIL «Clos des Quarterons», Amirault 2014	70/80
43	12 bouteilles BOUCHES-DU-RHÔNE blanc, Minna 2011	80/100
44	6 bouteilles BOUCHES-DU-RHÔNE rouge, Minna 2009	40/50
45	12 bouteilles MAURY blanc, Les Terres de Fagayra 2015	80/100
46	12 bouteilles CÔTEAUX D'AIX rouge, La Réaltière (cuvée Sylvia)	80/100
47	10 bouteilles CÔTEAUX D'AIX rouge, La Réaltière (cuvée Sylvia)	70/80
48	10 bouteilles VIN DE France«le Grand Blanc», H. Milan 2013	80/100
49	11 bouteilles CÔTES DE PROVENCE «Caviar Blanc», La Martinette 2013	110/130
50	12 bouteilles SAUMUR-CHAMPIGNY «La haye Dampierre», A. Sanzay 2014	240/300
51	3 bouteilles CÔTEAUX DU LANGUEDOC «Clos des Cistes», Peyre-Rose 2005 (1 ela)	90/110
52	6 bouteilles MUSCADET «Le Fief du Breil», 1997	30/40

53	Ensemble de 5 bouteilles 3 bouteilles SAVENNIERES 2013 2 bouteilles MONTLOUIS 2014	40/50
54	11 bouteilles LESTIGNAC «les brumes»,	50/60
55	12 bouteilles LESTIGNAC (6 blanc Comète, 6 rouge Racigas)	80/100
56	6 bouteilles LESTIGNAC «blanc tendre»,	20/30
57	6 bouteilles LESTIGNAC «Racigas»,	60/70
58	6 bouteilles CÔTES DE PROVENCE Château Grand Boise 2014	25/30
59	6 demi-litres «L'Eden», Dalmasso	40/50
60	6 bouteilles SANCERRE «réserve de Marcigoué», F. Crochet 2013 (rouge)	80/100
61	6 bouteilles ANJOU «Clau de Nell», Anne-Claude Lefaive 20111215	70/90
62	12 bouteilles SAUMUR Château de Fosse-Sèche (6 rouge Eolithe 2012, 6 blanc Arcane 2014)	100/120
63	12 bouteilles SAUMUR «Les Salles Martin», A. Sanzay 2014 (blanc)	80/100
64	12 bouteilles BANDOL Domaine du Gros Noré 2011	180/240
65	12 bouteilles BANDOL Rosé, Domaine du Gros Noré 2015	120/150
66	9 bouteilles FIGARI Clos Canarelli 2015 (blanc)	110/130
67	12 bouteilles FIGARI rouge, Clos Canarelli 2014	100/120
68	12bouteilles BELLET Clos Saint-Vincent 2014 (6 rouge, 6 blanc)	70/80
69	6 bouteilles PATRIMONIO Leccia 2015 (blanc)	90/120
70	3 bouteilles CÔTES DU ROUSSILLON «la Petite Sibérie», Bizeul 2011 (elt)	300/360
71	6 bouteilles CH. LA BRANDE, Castillon Côte de Bordeaux 2011	30/40
72	Ensemble de 6 bouteilles 1 bouteille GRENACHE «vin de liqueur», Lastours 197778 1 bouteille PASSITO DI PANTELLERIA «Ben Ryé», Donnafugata 20072025 1 bouteille CHIANTI CLASSICO «Riserva», Tenute Marchese Antinori 19902530 2 bouteilles CAHORS Lagrezette 19901215 1 bouteille CÔTES DE PROVENCE Rimauresq 1995 (Rosé) 67	90/110
73	4 bouteilles PALETTE rouge, Henri Bonnaud 2012	40/50
74	3 bouteilles SANCERRE «réserve de Marcigoué», F. Crochet 2013 (rouge)	40/50
75	5 bouteilles VDP DU GARD, Roc d'Anglade 2012	50/60
76	Ensemble de 7 magnums 1 magnum CÔTEAUX AIX-EN-PROVENCE Château Vignelaure 1999 cb 1 magnum CÔTES DE PROVENCE «le clos de Madame», Château Rasque 2008 1 magnum CH. COUDERT-PELLETAN, St-Emilion (SM) 2 magnums CÔTES DE PROVENCE Rosé, Domaine St-André de Figuière 2005 2 magnums CAHORS Lagrezette 1988	70/90
77	6 bouteilles CÔTES DU ROUSSILLON «La Muntada», Gauby 2010	360/420
78	6 bouteilles POUILLY FUME «Petit Fumé», M. Redde 2015	50/60
79	6 bouteilles PALETTE blanc, Henri Bonnaud 2014	60/70
80	8 demies PALETTE rouge, Château Simone 2012	160/200
81	8 bouteilles CHINON «Élégance», Domaine de Noiré 2012	50/60
82	5 bouteilles VDP DU GARD, Roc d'Anglade 2012 (blanc)	30/35
83	6 bouteilles CÔTES CATALANES blanc, Le Roc des Anges 2014	35/40
84	6 bouteilles BOURGUEIL «Mi-Pente», Jacky Blot 2014	60/70
85	9 bouteilles SAUMUR «Les Salles Martin», A. Sanzay 2014 (blanc)	50/60
86	12 bouteilles BOUCHES-DU-RHÔNE rouge, Minna 2009	40/50
87	9 bouteilles BAUX DE PROVENCE «Le Clos», H. Milan 2006	60/70
88	6 bouteilles POUILLY FUME «Petit Fumé», M. Redde 2015	50/60
89	6 bouteilles CÔTES DE PROVENCE «Déesse Astrée», Château d'Esclans 2014 (blanc) cb	90/110
90	6 bouteilles CÔTES DE PROVENCE «Déesse Astrée», Château d'Esclans 2014 (blanc) cb	90/110
91	Ensemble de 11 bouteilles 5 bouteilles FAUGERES blanc, Les Vignes du Puits 2014 6 bouteilles DOLIA Hauvette 2010	30/40
92	Ensemble de 12 bouteilles (rouge) 2 bouteilles CÔTES DE PROVENCE Château Grand Boise 2014 6 bouteilles COLLIOURE B. Duchêne 2014 4 bouteilles CÔTES CATALANES «Le Soula», 2011	50/60
93	Ensemble de 12 bouteilles (blanc) 3 bouteilles CÔTES CATALANES «D 18», 3 bouteilles CÔTES DE PROVENCE «Emotion», Gavaisson 2013 1 bouteille SAVENNIERES «Domaine aux Moines», Mme Laroche 2013 2 demies SAVENNIERES «cuvée de l'Abbesse», Mme Laroche 2013 1 bouteille ANJOU rouge, Mme Laroche 2014 1 bouteille SAUMURFosse-Sèche 2014	80/100
VINS DE L'AUTRE PAYS DU VIN !		
94	Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles BAROLO Bosca 1965 (ela, LB) 1 bouteille BAROLO Ceste 1974 Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles BAROLO Bosca 1965 (ela, LB) 1 bouteille BAROLO Ceste 1974 3 bouteilles BAROLO Calissano 1965 (1 LB, 2 MB)	180/210
95	1 bouteille BRUNELLO DI MONTALCINO Biondi-Santi 1968 (B)	120/150
96	3 bouteilles Antinori (1 de 1968, 2 1969 MB)	90/110
97	12 bouteilles BAROLO Scanavino 1973 (LB sauf 1 B, 2 SE présumée, LB)	360/420
98	12 bouteilles BAROLO Scanavino 1976 (es, LB)	360/420
99	12 bouteilles BAROLO Scanavino (divers millésimes : 1974, 1971, 1979... LB à MB)	360/420
100	2 bouteilles AMARONE DELLA VALPOLICELLA Cantina del Nonno 1978 (ela)	40/50
101	1 magnum SASSICAIA Tenuta San Guido 1985 cb	2400/2700
102	3 bouteilles BOLGHERI «Sassicaia», Tenuta San Guido 1994 (elt, 2 TLB, 1 LB)	270/300

103	1 bouteille BOLGHERI «Sassicaia», Tenuta San Guido 1996 (elt, TLB)	100/120
104	1 bouteille BOLGHERI «Sassicaia», Tenuta San Guido 1997	120/140
105	1 bouteille TOSCANA «Solaia», Marchesi Antinori 1997 (J)	120/140
106	4 bouteilles TOSCANA «Tignanello», Antinori 1997 (elt, TLB)	320/360
107	3 bouteilles BAROLO «Riserva», Brico Rocche 1997	90 / 105
108	1 bouteille BOLGHERI «Ornellaia», M.L.A. 1998	100/120
109	1 bouteille BOLGHERI «Sassicaia», Tenuta San Guido 1998	110/130
110	Ensemble de 6 bouteilles 3 bouteilles BARBARESCO «Vigneto Staderi», Vürsù 1999 1 bouteille BARBARESCO «Vigneto Staderi», Vürsù 2004 2 bouteilles BARBARESCO «Vigneto Valeirano», Vürsù 1999 (ea)	320/360
111	1 bouteille TOSCANA «Masseto», Tenuta dell' Ornellaia 1999	360/420
112	Ensemble de 2 bouteilles 1 bouteille BARBARESCO «Vigneto Valeirano», Vürsù 1999 (ea) 1 bouteille BARBARESCO «Vigneto Gallina», Vürsù 1999 (ea)	110 / 130
113	2 bouteilles TOSCANA «Sassicaia», Tenuta San Guido 2001	200/240
114	2 bouteilles BARBARESCO (Staderi 2004 & Valeirano 2005)	110/130
115	3 bouteilles BARBARESCO «Vigneto Gallina», Vürsù 2005 (ea)	180/210
116	4 bouteilles ISOLA DEI NURAGHI Barrua 2005	100 / 120
117	2 bouteilles AMARONE DELLA VALPOLICELLA «Classico», 2007	90/100
118	2 bouteilles AMARONE della VALPOLICELLA, Bertani 2007	90 / 100
119	6 bouteilles AMARONE della VALPOLICELLA, Bertani 2007	270 / 300
120	6 bouteilles AMARONE DELLA VALPOLICELLA Bertani 2007	270/300
121	2 bouteilles BRUNELLO DI MONTALCINO «Tenuta Greppo», Biondi Santi 2008	90/100
122	3 bouteilles TOSCANA Masseto 2008 cb	900/1050
123	1 bouteille BRUNELLO DI MONTALCINO Biondi-Santi 2008	50/60
124	Ensemble de 4 bouteilles 2 bouteilles BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 2 bouteilles BRUNELLO DI MONTALCINO 2009	120/150
125	6 bouteilles BAROLO «Cannubi», 2009	270/300
126	3 bouteilles BRUNELLO DI MONTALCINO «Tenuta Greppo», Biondi Santi 2009	120/140
127	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi [6 de 2009, 6 de 2010]	180/240
128	6 bouteilles TOSCANA «Luce della Vite», [3 de 2011, 1 de 2009, 2 «Lucente» 2014]	390/420
129	2 bouteilles LANGHE «Sperss», 2010 (1 ea)	200/240
130	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	180/240
131	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	180/240
132	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	180/240
133	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	180/240
134	12 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	180/240
135	14 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	420 / 490
136	14 demies BRUNELLO DI MONTALCINO Castello Banfi 2010	420 / 490
137	4 bouteilles BRUNELLO DI MONTALCINO Cecchi 2010	100 / 120
138	4 bouteilles BAROLO [2 de 2010 elt, 2 de 2011]	120/140
139	3 bouteilles BAROLO Prunetto [2 de 2010, 1 de 2011]	80 / 90
140	3 bouteilles BARBARESCO «La Spinetta», Bordini 2011	60/70
141	2 bouteilles BAROLO «Ornato», Pio Cesare 2011 (1 elt)	60 / 70
142	3 bouteilles LANGHE «Sperss», Gaja 2011	210/240
143	4 bouteilles BAROLO Pio Cesare 2011	120/140
144	9 bouteilles BAROLO Ca' del Plin 2011 (ela, elt)	90 / 110
145	11 bouteilles BARBARESCO [8 de 2011, 1 de 2010, 2 de 2009]	330/380
146	12 bouteilles BAROLO Terre da Vino [10 de 2012, 2 de 2011]	120/150
147	Ensemble de 2 bouteilles 1 bouteille BRUNELLO DI MONTALCINO Val di Suga 2011 1 bouteille BRUNELLO DI MONTALCINO Pieve Santa Restituta 2010 (ela)	50 / 60
148	2 bouteilles BOLGHERI «Sassicaia», 2012 (elt)	200/240
149	1 bouteille BOLGHERI «Sassicaia», Tenuta San Guido 2012	70/80
150	12 bouteilles BAROLO Ca' del Plin 2012 (ela, elt)	120 / 150
151	12 bouteilles BAROLO Ca' del Plin 2012 (ela, elt)	120 / 150
152	12 bouteilles BAROLO Terre da Vino 2012	300/360
153	12 bouteilles BAROLO Terre da Vino 2012	300/360
154	8 bouteilles BAROLO Terre da Vino 2012	70 / 80
155	8 bouteilles BAROLO Terre da Vino 2012	70 / 80
156	6 bouteilles ISOLA DEI NURAGHI Barrua 2012	120 / 150
157	Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles BAROLO 2012 2 bouteilles BAROLO «Marcenasco», 2012 2 bouteilles BAROLO «Cannubi», 2011	140/160
158	1 bouteille TOSCANA 2012 (accroc à l'étiquette)	250/280
159	3 bouteilles TOSCANA Masseto 2012	750/840
160	6 bouteilles BAROLO Ca' del Plin [4 de 2012, 2 de 2013] (ela, elt)	60 / 70
161	Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles TOSCANA «Guidalberto», 2010 (elt) 2 bouteilles BOLGHERI «Le Serre Nuove d'Ornellaia», 2013 (elt) 2 bouteilles RIBERA DEL DUERO «Alion», 2012 (ela)	200/240
162	3 bouteilles LANGHE «Alteni di Brassica», Gaja 2013 (1 ea)	120/150
163	1 bouteille LANGHE «Gaja & Rey», 2013 (blanc)	100/120
164	12 bouteilles TOSCANA «Luce della Vite», 2013	780/840

165	10 bouteilles TOSCANA «Luce della Vite», 2013	650/700
166	12 bouteilles TOSCANA Luce della Vite 2013	780 / 840
167	5 bouteilles TOSCANA Luce della Vite 2013	320 / 350
VINS DES CÔTES DU RHÔNE		
168	1 bouteille HERMITAGE «La Chapelle», Jaboulet 1983 (ett, TLB)	70/80
169	1 bouteille HERMITAGE «La Chapelle», Jaboulet 1983 (elt, MB)	50/60
170	1 bouteille HERMITAGE «La Chapelle», Jaboulet 1983 (ett)	80/90
171	1 magnum CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Mont-Redon 1990 cb	40 / 50
172	3 bouteilles ERMITAGE «de l'Orée», Chapoutier 1994	330/390
173	3 bouteilles ERMITAGE «de l'Orée», Chapoutier [1993/1996/1997]	50/60
174	3 bouteilles CROZES-HERMITAGE «Meyssonniers», M. Chapoutier 1996 (1 tachée)	40 / 50
175	3 bouteilles ERMITAGE «de l'Orée», Chapoutier 1999 (es & 1 elt)	330/390
176	3 bouteilles HERMITAGE JL Chave 2007	330/390
177	2 bouteilles CÔTE-RÔTIE «La Landonne», Guigal 2008	220/260
178	5 bouteilles HERMITAGE «Petite Chapelle», Jaboulet 2011	150/180
179	3 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Vires de Serine», Niero 2012 cb	90/110
180	3 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Vires de Serine», Niero 2012 (traces d'humidité) cb	90/110
181	6 bouteilles CÔTE-RÔTIE «Vires de Serine», R. Niero 2012	180/210
182	2 bouteilles CÔTES-DU-RHÔNE rouge, Château des Tours 2012 (1 ela)	40/50
183	9 demies CÔTE-RÔTIE «Promesse», C. Pichon 2013	90/110
184	12 bouteilles SYRAH «seul en scène», F. Villard 2013	150/180
185	12 bouteilles CORNAS «Jouvet», F. Villard 2013	180/240
186	5 bouteilles CÔTES-DU-RHÔNE blanc, Château des Tours 2014	100/120
187	5 bouteilles Y. Cuilleron 2014 (3 Condrieu Rousses, 2 Crozes Vertige)	80/100
188	12 bouteilles CÔTES-DU-RHÔNE blanc, Clos Bellane 2015	80/100
VINS DE CHAMPAGNE		
189	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1934 (millésime présumé, très belle couleur, important dépôt en suspension, niveau LB. Provenance identique aux précédentes bouteilles vendues qui portaient le millésime)	250/300
190	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1966 (TLB, ea et coffret ab)	150 / 180
191	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1966 (millésime peu lisible, TLB, ea)	130 / 150
192	3 bouteilles CHAMPAGNE «Prince de Bourbon Parme», Abel Lepitre (2 de 1973, 1 TLB, 1 LB; 1 de 1966 sans nom de producteur, bon état)	120 / 150
193	1 magnum CHAMPAGNE «Prince de Bourbon Parme», 1969 (MB, juste sous la coiffe)	30 / 50
194	3 bouteilles CHAMPAGNE «Millésime Rare», Laurent-Perrier 1969 (bel état)	180 / 240
195	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1971 (TLB)	130 / 150
196	1 bouteille CHAMPAGNE «Collection», Taittinger 1978 (Vasarély)	100/120
197	1 bouteille CHAMPAGNE «Cristal», L. Roederer 1982 (MB, couleur lég évoluée, traces de dépôt)	100 / 150
198	1 bouteille CHAMPAGNE «Comtes de Champagne», Taittinger 1982 (TLB, coffret)	60 / 70
199	3 bouteilles CHAMPAGNE «Comtes de Champagne», Taittinger 1985 (rosé)	330/390
200	4 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1985 (Cuvée Prestige)	400 / 480
201	1 bouteille CHAMPAGNE «Dom Pérignon», Moët & Chandon 1990	100 / 120
202	1 bouteille CHAMPAGNE «Comtes de Champagne», Taittinger 1995 (Rosé)	80/90
203	1 bouteille CHAMPAGNE «La Grande Dame», Veuve Clicquot 1995	70/80
204	6 bouteilles CHAMPAGNE Ruinart 1998	180/210
205	1 magnum CHAMPAGNE Ruinart 1998	70/80
206	3 bouteilles CHAMPAGNE «Belle Epoque», Perrier-Jouët 1999	210 / 240
207	Ensemble de 4 bouteilles 1 bouteille CHAMPAGNE Roderer 1 bouteille CHAMPAGNE Ruinart 1999 1 bouteille CHAMPAGNE Ruinart 2000 1 bouteille CHAMPAGNE Taittinger	130/160
208	5 bouteilles CHAMPAGNE Ruinart 2002	210/240
209	4 bouteilles CHAMPAGNE «Quinte Essence», F. Pascal 2005	100/120
210	6 bouteilles CHAMPAGNE «Quinte Essence», F. Pascal 2005	150/180
211	3 bouteilles CHAMPAGNE «Clos des Goisses», Pilsipponnat 2005	180/210
212	1 bouteille CHAMPAGNE «Palme d'Or», N. Feuillatte 2006 (coffret avec deux flûtes)	80/100
213	Ensemble de 12 bouteilles 9 bouteilles CHAMPAGNE «Les Blanchiens», R. Pouillon 2008 3 bouteilles CHAMPAGNE «Hommage à F. Hémart», H. Giraud	180/220
214	6 bouteilles CHAMPAGNE «cuvée des Caudalies», de Souza cb	150/180
215	3 bouteilles CHAMPAGNE «739», Jacquesson	60/70
216	6 bouteilles CHAMPAGNE «739», Jacquesson	120/150
217	12 bouteilles CHAMPAGNE «Tolérance», F. Pascal (rosé)	150/180
218	12 bouteilles CHAMPAGNE Rosé, B. Paillard	180/240
219	Ensemble de 3 bouteilles : 1 bouteille CHAMPAGNE «Diamant», Heidsieck ; 2 bouteilles «Grand Brut», Perrier-Jouët	60 / 80
220	6 bouteilles CHAMPAGNE «Reliance», F. Pascal	150/180
221	6 bouteilles CHAMPAGNE «Reliance», F. Pascal	120/150
222	Ensemble de 3 bouteilles 1 magnum CHAMPAGNE Rosé, Deutz 1 bouteille CHAMPAGNE Grande Cuvée, Demoiselle (Rosé) 1 bouteille CHAMPAGNE Rosé, Ruinart	110/130
223	6 bouteilles CHAMPAGNE «Grand Cru Blanc de Blancs», de Souza (2011/2015)	120/150
224	4 bouteilles CHAMPAGNE «Grand Cru Blanc de Blancs», de Souza (2011/2015)	80/120
225	Ensemble de 8 bouteilles 4 bouteilles CHAMPAGNE «Blanc de Blancs Grand Cru», B. Paillard 1 bouteille CHAMPAGNE B. Paillard 3 bouteilles CHAMPAGNE Rosé, de Souza	160/180
226	2 bouteilles CHAMPAGNE «Initial», J. Selosse (04/2015)	140/160

227	2 bouteilles CHAMPAGNE Rosé, J. Selosse	240/280
228	6 bouteilles CHAMPAGNE Rosé, Ruinart	180/210
229	4 bouteilles CHAMPAGNE «Grande Cuvée», Krug (étiquette or et gueules)	280 / 320
230	3 bouteilles CHAMPAGNE «Grande Cuvée», Krug (étiquette or et gueules, ela)	210 / 240
231	2 bouteilles CHAMPAGNE rosé, (1 Laurent-Perrier, 1 Belle Epoque PJ)	80 / 100
232	11 bouteilles COTEAUX CHAMPENOIS «Saran», Moët & Chandon (TLB)	50 / 60
233	Ensemble de 6 bouteilles 1 bouteille CHAMPAGNE «Les Pierrières», U. Colin 2 bouteilles CHAMPAGNE «cuvée des Caudalies», de Souza 3 bouteilles CHAMPAGNE «fidèle», Vouette & Sorbée	90/110
VINS BLANCS DE BOURGOGNE		
234	1 bouteille MEURSAULT Chartron 1945 (LB, lég évoluée)	50 / 70
235	4 bouteilles MEURSAULT Hospices de Beaune (2 Jehan-Humblot 1982 ea, 1 Loppin 2005, 1 SE 1976 présumée)	100/120
236	Ensemble de 6 bouteilles : 1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET «Folatières», Nicolas 1980 (TLB, lég évoluée) 2 bouteilles CHABLIS «Beuroy», La Chablisienne 1983 (évoluées) 3 bouteilles CHABLIS «Domaine Ste-Claire», JM Brocard 1985 (1 taché)	70 / 90
237	3 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune (2 cuvée François de Sains, ets, ela, 1 LB, 1 MB; 1 cuvée Paul Chason ets ela, TLB)	120/150
238	Ensemble de 3 bouteilles : 1 bouteille Meursault, Guy Bocard, Vieilles vignes, 1997 1 bouteille Chablis 1e Cru, Vaillon, Domaine Etienne Defait, 1985 1 bouteille Chablis 1e Cru, Côte de Lechet, Domaine Etienne Defait, 1987	30 / 40
239	6 bouteilles MEURSAULT Mazilly 1990 (ets)	120 / 140
240	Ensemble de 3 bouteilles 1 bouteille CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot Clos de la Chapelle», Louis Jadot 1996 1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, J. Lecellier 1994 1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET «Folatières», J. Drouhin 1992	100/120
241	8 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Morgeot», Lucien Le Moine 1999 (2 ela)	240 / 280
242	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET Leflaive 1999	240/270
243	3 bouteilles CHEVALIER-MONTRACHET, Bouchard P & F [2 de 2003, 1 de 1997]	360/420
244	8 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «En Pimont», Château de Chassagne 2003	120 / 160
245	4 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, 2007(3 P. Marey, ett; 1 de JC Belland)	260/280
246	5 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «V.S.R.», F. Chauvenet (TLB)	50 / 60
247	24 demies BOURGOGNE divers (12 Santenay Gravières La Pousse d'Or 2007, 6 Pouilly Fuissé 2014, 6 Chablis Monts de Milieu Pinson 2014)	120/150
248	4 bouteilles CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET, H. Boillot 2009	280/320
249	5 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Chanson 2011	250/280
250	6 bouteilles BÂTARD-MONTRACHET, Ramonet 2012	1320/1500
251	6 bouteilles MARSANNAY «Les Longeroies», J. Fournier 2012	70/90
252	1 bouteille MONTRACHET, O. Leflaive 2012	200/240
253	3 bouteilles CORTON «Bressandes», Chandon de Briailles 2009	150/180
254	4 bouteilles MEURSAULT «Clos des Perrières», A. Grivault 2013	280/320
255	12 bouteilles MEURSAULT «Goutte d'Or», Buisson-Battault 2013	300/360
256	12 bouteilles MEURSAULT «Limozin», Buisson-Battault 2013	360/420
257	12 bouteilles MEURSAULT «Blagny Sous le dos d'Âne», Ph. Chavy 2013	600/660
258	6 bouteilles MEURSAULT «Blagny Sous le dos d'Âne», Ph. Chavy 2013	300/330
259	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET J. Chartron 2013	150/180
260	3 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET J. Chartron 2013	60/70
261	4 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET 2013 (tachées)	100/120
262	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET J. Drouhin 2013	150 / 180
263	12 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «Les Corvées des Vignes», Ph. Chavy 2013	300/360
264	12 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET F. Carillon 2014	180/220
265	8 bouteilles BOURGOGNE F. Carillon 2014 (4 Chassagne, 4 Puligny)	140/160
266	12 bouteilles BOURGOGNE H. Lamy 2014	70/80
267	5 bouteilles CHABLIS «Vaillons», B. Defaix 2014 (ela)	100/125
268	12 bouteilles CHABLIS «La Forêt», Pinson 2014	240/300
269	6 bouteilles CHABLIS La Forêt, Pinson 2014	120/150
270	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «En Cailleret», Morey-Coffinet 2014	150/180
271	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Les Vergers», R. Lequin-Colin 2014	120/150
272	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Les Vergers», R. Lequin-Colin 2014	120/150
273	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Chenevottes», T. Morey 2014	120/150
274	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET 2014 (3 Buisson Charles, 3 H. Lamy)	120/150
275	3 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Buisson-Charles 2014	150/170
276	6 bouteilles MACON VERZE, Domaine Leflaive 2014	90/110
277	6 bouteilles MACON VERZE, Domaine Leflaive 2014	90/110
278	12 bouteilles MACON VERZE, Domaine Leflaive 2014	180/220
279	6 bouteilles POUILLY FUISSE Château Fuissé 2014	40/50
280	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	180/210
281	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	180/210
282	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	180/210
283	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	180/210
285	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	180/210
286	12 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «Charmes», F. Buisson 2014	360/420
287	3 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «Tremblots», H. Lamy 2014	60/70
288	3 magnums PULIGNY-MONTRACHET «Tremblots», H. Lamy 2014	60/70
289	12 bouteilles SAINT-AUBIN 2014 (3 Les Pitangerets rouge, 9 Murgers des Dents de Chien blanc)	150 / 180
290	12 bouteilles SAINT-AUBIN «Les Frionnes», H. Lamy 2014	150/180
291	12 bouteilles SAINT-AUBIN «La Princée», H. Lamy 2014	150/180

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

292	2 bouteilles AUXEY-DURESSES Leroy SA 1949 (1 LB, 1 MB)	60/80
293	5 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN Colomb-Maréchal 1955 (es, 1 TLB, 2 MB, 2 B)	100 / 125
294	3 bouteilles POMMARD Colomb-Maréchal 1955 (2 LB, 1 MB ea)	60 / 80
295	1 bouteille CHAMBERTIN «Clos de Bèze», Colomb-Maréchal 1959 (eta, LB)	70 / 80
296	5 bouteilles CLOS VOUGEOT, Colomb-Maréchal 1959 (es, 1 TLB, 1 LB, 2 MB, 1 B)	150 / 200
297	6 bouteilles CLOS VOUGEOT, Colomb-Maréchal 1959 (es, B)	90 / 120
298	1 bouteille CORTON Maillard- ? 1959 (V)	30 / 40
299	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES Colomb-Maréchal 1959 (5 MB, 1 B)	90 / 120
300	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN Colomb-Maréchal 1964 (es, niveau parfait)	60 / 70
301	Ensemble de 5 bouteilles : 2 bouteilles ECHEZEUX, J. Galland 1964 (es, V) 2 bouteilles Géricot-Gauthier 1964 (es, V) 1 bouteille SAVIGNY-LES-BEAUNE «Vergelesses Cuvée Forneret », Hospices de Beaune 1964 (es, B)	40 / 50
302	1 bouteille RICHEBOURG, Henri Mayer 1966 (eta mais lisible, capsule complètement disparue, GV)	800 / 1000
303	1 bouteille RICHEBOURG, Henri Mayer 196? (à moitié vide, présumée 66, sc)	400 / 450
304	1 bouteille ROMANEE-CONTI, 1966 (es, elt, V)	4000/5000
305	Ensemble de 2 bouteilles : 1 bouteille ROMANEE-ST-VIVANT, Cathiard-Molinier 1966 (es, V) 1 bouteille RICHEBOURG, M. Farjon 1960 (es, V)	80 / 100
306	3 bouteilles VOLNAY Th. Bassot 1969 (ela, es)	75 / 90
307	4 bouteilles VOSNE-ROMANEE Th. Bassot 1969 (ela, 1 LB, 3 B)	80 / 100
308	4 bouteilles BEAUNE «Cent-Vignes», R. Monnier 1970 (2 LB, 2 B, on y joint une Pommard Th. Bassot 1970 es)	60 / 80
309	Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles POMMARD L. Benaros 1952 (1 LB, 1 MB) 1 bouteille GEVREY-CHAMBERTIN R. Thévenin 1971 (LB) 1 bouteille SAINT ROMAIN R. Thévenin 1971 (LB) 1 bouteille VOLNAY R. Thévenin 1971 (LB) 1 bouteille CHAMBERTIN «Clos de Bèze», Chanson 1967 (B)	150/180
310	11 bouteilles BOURGOGNE H. Audiffred 1976 (4 Pommard MB, 7 Côtes de Nuits Villages 3 LB, 1 MB, 1 B)	80 / 100
311	9 bouteilles PERNAND-VERGELESSES «Île des Vergelesses», Dubreuil-Fontaine 1977 (etla, 4 TLB, 5 LB)	90 / 110
312	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET «Clos St-Jean», H. Audiffred 1978 (es, 2 LB, 1 B)	80 / 100
313	1 bouteille GRANDS-ECHEZEUX, DRC 1978 (elt, MB)	550/600
314	10 bouteilles BEAUNE «Cent-Vignes», A. Ponnelle 1979 (1 TLB, 2 LB, 1 MB)	150 / 180
315	6 bouteilles HAUTES CÔTES DE NUITS «Cuvée Bévy», Geisweiler 1980 (TLB)	40 / 50
316	9 bouteilles SAVIGNY-LES-BEAUNE «Cuvée Fouquerand», Hospices de Beaune 1981 (1 SE présumée)	110 / 135
317	2 bouteilles CHARMES-CHAMBERTIN, A. Ponnelle 1982 (es, 1 MB)	60 / 70
318	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES Labouré-Roi 1983 (1 TLB, 3 LB, 2 MB)	70 / 90
319	8 bouteilles SAVIGNY-LES-BEAUNE C. Charton 1983 (ela, 7 TLB, 1 LB)	60/80
320	2 magnums NUITS-ST-GEORGES «Les Roncières», J. Drouhin 1985 (els)	100/120
321	1 bouteille ROMANEE-ST-VIVANT, «Les Quatre Journaux», L. Latour 1985 (elt)	100/120
322	1 bouteille ROMANEE-ST-VIVANT, Moillard 1986	70/80
323	1 bouteille ECHEZEUX, F. Lamarche 1987 (elt)	50/60
324	4 bouteilles CHARMES-CHAMBERTIN, J. Lecellier 1990 (on y joint une Latricières 1988)	190/220
325	Ensemble de 6 bouteilles 4 bouteilles BEAUNE Clos des Ursules, Louis Jadot 1996 2 bouteilles SANTENAY La Comme, Clair-Popille 1990	100/130
326	12 bouteilles BEAUNE Clos des Ursules, Louis Jadot 1996	240/300
327	6 bouteilles Corton «Bressandes», 1996	300 / 360
328	1 bouteille GRANDS-ECHEZEUX, Dom. Laurent 1996 (tachée)	80 / 90
330	Ensemble de 2 bouteilles 1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY «1er cru», 1998 1 bouteille VOSNE-ROMANEE	165/190
331	3 bouteilles POMMARD «cuvée Billardet», Hospices de Beaune 1999	90/110
332	6 bouteilles Corton, «Clos du Roy», 2000	300 / 360
333	6 bouteilles Corton, «Clos du Roy», 2000	300 / 360
334	6 bouteilles GRANDS-ECHEZEUX, J. Drouhin 2004	300 / 360
335	Ensemble de 2 bouteilles 1 bouteille CORTON «Charlotte Dumay», Hospices de Beaune 2004 1 bouteille BEAUNE «Guigone de Salins», Hospices de Beaune 1999	50 / 60
336	11 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Derrière La Grange», L. Rémy 2005	280/330
337	3 bouteilles CORTON «Charlotte Dumay», Hospices de Beaune 2005 Hospices de Beaune	150 / 180
338	3 bouteilles CLOS SAINT DENIS, Domaine des Beaumont 2008	150/170
339	6 bouteilles SAVIGNY-LES-BEAUNE «Peuillets», Domaine d'Ardhuy 2008	70/90
340	1 bouteille VOSNE-ROMANEE «Les Chaumes», 2008	80/90
341	11bouteilles BOURGOGNE Domaine d'Ardhuy (5 Savigny Peuillets 2008, 5 Clos des Langres 2013 rouge, 1 Clos des Langres blanc 2014)	80/90
342	1 bouteille CLOS VOUGEOT, Méo-Camuzet 2009 (Près le Cellier)	130 / 150
343	9 bouteilles BOURGOGNE [3 Savigny de 2008, 6 Hautes Côtes de Nuits 14]	70/90
344	3 bouteilles CHEVALIER-MONTRACHET, Niellon 2013	360/450
345	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Clos des Argillières», M & P Rion 2009	180/210
346	5 bouteilles VOSNE-ROMANEE «En Orveaux», Mongeard-Mugneret 2010 (1 ett)	220/250
348	1 bouteille GRANDS-ECHEZEUX, 2011 (elt)	80/90
349	3 bouteilles MAZOYERES-CHAMBERTIN, Laroze de Drouhin 2011	150/180
350	12 bouteilles MOREY-ST-DENIS «Clos des Ormes», L. Rémy 2011	240/300
351	5 bouteilles VOSNE-ROMANEE «Aux Réas», AF Gros 2011	150/180
352	12 bouteilles VOSNE-ROMANEE «Aux Réas», AF Gros 2011 (elt, traces d'humidité)	360/420
353	Une caisse de 6 bouteilles DRC 2012 (1 La Tâche/1 Richebourg/1 Romanée-Saint-Vivant/1 Grands Echezeaux/2 Echezeaux) cb	3000/4000

354	5 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Noirots», F. Legros 2012	125/150
355	6bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Champeaux», Ph. Naddef 2012	150/180
356	12 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Champeaux», Ph. Naddef 2012	300/360
357	4 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Clos des Varoilles V.V.», Domaine des Varoilles [3 de 2012, 1 de 2011] (elt)	100 / 120
358	8 bouteilles BOURGOGNE D. Duband 2013 (6 Chambolle & 2 Gevrey)	160/200
359	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN Moillard-Grivot 1997 (1 SM)	30/40
359	2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Cras», A. Guyon 2013	60 / 70
360	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Cras», 2013 (ela)	120/140
361	5 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Mes cinq Terroirs», Domaine Denis Mortet 2013	180/200
362	6 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Ostrea», Trapet 2013	150/180
363	6 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN Trapet 2013 (1 ela)	150/180
364	12 bouteilles MARSANNAY «Genelières», Ph. Naddef 2013	150/180
365	4 bouteilles NUITS-ST-GEORGES F. Legros 2013	60/70
366	12 bouteilles NUITS-ST-GEORGES F. Legros 2013	180/220
367	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Boudots», M. Noëllat 2013	270/300
368	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Aux Boudots», M. Noëllat 2013	300/330
369	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Clos des Corvées», Prieuré-Roch 2013 (etla)	780/960
370	5 bouteilles SANTENAY «Le Temps des Cerises», Olivier 2013	40/50
371	6 bouteilles VOLNAY Comte Armand 2013 (ettl)	120/150
372	Ensemble de 4 bouteilles 2 bouteilles VOLNAY «Santenots cuvée Gauvain», 2013 2 bouteilles POMMARD «cuvée Suzanne Chaudron», 2013	110/130
373	5 bouteilles VOSNE-ROMANEE «Suchots», M. Noëllat 2013	220/250
374	12bouteilles VOSNE-ROMANEE «Suchots», M. Noëllat 2013	540/600
375	6 bouteilles VOSNE-ROMANEE M. Noëllat 2013	120/150
376	12 bouteilles VOUGEOT «Les Cras», F. Legros 2013	240/300
377	4 bouteilles VOUGEOT «Les Cras», F. Legros 2013 (+ 2 Savigny)	100/120
378	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «V.V.», Felettig 2014	240/300
379	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «V.V.», Felettig 2014	240/300
380	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Carrières», Felettig 2014	300/360
381	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Carrières», Felettig 2014	300/360
382	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «V.V.», Felettig 2014	240/300
383	5 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY «Les Carrières», Felettig 2014	125/150
384	9 bouteilles FIXIN Geantet-Pansiot 2014	70/90
385	9 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN «Evocelles», Geantet-Pansiot 2014	225/270
386	11 bouteilles HAUTES CÔTES DE NUITS «Sous le Mont», E. Giboulot 2014	70/80
387	12 demies HAUTES CÔTES DE NUITS «Sous le Mont», E. Giboulot 2014 (et 4 bouteilles)	80/100
388	12 demies MARSANNAY Ph. Naddef 2014	80/100
389	6 bouteilles MERCUREY «Montots», A&P de Villaine 2014	180/210
390	12 bouteilles MOREY-ST-DENIS Domaine des Lambrays 2014	360/420
391	6 bouteilles MOREY-ST-DENIS Geantet-Pansiot 2014	150/180
392	6 bouteilles MOREY-ST-DENIS Geantet-Pansiot 2014	150/180
393	12 bouteilles MOREY-ST-DENIS «En la rue de Vergy», Lignier-Michelot 2014	300/360
394	12 bouteilles MOREY-ST-DENIS «En la rue de Vergy», Lignier-Michelot 2014	300/360
395	5 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Les Murgers», Lignier-Michelot 2014 (elt)	150/180
396	12 bouteilles NUITS-ST-GEORGES «Les Murgers», Lignier-Michelot 2014	360/420
VINS BLANCS DE BORDEAUX		
397	1 bouteille CH. RAYNE-VIGNEAU, 1° cru Sauternes 1939 (ea, capsule neutre de guerre abimée, V)	100 / 120
398	Ensemble de 3 bouteilles 1 bouteille HAUT SAUTERNES Hannappier-Peyrelongue (vieux, bon état) 1 bouteille MONBAZILLAC Latrille (LB) 1 bouteille CH. BAULAC, Barsac (années de guerre, mise allemande, LB)	30/40
399	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1955 (tachée, J)	500 / 550
400	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1956 (eta, niveau dans le goulot)	750/800
401	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1956 (ea, niveau dans le goulot)	750/800
402	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1956 (TLB, eta)	700/750
403	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1956 (LB, SE)	650/700
404	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1956 (LB/MB, ea)	600/650
405	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1959 (étiquette déchirée mais lisible, MB)	750/800
406	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1967 (ela, elt)	500/550
407	6 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985	70 / 80
408	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985	150 / 200
409	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985 (es)	150 / 200
410	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985 (2ea)	150 / 200
411	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985 (1ea, 1ca)	150 / 200
412	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985	150 / 200
413	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985	150 / 200
414	1 bouteille CH. LAVILLE-HAUT-BRION, Graves 1985	320/360
415	Ensemble de 8 bouteilles 1 bouteille CH. COUTET, 1° cru Barsac 1986 2 bouteilles CH. GUIRAUD, 1° cru Sauternes 1985 2 bouteilles CH. GUIRAUD, 1° cru Sauternes 1986 1 bouteille CH. RABAU-DPROMIS, 1° cru Sauternes 1986 1 bouteille CH. RAYNE-VIGNEAU, 1° cru Sauternes 1986 1 demi-litre CH. ROMER, Sauternes 2003	220/260
416	3 bouteilles CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1989 (1 elt)	660/750

417	Ensemble de 9 bouteilles : 5 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1989 1 bouteille CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1990 3 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1985	100 / 130
418	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur 1995	140/160
419	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 2003	160/190
420	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 2013	180 / 200
VINS ROUGES DE BORDEAUX		
421	1 bouteille Château Ausone, 1° Grand Cru, St Emilion, 1937 (eta mais lisible, V)	50 / 60
422	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1944 (es, elt fânée, LB/MB)	200 / 250
423	1 bouteille CH. DE PRESSAC, St-Emilion 1945 (es, LB)	60/70
424	2 bouteilles CH. DE PRESSAC, St-Emilion 1947 (es, 1 TLB, 1 LB)	120/140
425	1 bouteille CH. LA FLEUR-PETRUS, Pomerol 1947 (B, couleuse)	200/250
426	1 bouteille CHATEAU MARGAUX 1947 (elt, LB/MB)	100 / 150
427	1 bouteille Château Latour, 1°cru, Pauillac, 1957 (es, MB)	100 / 150
428	Ensemble de 4 bouteilles 1 bouteille CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux 1959 (B) 3 bouteilles CH. YON LATOUR, St-Emilion 1955 (2 LB, 1 B) 1 bouteille CH. BEL AIR MARQUIS D'ALIGRE, Margaux 1961 (LB)	100/120
429	1 bouteille CH. DE PRESSAC, St-Emilion 1961 (es, TLB)	50/60
430	2 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1964 (ets, elt, 1 TLB, 1 LB)	500 / 600
431	1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1964 (es, V)	120/150
432	1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1966 (es, GV)	60/70
433	1 bouteille Château Latour, 1°cru, pauillac, 1967 (eta mais lisible,J)	120 / 150
434	3 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1969 (es, 2 TLB, 1 LB)	840/960
435	1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1970 (elt, B/V)	70/80
436	1 magnum CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1970 (1 MB)	320 / 360
437	12 bouteilles CH. COUFRAN, Haut-Médoc 1973 (elt, ela, 6 LB, 5 MB)	70 / 80
438	6 bouteilles CLOS DE L'ORATOIRE, Grand Cru St-Emilion 1973 (es, 3 TLB)	70 / 90
439	8 bouteilles CH. DE SALES, Pomerol 1973 (es, 4 J, 2 TLB, 2 MB)	160 / 200
440	1 bouteille CH. Lafite Rothschild, Pauillac 1973 (ea tachée)	200 / 220
441	12 bouteilles CH. FONTESTEAU, Haut-Médoc 1974 (ela)	70 / 80
442	12 bouteilles CH. FONTESTEAU, Haut-Médoc 1974 (ela, 2 TLB, 2 LB)	70 / 80
443	7 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1974 (es, 3 LB, 2 MB, 1 B)	700 / 840
444	12 bouteilles CH. DUPLESSIS-FABRE, Moulis 1975 (ets, ela)	70 / 80
445	12 bouteilles CH. DUPLESSIS-FABRE, Moulis 1975 (ets, ela, 7 LB, 3 MB, 2 B)	70 / 80
446	12 bouteilles CH. LATOUR, Bordeaux 1976 (es, 7 LB, 2 MB)	70 / 80
447	7 bouteilles CH. CAMENSAC, 5° cru Haut-Médoc 1976 (es, 3 J)	70 / 80
448	6 bouteilles CH. MONBOUSQUET, St-Emilion 1976 (ea, MB)	40 / 50
449	2 bouteilles CH. AUSONE, 1° Grand Cru St-Emilion 1977 (ela, 1 TLB)	260 / 300
450	3 magnums CH. JONQUEYRES, Bordeaux 1977 (es, 1 TLB, 1 MB, 1 B)	30/40
451	5 bouteilles CH. ANGELUS, 1° Grand cru St-Emilion 1978 (1 LB, 4 MB)	400 / 500
452	3 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1978 (elt, TLB)	70 / 80
453	1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1978 (TLB)	180 / 220
454	1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1978 (J)	200/240
455	1 bouteille CH. MOUTON ROTHSCHILD, 1°cru Pauillac, 1978 (rec,elt)	130 / 150
455 bis	1 bouteille Château Mouton Rothschild, 1° cru Pauillac 1978	150 / 180
456	1 bouteille CH. PALMER, 3° cru Margaux 1978 (V)	80/90
457	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1979 (TLB) cb	30 / 40
458	8 bouteilles CH. LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien 1979 (4 TLB)	200 / 240
459	8 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 1979 (6 TLB, 1 LB, 1 MB)	150 / 180
460	6 bouteilles CH. PALMER, 3° cru Margaux 1979 (els, 1 LB, 3 MB, 2 B)	420 / 480
461	8 bouteilles LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 1979	380 / 460
462	12 bouteilles MOUTON-CADET, Bordeaux 1979 (eta)	70 / 80
463	12 bouteilles MOUTON-CADET, Bordeaux 1979 (eta, J)	70 / 80
464	12 bouteilles CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 1980 (es, elt)	240 / 300
465	6 bouteilles CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 1980 (es, elt, 2 J)	120 / 150
466	6 bouteilles CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 1980 (1 J) cb	120 / 150
467	8 bouteilles CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1981 (es, 2 TLB, 2 LB)	1040 / 1200
468	6 bouteilles CH. LARRIVET-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1981 (ela, 2 TLB, 1 LB)	70 / 90
469	3 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1981 (els)	100 / 120
470	12 bouteilles CH. MALESCASSE, Haut-Médoc 1981 (eta, 3 TLB, 5 LB)	100 / 120
471	3 bouteilles CH. ANGELUS, 1° Grand cru St-Emilion 1982 (ela, es, 1 TLB)	400/500
472	11 bouteilles CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1982 (elt, 4 LB, 1 MB, 6 B)	240/300
473	3 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand cru St-Emilion 1982 (elt, 1 J, 1 MB)	300 / 380
473 bis	1 bouteille Château GAZIN, Pomerol 1982	50 / 55
474	6 bouteilles CH. HAUT BAGES-LIBERAL, 5° cru Pauillac 1982 (4 LB, 2 MB)	150 / 180
475	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	40 / 50
476	1 impériale CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (MB, trace de coulure) cb	40 / 50
477	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (MB, trace de coulure) cb	20 / 30
478	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	40 / 50
479	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (TLB) cb	40 / 50
480	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (LB) cb	30 / 40
481	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (TLB) cb	40 / 50
482	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	40 / 50
483	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 (MB, trace de coulure) cb	20 / 30

484	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	40 / 50
485	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	40 / 50
486	1 impériale CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1982 cb	80 / 100
487	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1982 (LB/MB)	1500/1800
488	12 bouteilles CH. LAPLAGNOTTE-BELLEVUE, St-Emilion 1982 (2 TLB, 1 LB, 1 MB)	120 / 140
489	1 magnum CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1982 (étiquette gondolée, traces d'humidité)	1000/1200
490	1 magnum CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1982 (TLB, ela, tachée, caps lég abîmée)	1000/1200
491	6 bouteilles CH. TROTANOY, Pomerol 1982 (elt, 1 TLB, 2 LB, 2 MB, 1 B)	960 / 1080
492	1 bouteille PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 1982	100/120
493	1 double-magnum CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1983 cb	300/350
494	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1983 (es, 1 J, 1 LB)	210 / 240
495	2 bouteilles CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1983 (elt, LB)	260/300
496	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1983 (elt)	280/320
497	3 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1983 (es, elt, TLB)	780/840
498	5 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1983 (elt, 3 LB/MB, 2 B)	1000/1200
499	12 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1983	600/700
500	1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1983 (elt, TLB)	130/150
501	1 bouteille CH. PALMER, 3° cru Margaux 1983 (ela)	240/270
502	1 bouteille CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 1983	30/35
503	Ensemble de 6 bouteilles 2 bouteilles CH. FERRIERE, 4° cru Margaux 1994 2 bouteilles CH. GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC, St-Emilion 1985 2 bouteilles CH. LASCOMBES, 2° cru Margaux 1987	100 / 120
504	12 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 1984 (elt, 2 J, 2 TLB, 1 LB, 1 MB) cb	220 / 280
504 bis	1 bouteille Château Cheval Blanc, 1° Grand Cru St-Emilion 1984	140 / 160
505	2 bouteilles CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1984 (elt, 1 ela J)	280/320
506	Ensemble de 12 bouteilles 8 bouteilles CH. ISSAN, 3° cru Margaux 1985 (es, 4 TLB, 2 LB) 1 bouteille CH. TOUR DE MONS, Margaux 1988 1 bouteille CH. HAUT BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1978 (LB, es) 2 bouteilles CH. CHASSE-SPLEEN, Moulis 1985 (TLB)	200 / 240
507	11 bouteilles CH. MOUTON-BARON-PHILIPPE, 5° cru Pauillac 1985 (etla, 5 TLB, 1 SE)	180 / 250
508	1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1985	250/280
509	5 bouteilles CH. DE SALES, Pomerol 1985 (elt)	100 / 120
510	3 bouteilles CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1985	80 / 100
511	12 bouteilles CH. GRAVES GUILLOT, Pomerol 1985 (elt, 2 TLB)	130 / 150
512	2 bouteilles CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1985 (TLB)	100 / 120
513	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 1985 (els, 1 J, 1 TLB)	180 / 210
514	12 bouteilles CH. LA CROIX SAINT-ANDRE, Lalande-de-Pomerol 1985 cb	70 / 80
515	1 impériale CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 cb	70 / 80
516	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (traces de coulure mais niveau parfait) cb	40 / 50
517	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (MB) cb	20 / 30
518	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (LB) cb	30 / 40
519	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (LB) cb	20 / 30
520	1 double-magnum CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (MB) cb	20 / 30
521	1 impériale CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 cb	60 / 70
522	1 impériale CH. LA RIVALERIE, Premières Côtes de Blaye 1985 (ea)	70/80
523	Ensemble de 2 bouteilles 1 bouteille CH. COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 1985 (J) 1 bouteille CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1985 (es, J)	130 / 150
524	12 bouteilles CH. LA TOUR DE BY, Médoc 1985	150 / 180
525	2 bouteilles CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 1985 (1TLB, 1LB)	50 / 60
526	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1985 (capsule lég abîmée, ela)	1100/1300
527	12 bouteilles CH. POTENSAC, Médoc 1985 (8 ett, 4 J, 5 TLB)	130 / 150
528	12 bouteilles CH. POTENSAC, Médoc 1985 (6 TLB)	130 / 150
529	8 bouteilles CH. SAINT GEORGES, St-Georges- St-Emilion 1985 (4 J, 2 TLB, + 1 de 89 ea, LB)	70 / 80
530	2 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1985 (es, 1 TLB, 1 B)	90 / 100
531	Ensemble de 3 bouteilles 2 bouteilles CH. DE SALES, Pomerol 1985 1 bouteille CH. MONLOT-CAPET, St-Emilion 1989	50 / 60
532	5 bouteilles ABEILLE DE FIEUZAL, Pessac-Léognan 1985 (elt, TLB)	40 / 50
533	1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1986 (els)	180 / 200
534	11 bouteilles Château HAUT-BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1986, cb	280 / 330
535	12 bouteilles Château HAUT-BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1986, cb	300 / 360
536	12 bouteilles CH. LA LOUVIERE, Pessac-Léognan 1986 (1 ela)	160 / 200
537	6 bouteilles CH. LA LOUVIERE, Pessac-Léognan 1986	70 / 90
538	1 bouteille Château Lafite Rothschild, 1° cru, Pauillac, 1986	400 / 500
539	1 bouteille CHÂTEAU MARGAUX, 1er cru margaux, 1986 (etls)	230 / 260
539 bis	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1987	850 / 900
540	Ensemble de 12 bouteilles : 1 bouteille BARON DE MILON, Pauillac 1996 2 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 2007 1 bouteille CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 1987 (es) 1 bouteille CH. BERNADOTTE, Haut-Médoc 199	180 / 210
541	6 bouteilles CH. MOUTON BARONNE, 5° cru Pauillac 1988 (et)	100 / 130
542	12 bouteilles CH. MOUTON BARONNE, 5° cru Pauillac 1988 (et, 1 J)	200 / 220
543	1 bouteille CHÂTEAU AUSONE, 1er grand cru, Saint Emilion Grand Cru, 1988 (elt)	150 / 180

544	7 bouteilles CHÂTEAU BEL AIR, 1e Grand Cru , Saint Emilion, 1988 (els)	180 / 200
545	12 bouteilles CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1988 (ela, ett, 3 J)	250 / 300
546	6 bouteilles CH. LA CHAPELLE-LESCOURS, St-Emilion 1988 cb	50 / 60
547	10 bouteilles CH. LYNCH MOUSSAS, 5° cru Pauillac 1988 (3 TLB, 1 LB)	130 / 160
548	12 bouteilles CH. PHELAN-SEGUR, Saint-Estèphe 1988 (els, 2 J)	200 / 220
549	12 bouteilles CH. PHELAN-SEGUR, Saint-Estèphe 1988 (1 ea)	200 / 220
550	6 bouteilles CH. SAINT GEORGES, St-Georges- St-Emilion 1988 (1 TLB)	50 / 60
551	Ensemble de 10 bouteilles 1 bouteille CH. FOMBRAUGE, Grand cru St-Emilion 2005 1 bouteille CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1988 1 bouteille CH. HAUT SARPE, Grand cru St-Emilion 2003 1 bouteille CH. LA LAGUNE, 3° cru Haut-Médoc 1989 3 bouteilles CH. PHELAN-SEGUR, Saint-Estèphe 1990 2 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1985 1 bouteille LA RESERVE DU GENERAL, Margaux 1989	330/360
552	1 bouteille CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1989	30 / 40
553	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1989	250 / 300
554	10 bouteilles CH. LILIAN-LADOUYS, Saint-Estèphe 1989	150/200
555	2 bouteilles CH. PALMER, 3° cru Margaux 1989	400/480
556	12 bouteilles CH. SAINT GEORGES, St-Georges- St-Emilion 1989 (ela/ea, 4 TLB)	100 / 120
557	3 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1990 (1 TLB, 2 LB; étiquettes export, lég tachées par humidité)	1050 / 1200
558	2 bouteilles CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 1990 (J)	100 / 120
559	12 bouteilles CH. RAMAGE LA BATISSE, Haut-Médoc 1990 (5 TLB, 5 LB)	100 / 120
559 bis	3 bouteilles CH. SMITH HAUT LAFITTE, 1990 (els)	120 / 150
560	8 bouteilles CH. SAINT GEORGES, St-Georges- St-Emilion 1990 (2 J, 1 TLB, 1 MB)	80 / 100
561	3 magnums CH. SAINT GEORGES, St-Georges- St-Emilion 1990 (els)	75 / 90
562	12 bouteilles CH. TOURTERAN, Haut-Médoc 1990 (6 TLB, 1 LB)	80 / 100
563	6 bouteilles CH. Leoville Barton Saint-Julien 1991	150 / 180
564	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1991 (TLB)	140/160
565	10 bouteilles, Château GAZIN, Pomerol 1992 (cb)	250 / 300
566	4 bouteilles CH. CARBONNIEUX, Pessac-Léognan 1993 (ela)	60 / 70
567	12 bouteilles CLOS FLORIDENE, Graves 1993	70 / 80
568	6 bouteilles CLOS FLORIDENE, Graves 1993	35 / 40
569	1 magnum de Lafite Rothschild Pauillac 1993 (ét tachée, ela, traces d'usure de la capsule)	450 / 500
570	2 bouteilles CH. PALMER, 3° cru Margaux 1993 (es, 1 caps lég ab)	100 / 120
571	12 bouteilles, CH. LATOUR 1° cru Pauillac, 1994 (cb, ea tachée par l'humidité)	2500 / 3000
572	6 bouteilles CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1996 cb	1200 / 1440
573	12 bouteilles CH. FIGEAC, 1° cru St-Emilion 1996 cb	600 / 660
574	6 bouteilles CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1996 cb	1320 / 1500
575	4 bouteilles AMIRAL DE BEYCHEVELLE, Saint-Julien 1996 (es, on y joint 1 Gazin 1983 LB)	90 / 110
576	1 bouteille CH. Lafite Rothschild Pauillac 1997 (ét tachée)	220 / 250
577	Ensemble de 3 magnums : 1 magnum CH. LASCOMBES, 2° cru Margaux 1979 1 magnum LASCOMBES, 2° cru Margaux 1998 1 magnum CH. HOURTIN DUCASSE, Haut-Médoc 1993	120 / 150
578	6 bouteilles CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1998 cb	1440 / 1560
579	6 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1998 cb	2280 / 2520
580	6 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1998 cb	1500 / 1800
581	12 bouteilles CH. PALMER, 3° cru Margaux 1998 cb	1200 / 1440
582	1 bouteille CH. PAVIE, 1° Grand Cru St-Emilion 1998	100/120
582 bis	6 bouteilles CH. AUSONE, 1° Grand Cru St-Emilion 1998 cb	300 / 350
583	Une caisse «Primeurs» comprenant 2 bouteilles PETRUS, Pomerol 1998 2 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1998 2 bouteilles CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1998 2 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1998 2 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1998 2 bouteilles CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1998	8500 / 9000
584	1 magnum LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 1998	180 / 200
585	1 caisse DUCLOT Collection 1998 cb : 1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1 bouteille PETRUS, Pomerol 1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1 bouteille CH. AUSONE, 1° Grand Cru St-Emilion 1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1 bouteille CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1 bouteille CH. MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux	5000/5500
586	12 bouteilles CH. CARBONNIEUX, Pessac-Léognan 1999 cb	180 / 220
587	12 bouteilles CH. LA TOUR DE BY, Médoc 1999	100 / 120
587 bis	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1999	1000 / 1200
588	Ensemble de 12 bouteilles 8 bouteilles CH. MALARTIC-LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 1999 4 bouteilles LE SILLAGE DE MALARTIC, Pessac-Léognan 2003	130 / 160
589	3 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 2000	270/300
590	2 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2000 (elt)	220 / 260
591	1 bouteille CH. PALMER, 3° cru 2000	180/220
592	1 bouteille CH. ROUX DE BEAUCES, Bordeaux 2000 (cuvée spéciale Grand Prix de Formule 1 de Monte Carlo)	20 / 30

593	1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 2001	250/280
594	6 bouteilles LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 2001 (fânées, tachées)	420 / 480
595	2 magnums CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2002	220/260
596	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 2002	100/160
597	1 bouteille Carruades de Lafite, Pauillac 2002	70 / 80
598	1 caisse DUCLOT Collection2002 cb 1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1 bouteille PETRUS, Pomerol 1 bouteille CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1 bouteille CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1 bouteille CH. MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux	4000/4400
599	5 magnums CH. CITRAN, Haut-Médoc 2003 (2 et)	100 / 120
600	11 bouteilles DOMAINE DE LA GAZELLE-FERRANDAT, St-Emilion 2003	70/80
601	3 magnums CH. GRAND LARTIGUE, St-Emilion 2003	60 / 75
602	2 magnums CH. GRAND LARTIGUE, St-Emilion 2003 (on joint 1 mag La Louvière 1995)	40 / 50
603	1 bouteille LE PETIT CHEVAL, St-Emilion 2003	80/90
604	12 bouteilles LE SILLAGE DE MALARTIC, Pessac-Léognan 2003	80 / 100
605	12 bouteilles LE SILLAGE DE MALARTIC, Pessac-Léognan 2003	80 / 100
606	12 bouteilles LE SILLAGE DE MALARTIC, Pessac-Léognan 2003	80 / 100
607	4 magnums DEMOISELLE DE SOCIANDO, Haut-Médoc 2003 (elt)	60 / 80
608	Ensemble de 3 bouteilles 1 bouteille CH. PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE, 2° cru Pauillac 2004 1 bouteille CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2007 1 bouteille CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1996	180 / 200
609	6 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2005	210/240
610	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 2005 (ela)	300/360
611	2 demies CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 2005	450 / 500
612	4 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2005 (elt)	320 / 360
613	2 magnums CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2005 (elt)	400/480
614	3 bouteilles CH. PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE, 2° cru Pauillac 2005	180/210
615	3 bouteilles CH. LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2006 (tachées)	75 / 90
616	1 bouteille CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 2006 (elt)	260/290
617	1 bouteille CH. LE PUY «Barthélémy», 2006	70/80
618	Ensemble de 6 bouteilles St-Emilion 2 bouteilles CH. CANON, 1° grand Cru St-Emilion 2006 & 2011 2 bouteilles CH. BARDE-HAUT, St-Emilion 2008 2 bouteilles CH. LA CONFESSION, St-Emilion 2010	160 / 180
619	2 bouteilles CH. COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe (2007 & 2006 ela)	110/120
620	3 bouteilles CH. LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2007 (1 ea)	270/300
621	3 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 2007	210/240
622	9 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2008 (tachées)	450/500
623	1 magnum CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 2008	130/150
624	4 bouteilles CLOS L'EGLISE, 2008	160/180
625	2 bouteilles CH. PAPE-CLEMENT, Pessac-Léognan 2008	110/120
626	3 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 2008 (tachées)	130/150
627	8 bouteilles CH. SOCIANDO-MALLET, 2008	160/200
628	1 bouteille LE PETIT DE MOUTON-ROTHSCHILD, 2008	90/100
629	Ensemble de 12 bouteilles 7 bouteilles CH. CLAUZET, Saint-Estèphe 2008 (2 ela) 5 bouteilles CH. VIEUX TAILLEFER, St-Emilion 2010	160/190
630	4 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2009 (elt)	220/240
631	3 bouteilles CH. DUHART-MILON, 4° cru Pauillac 2009 (2 ea)	150/180
632	6 bouteilles CH. JEAN FAURE, St-Emilion 2009 cb	120/150
633	6 bouteilles CH. JEAN FAURE, St-Emilion 2009 cb	120/150
634	12 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru 2009	840/960
635	12 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru 2009	840/960
636	12 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru 2009	840/960
637	2 bouteilles CH. PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE, 2° cru 2009	220/240
638	6 bouteilles CH. TROP LONG-MONDOT, 1er Grand Cru St-Emilion 2009	480/540
639	12 bouteilles L'AURAGE, Castillon Côte de Bordeaux 2009	70/80
640	6 bouteilles CH. GISCOURS, 3° cru [2 de 2009, 2 de 2011, 2 de 2013]	180/210
641	4 bouteilles CH. GISCOURS, 3° cru Margaux [3 de 2010, 1 de 2012]	140 / 160
642	8 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru 2010 (ett)	480/560
643	2 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2010 (on y joint 3 Amiral de Beychevelle 2011, 1 ela)	150 / 180
644	4 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux [2 de 2010, 2 de 2013]	120 / 140
645	2 bouteilles CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe 2010 (elt)	110 / 120
646	5 bouteilles CH. CORDET, Margaux 2010	60/70
647	12 bouteilles CH. DE CÔME, Saint-Estèphe 2010	240/300
648	12 bouteilles CH. GOMBAUDE-GUILLOT, Pomerol 2010	420/480
649	5 bouteilles CH. LA TOUR CARNET, 5° cru Haut-Médoc 2010	100/120
650	4 bouteilles CH. L'ARROSEE, Grand Cru St-Emilion 2010 (tachées)	100 / 120
651	4 bouteilles CH. L'ARROSEE, Grand Cru St-Emilion 2010 (elt)	120/140

652	Ensemble de 4 bouteilles 1 bouteille CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 2013 1 bouteille CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 2001 2 bouteilles CH. LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien 2010 (1 els)	160 / 190
653	12 bouteilles CLOS PLINCE, Pomerol 2010 (5 ela)	360/420
654	6 bouteilles CH. SAINT-PIERRE, 4° cru 2010 (elt)	330/360
655	6 bouteilles CH. SAINT-PIERRE, 4° cru Saint-Julien 2010 (elt, ela)	330 / 360
656	5 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2011	200/220
657	3 magnums CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2011	330/390
658	3 magnums CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2011	330/390
659	Ensemble de 3 magnums 1 magnum CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2011 2 magnums CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 2013	180/210
660	12 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru 2011	300/360
661	11 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru 2011	280/330
662	12 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru 2011	300/360
663	9 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2011 (elt)	230 / 270
664	9 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2011	150/180
665	Ensemble de 12 bouteilles 2 bouteilles CH. LASCOMBES, 2° cru Margaux 2011 & 2013 2 bouteilles CH. HAUT BAGES-LIBERAL, 5° cru Pauillac 2009 eta & 2011 elt 2 bouteilles CH. LA GARDE, Pessac-Léognan 2011 (els) 1 bouteille CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 2011 (blanc) 3 bouteilles CH. BELGRAVE, Haut-Médoc 2011 1 bouteille DUO DE LA CONSEILLANTE, Pomerol 2013 1 bouteille CH. HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 2012	360 / 420
666	3 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 2011	90 / 110
667	12 bouteilles DOMAINE DE CHEVALIER, Pessac-Léognan 2011	360/420
668	2 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 2011	120 / 140
669	3 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru 2011 (elt)	100/120
670	12 bouteilles CH. HAUT BAGES-LIBERAL, 5° cru 2011 (elt)	240/300
671	12 bouteilles CÔTES DE PROVENCE «La Tournée des Princes», Château La Martinette 2012	80/100
672	5 bouteilles CH. LA BRANDE, Côtes-de-Bordeaux 2011	30/40
673	6 bouteilles CH. LAGRANGE, 3° cru 2011	150/180
674	5 bouteilles CH. LE PRIEURE, Grand Cru 2011 (2 elt)	100/120
675	12 bouteilles CH. LE PUY, St-Emilion 2011	300/360
676	6 bouteilles CH. LE PUY, St-Emilion 2011	150/180
677	9 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru 2011 (ett)	320/360
678	6 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2011 (ela)	210 / 240
679	12 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2011	420/480
680	1 bouteille CH. L'EVANGILE, Pomerol 2011	50 / 60
681	Ensemble de 2 magnums 1 magnum CH. LYNCH-BAGES, 5° cru 2011 (ett) 1 magnum CH. LA SERRE, Grand Cru 2011	130/160
682	4 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru 2011 (elt)	200/220
683	2bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2011 (elt)	100 / 110
684	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET «La Garenne», F & D Clair 2014	90/110
684	12 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011	360/420
685	12 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011	360/420
686	12 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011	360/420
687	12 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011	360/420
688	6 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011	180/210
689	4 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru Margaux 2011 (1 ea)	120 / 140
690	6 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2011 (elt)	270/300
691	5 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2011 (elt)	220 / 250
692	1 bouteille PETRUS, Pomerol 2011 (ét italienne)	1000/1200
693	10 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 2011	450/500
694	10bouteilles CH. TALBOT, 4° cru [5 de 2014, 1 de 2012, 2 de 2006, 2 de 2011]	300/350
695	5 bouteilles CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien [2 de 2012, 3 de 2011 ea]	180/200
696	12 bouteilles CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru 2012	360/420
697	4 bouteilles CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru St-Emilion 2012	120 / 140
698	3 bouteilles CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru St-Emilion 2012 (1 elt)	230/270
699	8 bouteilles CH. COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 2012	720/800
700	6 bouteilles CH. DE PEZ, Saint-Estèphe 2012 cb	120/150
701	6 bouteilles CH. DE PEZ, Saint-Estèphe 2012 cb	120/150
702	5 bouteilles CH. DU TERTRE, 4° cru Margaux 2012	100/130
703	3 bouteilles CH. DUHART-MILON, 4° cru Pauillac 2012	100/120
704	3 bouteilles CLOS FOURTET, 1° Grand Cru 2012 (elt)	90/110
705	12 bouteilles CLOS FOURTET, 1° Grand Cru 2012 (ett)	360/420
706	2 magnums CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru 2012	80/100
707	4 bouteilles CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 2012 (elt)	120/140
708	4bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru 2012 (1 elt)	240/280
709	3 bouteilles CH. MALARTIC-LAGRAVIERE, 2012	80/90
710	Ensemble de 5 bouteilles 1 bouteille CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru 2012 2 bouteilles CH. D'AIGUILHE, 2014 2 bouteilles CLOS DE L'ORATOIRE, Grand Cru 2012	110/130

711	11 demies CH. MILENS, St-Emilion 2012	110/130
712	6 bouteilles CH. PICHON LONGUEVILLE-BARON, 2° cru 2012 (1 ela)	270/300
713	3 bouteilles CH. PICHON LONGUEVILLE-BARON, 2° cru Pauillac 2012	135/150
714	6 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 2012 (tachées)	420/480
715	2 bouteilles CH. ROUGET, Pomerol 2012	50 / 60
716	3 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien 2012 (1 tachée, 2 elt)	105 / 120
717	3 bouteilles CH. NENIN, Pomerol [2 de 2012, 1 de 2013]	60 / 70
718	Ensemble de 10 bouteilles 1 bouteille CH. GLORIA, 2011 2 bouteilles CH. FIEUZAL, 2012 1 bouteille CH. SAINT-PIERRE, 4° cru 2010 1 bouteille CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 2011 1 bouteille CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru 1994 1 bouteille CH. PIBRAN, 2012 1 bouteille CH. CLERC-MILON, 5° cru 2012 1 bouteille CH. LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe 2012 1 bouteille CH. CAMENSAC, 5° cru 2013	300/350
719	4 bouteilles CH. BEAU-SEJOUR-BECOT, 1° Grand Cru 2013 (elt)	120/140
720	4 bouteilles CH. DUHART-MILON, 4° cru 2013 (1 elt)	280/320
721	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 2013	135/150
722	3 magnums CH. LE PUY, St-Emilion 2013	150/180
723	3 bouteilles CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 2013 (elt)	90 / 110
724	10 bouteilles CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2013	300/360
725	6 bouteilles CH. PAPE-CLEMENT, 2013 (ett)	210/240
726	10 bouteilles CH. PAPE-CLEMENT, Pessac-Léognan 2013 (elt, 1 ea)	350/400
727	6 bouteilles CH. PAPE-CLEMENT, Pessac-Léognan 2013 cb	210/240
728	9 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru 2013 (elt)	400/450
729	2 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 2013 (tachées)	90 / 100
730	4 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru 2013	120/140
731	Ensemble de 5 bouteilles 2 bouteilles CH. BEAUREGARD, 2012 (elt) 1 bouteille CH. LES GRANDES MURAILLES, Grand Cru 2012 2 bouteilles CH. GRAND MAYNE, Grand Cru 2014	100/120
732	9 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2014 (3 elt)	360/400
733	9 bouteilles CH. HAUT BAGES-LIBERAL, 5° cru 2014 (on y joint 2 de 2011)	180/220
734	9 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2014 (elt)	450 / 540
735	4 bouteilles CH. PAPE-CLEMENT, 2014 (elt)	200/220
736	Ensemble de 8 bouteilles 2 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru 2013 1 bouteille CH. MALESCOT-ST-EXUPERY, 3° cru 2011 1 bouteille CH. PALMER, 3° cru 1994 1 bouteille CH. GISCOURS, 3° cru 2014 2 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru 2014 1 bouteille CH. DU TERTRE, 4° cru 2011	260/290
737	4 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien (2 de 2011, 2 de 2014)	100 / 120
738	12 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru 2014	360/420
739	12 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru 2014	360/420
740	12 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru 2014	360/420

CONDITIONS DE VENTES

L'Hôtel des Ventes de Mont-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 Mont-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 Mont-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 Mont-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 Mont-Carlo préalablement à chaque vente pour répondre à toute question dans ce domaine.

Aucune réclamation ne sera admise une fois l'adjudication prononcée.

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 Mont-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'écaille 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. Ces matériaux présents sur des bijoux modernes ne seront pas admis.

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 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 Mont-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 Mont-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. 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 Mont-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 « Adjugé » 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 Mont-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 Mont-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 Mont-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 adjugé. 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 adjugé 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.

EXPORTATION

Les formalités douanières seront requises pour l'envoi d'oeuvres d'art dans des pays hors Union Européenne. Il convient à l'acheteur de vérifier préalablement à l'achat les règles en vigueur dans le pays de destination.

Si une oeuvre d'art doit être livrée en France ou dans d'autres pays de l'Union Européenne, il n'y aura aucune formalité douanière. En dehors de l'Union Européenne, les règles douanières seront celles en vigueur dans le pays de destination de l'oeuvre.

FRAIS

En sus du prix d'adjudication, l'acheteur devra acquitter des frais de 21% HT jusqu'à 500 000 €, 18% HT sur la tranche de 500 001 € à 2 000 000 € et 15% HT sur la tranche au-delà de 2 000 001 €.

PAIEMENT

La vente se fait expressément au comptant.

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 égal ou 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 Mont-Carlo.

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

Le transfert de propriété du vendeur vers l'acquéreur ne s'effectue qu'une fois que l'Hôtel des Ventes de Mont-Carlo en a perçu le prix, commission comprise.

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 Mont-Carlo se réserve le droit d'annuler la vente et d'engager des poursuites en dommages et intérêts contre l'acquéreur défaillant.

RIB HVMC

Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB	Domiciliation	IBAN
15607	00064	60021664861	91	Banque Populaire Côté d'Azur CCBPMCM1XXX	(International Bank Account Number) MC58 1560 7000 6460 0216 6486 191

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.

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. Such materials present on modern jewellery will not be admitted.

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 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 % (⚠) or 20% (⚠) 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 reexport.

EXPORTS

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 21% HT excluding VAT up to € 500 000, 18% excluding VAT on amounts from € 500 001 to € 2 000 000 and 15% HT excluding VAT on amounts above € 2 000 001.

PAYMENT

The sale is strictly carried out for payment in full. The buyer must pay 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 equal to or 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 transfer of ownership from the seller to the buyer occurs only after the Hôtel des Ventes de Mont-Carlo has received payment, including commission.

The Hôtel des Ventes de Mont-Carlo reserves the right to cancel the sale and file a claim to seek damages against the defaulting buyer 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.

RIB HVMC				Domiciliation	IBAN
Code Banque	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB	Banque Populaire Côté d'Azur CCBPMCM1XXX	(International Bank Account Number) MC58 1560 7000 6460 0216 6486 191
15607	00064	60021664861	91		

УСЛОВИЯ ТОРГОВ

Аукционный дом Монте-Карло Hôtel des Ventes de Monte Carlo выступает в роли доверенного лица продавца и не является стороной договора купли-продажи между покупателем и продавцом.

Настоящие условия торгов, равно как и все, что имеет отношение к торгам, регулируются законодательством Монако. Любые судебные иски подпадают под юрисдикцию судебных органов Княжества Монако.

Торги предусматривают немедленный расчет. Валюта расчета — евро (€).

ГАРАНТИИ

При отсутствии вмешательства со стороны эксперта наименования, вносимые в каталог, составляют Аукционный дом Hôtel des Ventes de Monte Carlo. В случае привлечения эксперта наименования составляются только им. При необходимости наименование и предварительная оценка лота могут быть изменены во время представления вещи, что должно быть доведено до сведения потенциальных покупателей и отражено в протоколе торгов. В случае привлечения эксперта последний несет полную ответственность за первоначальную формулировку наименования или за изменения, зафиксированные в протоколе. Ввиду того что Аукционный дом Hôtel des Ventes de Monte Carlo берет на себя только обязательство действия, Hôtel des Ventes de Monte Carlo не несет ответственность в случае возникновения споров в отношении подлинности товара или его качества.

Состояние представленных лотов, отсутствие указаний относительно состояния товара в наименовании, внесенном в каталог, никоим образом не подразумевает отсутствие дефектов. Некоторые реставрационные работы, не меняющие свойства вещи и не искажающие ее характеристики, свидетельствующие о принадлежности к определенной эпохе, не могут стать предметом спора. При отсутствии специальных указаний товар считается проданным в его первоначальном состоянии. Клиенты Hôtel des Ventes de Monte Carlo могут перед каждым торгами обращаться к услугам экспертов, которые всегда предоставят консультацию по данному вопросу. По завершении торгов претензии не принимаются.

МЕБЕЛЬ, КАРТИНЫ И ПРЕДМЕТЫ ИСКУССТВА

Мебель, картины и предметы искусства продаются в первоначальном состоянии. Реставрация мебели или предметов искусства, а также замена некоторых деталей, не влекущие за собой изменения свойств вещи или искажение ее аутентичного характера, рассматриваются как текущий ремонт.

Дублирование холста, подклейка нового холста или паркетирование картин представляют собой меры обеспечения сохранности и, не будучи заметными, не могут рассматриваться как дефекты.

Указания размеров носят ориентировочный характер.

ДРАГОЦЕННОСТИ И ЧАСЫ

Цветные камни и жемчуг

Некоторые драгоценные камни были подвергнуты профессиональной обработке для облагораживания их внешнего вида (термическая обработка и пропитка маслом драгоценных камней, отбеливание жемчуга). Данные процедуры традиционно применяются во всем мире продавцами ювелирных изделий.

В отношении некоторых украшений при согласии клиента продавец Hôtel des Ventes de Monte Carlo может получить заключения геммологических лабораторий международного уровня, которые по специальному требованию предоставляют информацию о наличии или отсутствии любой термической обработки.

Аукционный дом Hôtel des Ventes предлагает своим клиентам сертификаты на крупные драгоценные камни и натуральный жемчуг. Сертификаты предоставляются лабораториями международного уровня. Если покупатель желает получить другой сертификат из лаборатории на его выбор, он должен сообщить об этом за 10—30 дней до совершения покупки. После совершения покупки любые претензии по поводу выданных сертификатов не принимаются.

Материалы животного происхождения

Кораллы, слоновая кость, черепаховый панцирь и любые материалы, добытые в результате уничтожения исчезающих видов животных, могут выставляться на публичных торгах только в случае, если они являются

неотъемлемой частью старинных украшений. Вышеозначенные материалы, фигурирующие на современных украшениях, на торги не принимаются.

Бирманские камни

Украшения с рубинами или жадеитом бирманского происхождения не могут экспортироваться в Соединенные Штаты Америки. Однако если к ним прилагается сертификат или чек, выданный до октября 2007 года, они могут быть ввезены на территорию США. В пределах стран Европейского сообщества разрешено свободное обращение рубинов и жадеитов бирманского происхождения.

Часы

Все лоты продаются в исходном состоянии. Претензии, предъявленные против Аукционного дома Hôtel des Ventes de Monte Carlo и его эксперта в отношении следов давно осуществленного ремонта, исходной герметичности или работы механизма, не принимаются. Потенциальный покупатель может обратиться к эксперту за информацией о состоянии качества товара перед началом торгов.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ТОРГОВ И УЧАСТИЕ В АУКЦИОНЕ

Каждый потенциальный покупатель должен предварительно предоставить свои личные данные, заполнив регистрационный бланк, полученный при входе в аукционный зал от сотрудников Hôtel des Ventes de Monte Carlo. Он должен предъявить действующее удостоверение личности и по требованию подтвердить банковские реквизиты. Покупателю выдают карточку с регистрационным номером, которую следует вернуть, выходя из зала. Она предназначена для сугубо индивидуального пользования и предоставляет возможность участия в торгах.

Порядок выставления лотов соответствует нумерации, представленной в каталоге, за исключением случаев изменения порядка, предпринятого по собственному усмотрению Hôtel des Ventes de Monte Carlo.

Победителем торгов является последний участник, предложивший наивысшую цену. В случае возражений в момент присуждения лота, возникающих в основном по причине одновременного поступления от нескольких участников предложения одной и той же ценовой надбавки, при условии, что данный факт явно установлен, даже после произнесения слова «Продано», предмет немедленно повторно выставляется на торги по последней заявленной цене, и все присутствующие лица допускаются к повторному участию.

Личные данные, вносимые в аукционную ведомость, должны полностью совпадать с данными, представленными в регистрационном бланке. Никакие изменения личных данных не принимаются без согласия со стороны руководства Hôtel des Ventes de Monte Carlo.

По завершении торгов покупатель несет полную ответственность за приобретенный товар и за его страховку.

Участие в торгах по телефону

Любой потенциальный покупатель, чья личность установлена Аукционным домом Hôtel des Ventes de Monte Carlo, может участвовать в торгах по телефону. Запрос на предоставление телефонных линий должен быть представлен в письменном виде в сопровождении действующего документа, удостоверяющего личность, и справки из банка о наличии расчетного счета. Hôtel des Ventes de Monte Carlo связывается с участником во время проведения торгов, но не несет ни какой ответственности за ошибки или невыполнение предположений в рамках осуществления данной услуги.

РЕЗЕРВНАЯ ЦЕНА И ПРИМЕРНАЯ СТОИМОСТЬ

Перед каждым лотом в каталоге указана примерная стоимость, сумма которой не включает затраты покупателя и НДС, подлежащий оплате в случае временного ввоза товара. При отсутствии уточняющих сведений все лоты представлены с учетом резервной цены, установленной по согласованию с продавцом, ниже которой товар не может быть продан. Если резервная цена не была установлена продавцом, никакие претензии от последнего относительно продажи товара ниже нижнего предела предварительной стоимости не принимаются.

ПРАВО ПРЕИМУЩЕСТВЕННОЙ ПОКУПКИ

Государство Монако может осуществить право преимущественной покупки, распространяющееся на произведения искусства, продаваемые на территории Княжества Монако. Государство получает лот вместо последнего участника торгов. Решение воспользоваться правом преимущественной покупки должно быть доведено до сведения секретаря сразу же после завершения торгов. Запись о данном решении вносится в протокол торгов. Преимущественная покупка должна быть подтверждена в течение пятнадцати дней. При отсутствии подтверждения по истечении вышеозначенного срока товар передается последнему участнику торгов.

Статья 2-1 закона № 1.014 от 29.12.1978 о продаже публичных предметов мебели.

ВЫВОЗ

При отправке произведений искусства в страны, не являющиеся участниками Европейского Союза, требуется выполнение ряда таможенных процедур. Покупателю необходимо перед совершением покупки ознакомиться с правилами, действующими на территории той страны, куда будет осуществлен ввоз. При доставке произведения искусства на территорию Франции или любой другой страны-участницы Европейского Союза таможенные формальности не требуются. За пределами Европейского Союза действуют таможенные правила, принятые на территории той страны, куда будет осуществлен ввоз произведения искусства.

ИМПОРТИРОВАННЫЕ ТОВАРЫ

Товары, отмеченные таким знаком, были временно импортированы из стран, не входящих в состав Европейского Союза.

Приобретая их, покупатель должен будет оплатить, помимо окончательной стоимости и дополнительных расходов, НДС в размере 5,5% (т) или 20% (т). НДС подлежит возврату в случае реэкспорта товара за пределы ЕС в течение месяца на основании подачи таможенных документов, подтверждающих реэкспорт.

РАСХОДЫ

В дополнение к окончательной цене аукциона покупатель обязан заплатить взнос в размере 21% за вычетом налогов при стоимости приобретенного лота до 500 000 евро включительно, 18% — при стоимости лота от 500 001 евро до 2 000 000 евро и 15% — при стоимости от 2 000 001 евро.

ОПЛАТА

Торги предусматривают только немедленный расчет. Покупатель должен оплатить покупку, стоимость которой включает окончательную цену товара, возможные расходы и пошлины:

- сертифицированным банковским чеком в евро;
 - посредством банковского перевода в евро;
 - посредством банковской карты Visa или Mastercard с предоставлением удостоверения личности;
 - наличными в евро, если сумма покупки не превышает 30 000 евро.
- На все платежи картой American express будет увеличение на сумму 2,75%

Чеки иностранных банков принимаются только с разрешения руководства Hôtel des Ventes de Monte Carlo.

При отсутствии немедленной оплаты покупки товар не может быть передан покупателю.

Переход права собственности от продавца к покупателю осуществляется только после получения Аукционным домом Hôtel des Ventes de Monte Carlo всей суммы, включая комиссионные.

При отсутствии оплаты со стороны покупателя и неудовлетворении официально предъявленного требования об оплате по истечении одного месяца после завершения торгов Hôtel des Ventes de Monte Carlo имеет право аннулировать результаты аукциона и подать против покупателя, отказавшегося от оплаты, иск о возмещении вреда и взыскании процентов.

ПОЛНЫЙ ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Обращаем ваше внимание на то, что, столкнувшись в ходе предыдущих аукционов с многочисленными проблемами, связанными с бесхозяйственными оспариванием подлинности произведений некоторых художников, в частности, русских и/или китайских, Аукционный дом Монте-Карло принял решение больше не предоставлять гарантий подлинности работ, отмеченных знаком (***), разъяснение которого дано в настоящих «Общих условиях торгов». Покупатели были проинформированы о том, что никакие претензии не принимаются

RIB HVMC

Code Banque
15607

Code Guichet
00064

Numéro de Compte
60021664861

Clé RIB
91

Domiciliation
Banque Populaire Côte d'Azur
CCBPMCM1XXX

IBAN

(International Bank Account Number)
MC58 1560 7000 6460 0216 6486 191

CONDIZIONI DI VENDITA

La Casa d'Aste di Monte Carlo interviene come mandatario del venditore. Non fa parte del contratto di vendita che collega il venditore con l'acquirente.

Le seguenti condizioni di vendita e tutto ciò a cui la vendita fa riferimento, sottostanno al diritto monegasco. Qualsiasi azione giudiziaria è soggetta alla competenza esclusiva dei tribunali del Principato di Monaco.

La vendita si realizza a vista e la valuta utilizzata è l'euro (€).

GARANZIE

Le designazioni riportate nel catalogo sono stabilite dalla Casa d'Aste di Monte Carlo in assenza di consulenza da parte di un esperto, ed esclusivamente da parte dell'esperto che assiste, se presente. Se necessario, si potranno segnalare rettifiche alla designazione o stima, al momento della presentazione dell'oggetto presentato ai potenziali acquirenti e applicarle nel procedimento verbale della vendita. In caso di consulenza di un esperto, quest'ultimo assume la completa responsabilità delle designazioni iniziali o modifiche apportate nel procedimento verbale. La responsabilità della Casa d'Aste di Monte Carlo viene sollevata nel caso di un contenzioso riguardante l'autenticità o lo stato di un bene, essendo la Casa d'Aste di Monte Carlo vincolata solo da un obbligo di mezzi. Sullo stato dei lotti presenti, l'assenza di riferimento allo stato nella designazione presentata nel catalogo non implica in nessun modo che l'oggetto sia esente da difetti. Alcuni lavori di restauro che non ne abbiano modificato la natura e l'epoca non possono essere causa di contenzioso.

Il bene, in assenza di citazione, è considerato come venduto nello stato in cui si trova. Gli esperti sono a disposizione dei clienti della Casa d'Aste di Monte Carlo prima di ogni vendita per rispondere a tutti gli eventuali quesiti. Non saranno ammessi reclami una volta pronunciata l'aggiudicazione.

MOBILIARIO, QUADRI E OGGETTI D'ARTE

I mobili, quadri e oggetti sono venduti nello stato in cui si trovano.

Su un mobile o un oggetto, il restauro o la sostituzione di elementi che non ne abbiano modificato la natura o il carattere autentico del mobile o dell'oggetto, sono da considerarsi come opere di manutenzione dovute all'uso.

Su un quadro, la rintelatura, il rifoderò o la parchetatura sono misure conservatrici e non costituiscono errore di diritto se non segnalati. Le dimensioni sono fornite a titolo indicativo.

GIOIELLI E OROLOGI

PIETRE COLORATE E PERLE

Alcune pietre preziose sono state trattate professionalmente per migliorarne l'aspetto (trattamento termico e oliatura per le gemme, sbiancatura per le perle). Queste operazioni sono tradizionalmente ammesse dai negozianti internazionali in gioielleria. Per alcuni gioielli e con l'accordo cliente-venditore, la Casa d'Aste di Monte Carlo può richiedere il resoconto da parte di laboratori di gemmologia internazionalmente riconosciuti, i quali, se richiesto, possono indicare la presenza o assenza di qualsiasi trattamento termico. Per le pietre preziose importanti e le perle fini, l'Hôtel des Ventes mette a disposizione dei clienti dei certificati rilasciati preventivamente da alcuni laboratori di fama internazionale. Qualora l'acquirente desideri un certificato diverso, proveniente da un laboratorio di sua scelta, dovrà farne richiesta da 30 a 10 giorni prima della vendita. Dopo la vendita non sono ammessi reclami relativi ai certificati forniti.

MATERIALI DI ORIGINE ANIMALE

Il corallo, l'avorio, la tartaruga e gli altri materiali provenienti da specie in via d'estinzione possono essere venduti all'asta perché appartengono alla categoria di gioielli antichi. Questi materiali presenti su gioielli moderni non saranno ammessi.

LE PIETRE BIRMANE

I gioielli decorati in rubino o giadeite birmani non possono essere esportati verso gli Stati Uniti. Tuttavia, se accompagnati da un certificato o una fattura, con data anteriore al mese di Ottobre 2007, possono entrare in territorio americano. Nella comunità europea, i rubini e giadeite birmani possono circolare liberamente.

OROLOGI

Tutti i lotti sono venduti nello stato in cui si trovano. Non si accetteranno reclami contro la Casa d'Aste di Monte Carlo o il suo esperto in caso di vecchia riparazione, sull'impermeabilità iniziale o sul meccanismo. L'acquirente potenziale potrà richiedere all'esperto un resoconto sullo stato delle condizioni prima della vendita.

FUNZIONAMENTO DELLA VENDITA ALL'ASTA

Qualsiasi acquirente potenziale dovrà identificarsi previamente attraverso un modulo di registrazione a disposizione all'entrata della sala del personale della Casa d'Aste di Monte Carlo. Dovrà fornire un documento d'identità valido e, a richiesta, giustificare i riferimenti bancari. Gli sarà consegnato un cartoncino con il numero corrispondente alla sua registrazione: l'acquirente dovrà poi restituirlo all'uscita dalla sala. Questo cartoncino è strettamente personale e permette di aumentare l'offerta durante l'asta.

Le aste seguiranno l'ordine di numerazione del catalogo, eccetto in caso di modifiche all'ordine stabilito decise in modo arbitrario dalla Casa d'Aste di Monte Carlo.

L'aggiudicatario è colui che offre di più e per ultimo.

Al momento dell'aggiudicazione, in caso di contestazione, e soprattutto se più di un offerente ha dichiarato un'offerta simultanea ad un'altra equivalente, e in caso di stabilire l'accaduto in modo chiaro, e pur avendo pronunciato la parola «Aggiudicato», l'oggetto sarà rimesso all'asta immediatamente all'ultimo importo ottenuto e tutte le persone presenti autorizzate dovranno realizzare di nuovo la propria offerta.

I dati relativi all'identità apportati nell'aggiudicazione dovranno essere gli stessi presenti nel modulo di registrazione. Non sarà possibile applicare modifiche all'identità senza la previa autorizzazione dei dirigenti della Casa d'Aste di Monte Carlo.

Una volta pronunciata l'aggiudicazione, l'acquirente è responsabile dell'integrità dell'oggetto acquisito e della relativa assicurazione.

ASTE TELEFONICHE

Qualsiasi acquirente potenziale identificatosi presso la Casa d'Aste di Monte Carlo potrà proporre offerte per telefono durante la vendita. Le richieste di linea telefonica devono essere formulate per iscritto, accompagnate da documento d'identità valido e dei dati bancari. La Casa d'Aste di Monte Carlo contatterà per telefono il potenziale acquirente durante l'asta ma si dichiara esente da qualsiasi responsabilità in caso di errori o omissioni nell'ambito del servizio.

IMPORTAZIONE

☞ I depositi preceduti da questa sigla sono in importazione temporanea da un paese non appartenente alla CEE. Il loro prezzo di aggiudicazione verrà maggiorato dell'IVA al 5,5 % (☞) o al 20% (☞) oltre alle spese legali. Tale IVA sarà recuperabile in caso di riesportazione al di fuori della CEE entro un mese presentando il documento doganale comprovante la riesportazione.

PRESSO DI RISERVA E ESTIME

In corrispondenza di ogni lotto nel catalogo, si trova una stima che non include né i prezzi a carico dell'acquirente né l'IVA eventuale in caso di importazione temporanea. Salvo precisazioni, tutti i lotti sono offerti ad un prezzo di riserva contrattualmente stabilito con il venditore, sotto il quale il bene non può essere aggiudicato. In assenza di prezzo di riserva fissato con il venditore, non si potranno formulare contestazioni da parte del venditore stesso nell'ipotesi in cui l'oggetto fosse aggiudicato al ribasso rispetto al prezzo stimato.

PRELAZIONE

Lo Stato Monegasco può esercitare un diritto di prelazione sulle opere d'arte messe in vendita nel Principato di Monaco. Lo stato si sostituisce all'ultimo offerente. La decisione di prelazione viene comunicata all'usciera subito dopo aver pronunciato l'aggiudicazione. Viene citata nel procedimento verbale della stessa. Deve essere confermata entro quindici giorni. In assenza di conferma durante questo periodo di tempo, l'oggetto ritorna all'ultimo offerente. Articolo 2-1 legge n°1.014 du 29/12/1978 sulla vendita pubblica di mobili

ESPORTAZIONE

Saranno richieste le formalità doganali per la spedizione di opere d'arte nei paesi fuori dall'Unione Europea. Si consiglia all'acquirente di verificare, prima dell'acquisto, le norme in vigore nel paese di destinazione. Se un'opera d'arte dovrà essere consegnata in Francia o in un altro paese dell'Unione Europea non vi sarà nessuna formalità doganale. Fuori dall'Unione Europea, le norme doganali saranno quelle in vigore nel paese di destinazione dell'opera.

SPESE

Oltre al prezzo di aggiudicazione, l'acquirente dovrà sostenere una commissione pari al 21% tasse escluse per la quota fino a 500.000 €, al 18% tasse escluse per la quota compresa tra 500.001 € e 2.000.000 € e del 15% tasse escluse sulla quota superiore a 2.000.001 €.

PAGAMENTO

La vendita si realizza esclusivamente a vista. L'acquirente deve far fronte al prezzo d'acquisto che include l'importo dell'aggiudicazione, le spese e le eventuali tasse:

- Con assegno bancario certificato in euro
- Con bonifico bancario in euro
- Con carta di credito Visa o Mastercard con documento d'identità
- In contanti in euro fino ad un importo uguale o inferiore di 30 000 €
- Una commissione di 2.75% verrà aggiunta per ogni pagamento con carta American Express.

Gli assegni emessi da banca straniera saranno accettati solo a discrezione della Casa d'Aste di Monte Carlo.

Se l'acquisizione non viene regolarizzata a vista, l'oggetto non potrà essere consegnato all'acquirente.

Il passaggio di proprietà dal venditore all'acquirente si effettua solo una volta che la Casa d'Aste di Monte Carlo ha ricevuto il pagamento, commissione inclusa. In mancanza di pagamento da parte dell'acquirente e una volta trascorso il periodo di mora infruttuosa e scaduto il termine di un mese dalla data dell'aggiudicazione, la Casa d'Aste di Monte Carlo si riserva il diritto di annullare la vendita e intraprendere misure ai danni dell'acquirente insolvente.

RESPONSABILITÀ

Per colpa delle difficoltà spesso incontrate riguardo alle vendite di alcuni artisti russi e/o cinesi, la cui autenticità è stata ingiustamente contestata, HVMC ha deciso di non garantire le opere segnate da (***) che si riferiscono alle presenti condizioni di vendita.

Gli acquirenti sono dunque informati che nessuna denuncia verrà ricevuta, relativamente a tale autenticità.

RIB HVMC

Code Banque
15607

Code Guichet
00064

Numéro de Compte
60021664861

Clé RIB
91

Domiciliation
Banque Populaire Côté d'Azur
CCBPMCM1XXX

IBAN
(International Bank Account Number)
MC58 1560 7000 6460 0216 6486 191

HVMC

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 - E mail : bid@hvmc.com

S.A.M. au capital de 150 000 € - R CI : 11505494 - D SEE : 4779Z14487 - TVA Intracom : FR 82000092238

VINS ET SPIRITUEUX / WINE AND SPIRITS

Mardi 28 Février 2017 / Tuesday, February 28th, 2017

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 (joint ID and IBAN)

Les ordres et demandes de ligne 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 printed in the catalogue and agree to abide by them. I grant you permission to purchase on my behalf the following items the limits indicated in EURO. (These limits do not include premium, fees and taxes).

NOM ET PRÉNOM		
<i>Name and Firstname</i>		
ADRESSE		
<i>Adress</i>		
CODE POSTAL	VILLE	PAYS
<i>zip code</i>	<i>Town</i>	<i>Country</i>
TÉLÉPHONE DOMICILE	BUREAU	MOBILE
<i>Home Phone</i>	<i>Office</i>	<i>Cellphone</i>
FAX	EMAIL	

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

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

IBAN	
BIC	

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.



HVMC

HÔTEL DES VENTES
DE MONTE-CARLO

WWW.HVMC.COM

10-12 QUAI ANTOINE 1^{ER} - 98000 MONACO - 00 377 93 25 88 89 - INFO@HVMC.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération