

Domaines Et Saveurs Collection, Hospices de Beaune

CORTON GRAND CRU LES CHAUMES CUVÉE DOCTEUR PESTE 2022

Rouge - Grand Cru



Chaque année, le troisième
Dimanche de Novembre,
a lieu la célèbre vente aux
enchères « à la chandelle » des
Grands Vins du Domaine
des Hospices, continus tout
au long des siècles grâce à
de généreuses donations.
Ces grands vins en tonneaux
sont pris en charge par les
acquéreurs qui ont la délicate
mission de les élever et de les
mettre en bouteilles.

Hospices de Beaune
2022

CORTON-LES CHAUMES

Grand Cru

Appellation Corton Grand Cru Contrôlée

Cuvée Docteur Peste



Elevé et mis en bouteille par
Maison Louis JADOT

21200 Beaune

pour **Jeanne-Marie de Champs**

Domaines et Saveurs Collection, 21 Beaune

ALC. 14 % BY VOL. • PRODUCT OF FRANCE • RED BURGUNDY WINE • 750ML • CONTAINS SULFITES

DOMAINES ET SAVEURS COLLECTION, HOSPICES DE BEAUNE

Histoire

En 1457, Jean Guillotte le Verrier fait le premier don de vignes à l'Hôtel-Dieu construit par Nicolas Rollin en 1443. Cette coutume se poursuivra à travers les siècles et perdure encore aujourd'hui. Faire un don de vignes est une façon pour les malades ou leur famille de remercier l'institution, d'assurer sa pérennité et, également, de rester dans l'histoire ! Les cuvées des Hospices portent en effet très souvent le nom de la famille donatrice des parcelles qui entrent dans la composition du vin. En 1859, pour la première fois, les vins des Hospices sont vendus aux enchères. Pendant de nombreuses années, la vente s'est déroulée à la bougie, l'adjudication survenant après la dernière enchère, à la fin de la combustion ininterrompue de deux chandelles. Aujourd'hui, cette procédure ne concerne plus que la pièce de de charité. Au fil des ans, la vente des Vins des Hospices de Beaune est devenue la plus célèbre vente vinicole de charité au monde. La vente des Hospices de Beaune est dite en primeur. C'est en effet le millésime de l'année en cours qui est vendu immuablement chaque troisième dimanche de Novembre. A cette période, le vin vient tout juste d'être vinifié dans la cuverie du domaine des Hospices. Une fois acheté il faut donc impérativement en confier l'élevage à un professionnel que nous choisissons pour ses compétences et sa renommée. Cette étape s'étale alors sur 12 à 16 mois environ, avant sa mise en bouteille.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
60 hectares

Les plus du domaine

Tous les vins des Hospices sont élevés en fûts neufs, nous nous attachons à conserver cette tradition et cette spécificité des Hospices en poursuivant l'élevage des vins dans leur contenant d'origine.

Les vins

Aujourd'hui, le domaine des Hospices de Beaune s'étend sur 60 ha, dont environ 50 plantées en Pinot Noir et 10 ha plantés en Chardonnay. Signe de qualité indéniable, 85% des vignes du Domaine sont classées en premiers et grands crus.

