

PREMIERE PARTIE
Vente de la cave de Monsieur et Madame X

Vins de Loire, d'Alsace, des Côtes du Rhône

1	2 bouteilles SAVENNIÈRES "Clos de la Coulée de Serrant", A. Joly 1969 (tachées, TLB)	120 / 140
2	1 bouteille SAVENNIÈRES "Clos de la Coulée de Serrant", N. Joly 1995	80 / 90
3	3 bouteilles SAVENNIÈRES "Clos de la Coulée de Serrant", N. Joly 1997	180 / 200
4	4 bouteilles MORGON M. Lapierre 2009 (els)	200 / 240
5	6 bouteilles SAUMUR-CHAMPIGNY Th. Germain (3 Francs de pied 2014, 3 Outre Terre 2013)	120 / 150
6	5 bouteilles SAUMUR-CHAMPIGNY Th. Germain (1 de 2014, 2 Mémoires 2014, 2 Terres chaudes 2007)	100 / 120
7	4 bouteilles SAUMUR-CHAMPIGNY "La Marginale", Th. Germain (2 de 2006 tachées, 2 de 2013)	60 / 80
8	3 bouteilles BLANCS DIVERS (1 "Insolite" h. Germain 2007, 1 Clos de la Bergerie 1995 N. Joly, 1 Condrieu "Les Chaillets" Cuilleron 2007,	60 / 80
9	6 bouteilles GEWURZTRAMINER Hugel (4 Tradition 2007, 2 "SGN" 1989)	60 / 70
10	5 bouteilles ALSACE DIVERS, Hugel (2 "V.T." Pinot Gris 1991 & 2000, 2 Pinot noir 2007, 1 Pinot gris 2006)	50 / 60
11	3 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Mont-Redon (ets, 1964 MB, 1969 TLB, 1980 TLB)	90 / 120
12	2 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Beaucastel 1997	70 / 80
13	6 bouteilles CÔTE-RÔTIE (2 "La Brocard" F. Villard 1998, 2 Tardieu-Laurent 2009, 2 Guigal "Brune et Blonde" 1990 elt, 1991 ea)	180 / 210
14	3 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "V.V.", La Janasse 1998 (elt)	210 / 240
15	3 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE blanc, (2 La Nerthe 1998, 1 La Solitude 1989)	50 / 60
16	5 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE La Vieille Julienne (3 de 2000, 2 de 1998, 1 V.V., 1 "Réservé")	350 / 400
17	6 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "La Reine des bois", La Mordorée (3 de 2000, 1 de 1998, 2 de 2007)	360 / 420
18	6 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "V.V.", Vieille Julienne 2000 cb	480 / 600
19	1 bouteille CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Hommage à Jacques Perrin", Beaucastel 2000 cb	200 / 250
20	5 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Beaucastel 2000 (es)	180 / 200
21	12 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Beaucastel 2001 cb	600 / 720
22	4 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "La Reine des bois", La Mordorée 2001 (es)	350 / 400
23	6 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (3 Tardieu-Laurent 2009 V.V., 3 La Janasse 2000, 1 Chaupin, 2 V.V.)	180 / 240
24	6 bouteilles CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "V.V.", Tardieu-Laurent 2009 (es)	180 / 240

Vins blancs de Bourgogne

25	1 magnum CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "La Reine des bois", La Mordorée 2010 cb	90 / 110
26	4 bouteilles MEURSAULT (1 "Perrières" Lucien Le Moine 2008, 1 cuve Goureau 1993 tachée, 1 Charmes Martenot Ropiteau 1964 TLB, 1 Léon-Violland 1969)	140 / 160
27	1 bouteille BÂTARD-MONTRACHET, A. Morey-Genelot 1970 (es, LB, ca)	60 / 70
28	2 bouteilles CHABLIS "1er cru", (1 Séchet Dauvissat SM, 1 Côte de Léchet Defaix 1983)	80 / 100

29	1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, G. Roumier 1988 (elt, elt, collerette légèrement abîmée)	800 / 900
30	2 bouteilles LE MONTRACHET, René Fleurot 1988	700 / 800
31	1 bouteille LE MONTRACHET, René Fleurot 1989 (TLB)	280 / 320
32	2 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Tollot-Beaut 1989 (elt)	80 / 100
33	3 bouteilles BÂTARD-MONTRACHET, René Fleurot 1989 (els)	270 / 330
34	3 bouteilles CHABLIS "Les Clos", Dauvissat 1989 (es, elt, 2 collerettes abîmées, 1 sans collerette, millésime présumé)	450 / 540
35	4 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET (2 Blain-Gagnard 2001, 1 Morgeot 1990 J. Pillot, 1 Virondot M. Morey 1989)	120 / 140
36	3 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, G. Roumier 1990 (elt, 1 collerette légèrement abîmée, 1 abîmée TLB, 1 TLB)	2700 / 3000
37	1 bouteille BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET, "Les Clos", O. Leflaive 1993 (elt)	100 / 120
38	1 bouteille CHABLIS "Les Preuses", Dauvissat 1997 (els)	160 / 190
39	1 bouteille MEURSAULT "Les Vireuils", Domaine Roulot 2008 (els)	180 / 200
40	1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, L. Chapuis (vieux, TLB, SM)	30 / 40

Vins rouges de Bourgogne

41	1 bouteille BEAUNE "cuvée Maurice Drouhin", Hospices de Beaune 1964 (ea, mais bien lisible, LB)	50 / 80
42	1 bouteille BONNES-MARES, Comte de Vogüé 1964 (es, elt, LB)	400 / 450
43	1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses 1er cru", G. Roumier 1969 (ela, elt, MB)	700 / 800
44	1 bouteille VOSNE-ROMANÉE "Les Beaumonts 1er cru", C. Noëllat 1969 (ela, B)	80 / 100
45	2 bouteilles ROMANÉE-SAINT-VIVANT, C. Noëllat 1969 (1 LB, SM, 1 MB ela)	500 / 600
46	1 bouteille CLOS VOUGEOT, C. Noëllat 1976 (elt, capsule cire cassée)	350 / 400
47	1 bouteille GEVREY-CHAMBERTIN "Clos Saint-Jacques 1er cru", Domaine Clair-Daü 1978 (ets, elt, ela, TLB, capsule abîmée)	350 / 400
48	1 bouteille MUSIGNY Domaine Clai-Daü (ea, SM, TLB)	150 / 200
49	1 bouteille CLOS VOUGEOT, G. Roumier (SM, LB, années 80)	300 / 400
50	6 bouteilles SAVIGNY-LÈS-BEAUNE "Hauts-Jarrons 1er cru", V. Bouchotte (ea, 1 de 1966 TLB, 1 de 1985 TLB, 4 de 1995)	90 / 120
51	3 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET (1 Marc Morey 1985, 2 Morgeot Pillot 1991 elt)	90 / 105
52	1 bouteille CHAMBERTIN, "Clos de Bèze", Savor Club 1986 (ea, TLB)	100 / 120
53	6 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET "1er cru", Marc Morey (elt, 2 Morgeot 1985, 4 de 1988, fânées)	240 / 300
54	6 bouteilles VINS DE GEVREY J. Trapet (2 Latricières 1988 & 1990, 2 Gevrey 1985 & 1986, 2 "1er cru" 1990, Clos Prieur & Petite Chapelle)	350 / 400
55	4 bouteilles CHAPELLE-CHAMBERTIN, Trapet (2 de 1990, 1 LB, 2 de 1988, 1 MB)	200 / 240
56	6 bouteilles BEAUNE (1 "Grèves 1er cru" D. Largeot 1994, 2 "Clos du Roi 1er cru" 1988, 1 Chorey 88, 2 Savigny "Lavières 1er cru" 1993, Tollot-Beaut)	120 / 150
57	3 bouteilles CHAMBERTIN, "sélection Jean Trapet", Trapet 1989 (elt)	1050 / 1200
58	3 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 1990 (els, etla, 1 TLB, collerette millésime déchirée)	7500 / 9000

59	3 bouteilles CLOS VOUGEOT, G. Roumier 1990 (elt)	3600 / 4200
60	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses 1er cru", G. Roumier 1990 (tachées, 2 TLB, 1 LB, 2 collerettes millésime tombées)	12900 / 14400
61	3 bouteilles POMMARD "Les Grands Épenots", F. Gaunoux 1990 (zlt)	180 / 210
62	1 bouteille CHAMBERTIN, "V.V.", Trapet 1990 (elt)	400 / 450
63	1 bouteille CHAMBERTIN, Trapet 1990 (es, TLB)	350 / 400
64	2 bouteilles CHAMBERTIN, Trapet (elt, SM, TLB, fânées)	160 / 200
65	3 bouteilles NUITS-ST-GEORGES (2 "Aux argillats" Martin-Dufour 1990 ets, 1 "Aux Murgers 1er cru", Bertagna 1990)	80 / 90
66	4 bouteilles CLOS SAINT-DENIS, Bertagna 1990 (tachées, TLB)	160 / 200
67	6 bouteilles ALOXE-CORTON (2 de 1988, 2 "Les Fournières 1er cru" 1993, Tollot-Beaut, 1 D. Largeot 99, 1 E. Cornu 1991)	90 / 120
68	2 bouteilles RICHEBOURG, A. Hudelot-Noëllat 1993 (1 ela)	1100 / 1200
69	2 bouteilles ROMANÉE-SAINT-VIVANT, A. Hudelot-Noëllat 1993 (1 eta mais lisible)	560 / 640
70	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, G. Castagnier 1993 (es, etlt)	140 / 160
71	2 bouteilles CLOS VOUGEOT, A. Hudelot-Noëllat 1993 (1 elt)	300 / 360
72	2 bouteilles CLOS SAINT-DENIS, G. Castagnier 1993	200 / 240
73	2 bouteilles BEAUNE "Les Sizies 1er cru", V. Bouchotte 1993	40 / 50
74	3 bouteilles CORTON (2 Tollot-Beaut 1993, 1 "Bressandes" A. Guyon 2002)	120 / 150
75	1 bouteille MAZT-CHAMBERTIN, G. Castagnier 1994 (etlt)	50 / 60
76	6 bouteilles BEAUNE "Les Sizies 1er cru", V. Bouchotte (3 de 1995, 3 de 1996)	150 / 180
77	6 bouteilles CLOS VOUGEOT, G. Roumier 1996 (etlt)	5400 / 6000
78	5 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 1996 (etlt)	9000 / 10000
79	5 bouteilles PERNAND-VERGELESSES "Les Vergelesses 1er cru", V. Bouchotte (ea, 3 de 1997, 1 de 1996, 1 de 1998)	100 / 125
80	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 1999 (es)	4000 / 4400
81	1 bouteille BONNES-MARES, G. Roumier 2001 (elt)	1500 / 1700
82	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2002 (elt)	3800 / 4200
83	3 bouteilles LADOIX "La Corvée 1er cru", J. Guiton 2002 (elt)	50 / 60
84	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2003 (1 els, 1 tachée, froissée)	2200 / 2600
85	1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2003 (etls)	650 / 700
86	3 bouteilles NUITS-ST-GEORGES D. Bocquenet 2003	50 / 60
87	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2004 (etlt)	2000 / 2400
88	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2005	4200 / 4500
89	5 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2005	2000 / 2250
90	5 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2005 (elt)	8500 / 9500

91	2bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2006 (etlt)	2400 / 2800
92	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2006	1890 / 2040
93	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN Claude Dugat 2006	140 / 160
94	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2007 (1 etlt)	2000 / 2400
95	2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses 1er cru", G. Roumier 2007 (es, etlt)	4800 / 5400
96	5 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2008 (1 tachée)	6500 / 7500
97	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2008	660 / 750
98	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2008 (2 froissées)	1650 / 1800
99	2 bouteilles VOSNE-ROMANÉE J. Grivot 2008 (1 Bossières, 1 "Beaux Monts 1er cru)	160 / 190
100	2 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN "V.V.", Domaine Fourrier 2008	100 / 120
101	2 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Saint-Georges 1er cru", H. Gouges 2008 (1 etlt)	140 / 160
102	2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Gruenchers 1er cru", Domaine Fournier 2008 (etlt)	80 / 100
103	2 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Prûliers 1er cru", Domaine Léchenaut 2008 & 2009	90 / 100
104	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2009	2100 / 2400
105	3 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2009 (etls)	4800 / 5700
106	2 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2009	3200 / 3600
107	1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2009 (etlt)	350 / 400
108	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2009	2400 / 2600
109	2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses 1er cru", G. Roumier 2009	6000 / 6600
110	2 bouteilles VOLNAY "Chevret 1er cru", N. Rossignol 2009	80 / 90
111	3 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN "Clos Saint-Jacques 1er cru", Sylvie Esmonin 2009	360 / 450
112	3 bouteilles VOLNAY "Caillerets 1er cru", N. Rossignol 2009	160 / 180
113	2 bouteilles VOSNE-ROMANÉE "Clos du Château", Domaine du Comte Liger-Belair 2009	2000 / 2400
114	1 bouteille NUITS-ST-GEORGES "Aux Cras 1er cru", Domaine du Comte Liger-Belair 2009	1200 / 1400
115	1 bouteille VOSNE-ROMANÉE "Aux Reignots 1er cru", Domaine du Comte Liger-Belair 2009	1200 / 1400
116	2 bouteilles VOSNE-ROMANÉE "La Colombière", Domaine du Comte Liger-Belair 2009	1600 / 1800
117	3 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Les Prûliers 1er cru", Domaine Léchenaut 2009	160 / 180
118	2 bouteilles VOSNE-ROMANÉE Domaine d'Eugénie 2009 (etlt)	70 / 80
119	1 magnum CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2009	1300 / 1500
120	3 bouteilles MOREY-ST-DENIS "Clos de la Bussière 1er cru", G. Roumier 2009/2011/2014	750 / 840
121	6 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2010 (etlt)	10200 / 11400
122	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2010	1980 / 2160

123	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2010	3900 / 4200
124	1 bouteille BONNES-MARES, G. Roumier 2010	1700 / 1900
125	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2010	1050 / 1200
126	3 bouteilles MOREY-ST-DENIS "Clos de la Bussière 1er cru", G. Roumier 2010	1050 / 1200
127	3 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN "Clos Saint-Jacques 1er cru", Sylvie Esmonin 2010	570 / 630
128	4 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN "V.V.", Sylvie Esmonin 2010	240 / 280
129	1 magnum CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2010	1400 / 1600
130	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2011 (carton d'origine)	2400 / 2700
131	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2011	3300 / 3600
132	6 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2011	6600 / 7800
133	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2011 (els)	990 / 1080
134	3 bouteilles MOREY-ST-DENIS "Clos de la Bussière 1er cru", G. Roumier 2011 (etlt)/2012/2013	750 / 840
135	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2012 (elt)	2400 / 2700
136	4 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2012	4000 / 4800
137	3 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2012	990 / 1080
138	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2012	2200 / 2400
139	2 bouteilles MOREY-ST-DENIS "Clos de la Bussière 1er cru", G. Roumier 2012	500 / 800
140	6 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2013	6600 / 7800
141	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras 1er cru", G. Roumier 2013 (2 étiquettes froissées, 1 elt)	3300 / 3600
142	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY G. Roumier 2013	1120 / 1280
143	2 bouteilles MOREY-ST-DENIS "Clos de la Bussière 1er cru", G. Roumier 2013	360 / 400
144	5 bouteilles BONNES-MARES, G. Roumier 2014	5500 / 7500

Vins blancs de Bordeaux

145	1 bouteille Y D'YQUEM, Bordeaux Supérieur 1985 (es, J)	80 / 100
146	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1987 (els, J)	160 / 180
147	12 bouteilles CH. BASTOR-LAMONTAGNE, Sauternes 1989 (tachées) cb	120 / 180
148	12 bouteilles CH. RABAUD-PROMIS, 1° cru Sauternes 1989 (tachées) cb	300 / 360
149	1 bouteille CH. D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1990 (els)	250 / 300
150	1 bouteille CH. CLIMENS, 1° cru Barsac 1990 (tachée)	90 / 110
151	12 bouteilles CH. RIEUSSEC, 1° cru Sauternes 1996 cb	480 / 540
152	1 bouteille CH.D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1997 (els)	200 / 240

Vins rouges de Bordeaux

153	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1949 (reconditionné au château en 1991)	800 / 1000
154	1 bouteille CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1961 (es, MB/B)	120 / 150
155	2 bouteilles CH. LÉOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1964 (MB, 1 elt, 1 ett)	140 / 160
156	3 bouteilles CH. LE CAILLOU Pomerol 1964 (elt, bons niveaux, 1ca)	90 / 120
157	1 bouteille CH. LÉOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1964 (ela, et, LB)	60 / 70
158	4 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux (2 de 1970 ela, LB, 2 de 1964, LB/MB)	240 / 280
159	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1966 (es, MB/B)	250 / 300
160	3 bouteilles CH. LÉOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1970 (es, et, 2 LB, 1 MB)	150 / 180
161	5 bouteilles CH. PICHON BARON, 2° cru Pauillac (els, elt, 1 de 1981, 1 de 1986, 3 de 1970, 2 TLB, 1 B)	350 / 400
162	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux NM (etit, TLB)	80 / 100
163	2 bouteilles CH. LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1971 (tachées, 1 J)	260 / 300
164	2 bouteilles SAINT-ESTÈPHE "2ème cru classé", (Montrose 1979 eta, TLB, Cos d'Estournel 1992 es)	100 / 120
165	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1982 (étiquette légèrement tachée, capsule gonflée, bon niveau)	350 / 400
166	4 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1982 (es, J)	520 / 600
167	2 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux 1982 (1 J, 1 LB)	120 / 140
168	4 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1982 (es, elt, bons niveaux)	1000 / 1200
169	1 bouteille CH. PALMER, 3° cru Margaux 1983 (es, fânée)	280 / 320
170	2 bouteilles CH. ANGÉLUS, 1° Grand Cru St-Émilion 1983 (ela, tachées, 1 TLB, 1 LB)	320 / 380
171	2 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1985	520 / 580
172	3 bouteilles CH. LÉOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1985 (et, 1 eta)	420 / 540
173	1 bouteille VIEUX CH. CERTAN, Pomerol 1985 (TLB)	110 / 130
174	1 bouteille CH. AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 1985 (elt, J)	200 / 240
175	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 1985 (es, 1 SE)	390 / 480
176	2 bouteilles CH. BEL AIR MARQUIS D'ALIGRE, Margaux 1985 (elt, J)	160 / 180
177	2 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1985 (elt)	280 / 320
178	5 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien (es, 1981, 1985, 1986 J, 1989, 1990)	500 / 600
179	4 bouteilles Domaine DE CHEVALIER, Pessac-Léognan (es, 2 de 1985, 1 de 1992, 1 de 2003)	180 / 200
180	3 bouteilles CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1986 (elt, 2 J, 1 TLB)	210 / 240
181	3 bouteilles CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe 1986 (tachées, 1 TLB)	300 / 360
182	4 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1986 (es, elt, J)	440 / 520
183	1 magnum CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1986 (elt, J)	250 / 330

184	2 bouteilles CH. PAVIE, 1° Grand Cru St-Émilion 1986 & 1989	280 / 320
185	1 bouteille CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1988 (es, fânée)	220 / 250
186	2 bouteilles CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1988 (tachées, 1 ea, 1 TLB)	80 / 100
187	1 bouteille CH. AUSONE, 1° Grand Cru St-Émilion 1988 (ett)	180 / 200
188	2 bouteilles CH. L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol 1988 (ela, elt)	200 / 240
189	2 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1988 (tachées)	300 / 360
190	5 bouteilles CH. COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 1989 (es, elt, 1 capsule neutre CRD)	600 / 700
191	1 bouteille CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1989 (très fânée)	300 / 350
192	2 bouteilles PETRUS, Pomerol 1989	5400 / 6000
193	4 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 1989 (es)	800 / 960
194	1 bouteille CARRUADES DELAFITE, Pauillac 1989	130 / 150
195	2 bouteilles CH. PICHON-COMTESSE, 2° cru Pauillac 1989 (ea, ett)	240 / 300
196	2 bouteilles VIEUX CH. CERTAN, Pomerol 1989 (elt, 1 J, 1 TLB)	240 / 280
197	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 1989 (1 eta, 2 es)	600 / 720
198	2 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux 1989	200 / 240
199	4 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1989 (es, 2 J)	680 / 800
200	3 bouteilles CH. CHASSE-SPLEEN, Moulis 1989 (ett)	80 / 90
201	1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1990 (elt, J)	250 / 300
202	3 bouteilles CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1990 (els, elt, 1 ela)	1140 / 1260
203	3 bouteilles CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1990 (elt)	270 / 300
204	2 bouteilles VIEUX CH. CERTAN, Pomerol 1990 (1 J, 1 ca)	300 / 360
205	4 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1990	920 / 1040
206	2 magnums CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1990 (1 ea)	800 / 900
207	1 bouteille CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 1992	50 / 60
208	3 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1993 (es)	240 / 270
209	2 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 1994 (tachées) cb	140 / 160
210	6 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien (es, 2 de 1982, 2 de 1994, 2 de 2005)	900 / 1080
211	6 bouteilles VIEUX CH. CERTAN, Pomerol 1995 cb	720 / 840
212	3 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1995 (cb de 6)	990 / 1080
213	3 bouteilles PETRUS, Pomerol 1995 (cb de 6)	6000 / 6600
214	2 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1995	560 / 640
215	3 bouteilles CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1995	900 / 1050

216	3 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1995	450 / 540
217	1 double-magnum CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1995 cb	550 / 600
218	1 magnum CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 1995	250 / 300
219	2 bouteilles CH. GAZIN, Pomerol 1995 & 2007	120 / 140
220	5 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996 cb	3000 / 3250
221	2 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1996	800 / 900
222	2 bouteilles PETRUS, Pomerol 1996	3600 / 4000
223	3 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 1996	270 / 300
224	4 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 1996 (els)	440 / 520
225	2 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996 (els)	1200 / 1300
226	1 bouteille CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996	350 / 400
227	2 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 1996 (els)	960 / 1040
228	5 bouteilles CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 1996	250 / 300
229	2 bouteilles CH. LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien 1996	80 / 100
230	2 bouteilles CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Émilion 1996	600 / 660
231	5 bouteilles CH. SOCIANDO-MALLET, Haut-Médoc 1996 (elt)	130 / 150
232	4 bouteilles CH. CHASSE-SPLEEN, Moulis 1996 (els)	100 / 120
233	6 bouteilles CH. SIRAN, Margaux (4 de 1996 els, 2 de 2006)	180 / 210
234	6 bouteilles PETRUS, Pomerol 1998 cb	15000 / 16800
235	2 bouteilles CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 1999 (els)	160 / 180
236	4 bouteilles PAUILLAC (1 Batailley 1995, Haut-Batailley 1990 ea, Armailhacq 2002, Réserve de la Comtesse 2000)	80 / 100
237	5 bouteilles PESSAC-LÉOGNAN (1 Clarence 2007, 2 Pape-Clément 2000, 1 de 1996, 1 Smith-Haut-Lafitte 1993)	200 / 250
238	1 magnum PETRUS, Pomerol 2000 cb	6000 / 6500
239	5 bouteilles CH. LÉOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2000	400 / 450
240	6 bouteilles CH. POUJEAUX, Moulis 2000 (sauf 1 de 1999)	120 / 150
241	3 bouteilles PETRUS, Pomerol 2000 cb	9000 / 9900
242	3 bouteilles CH. LA CONSEILLANTE, Pomerol 2001 (els)	510 / 600
243	6 bouteilles CH. SIRAN, Margaux (2 de 1989 es, 2 de 2001, 2 de 2005)	180 / 210
244	1 bouteille CH. TROTANOY, Pomerol 2003	140 / 160
245	2 bouteilles CH. LÉOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2003 & 2005	140 / 160
246	3 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2004 (elt)	150 / 180
247	3 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2005	240 / 270

248	6 bouteilles CH. LÉOVILLE POYFERRÉ, 2° cru Saint-Julien 2005 (els)	420 / 480
249	4 bouteilles LA GRAVETTE DE CERTAN, Pomerol 2005 (els)	120 / 140
250	5 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux 2005	350 / 400
251	6 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 2005	960 / 1140
252	3 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 2005 (1 tachée)	480 / 570
253	3 bouteilles CH. LA TOUR CARNET, 5° cru Haut-Médoc 2005	60 / 80
254	6 bouteilles SAINT-ESTÈPHE (3 Meyney 2005, 2 Le Crock 2009, 1 Lafon-Rochet 2005)	120 / 150
255	4 magnums CH. HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 2005 (1 elt)	240 / 280
256	5 bouteilles CH. LÉOVILLE POYFERRÉ, 2° cru Saint-Julien (1 de 2005, 2 de 2004, 2 de 2006)	250 / 300
257	5 bouteilles CH. SIRAN, Margaux (1999/2000/2 de 2004/2010)	150 / 180
258	2 bouteilles CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 2006 (elt)	140 / 160
259	2 bouteilles CH. CLINET, Pomerol 2006	160 / 180
260	6 bouteilles CH. LA TOUR CARNET, 5° cru Haut-Médoc 2006 (sauf 1 de 2002)	90 / 120
261	1 magnum PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 2006	200 / 220
262	6 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac (2 de 2002, 2 de 2006 elt, 2 de 2007)	240 / 300
263	6 bouteilles CH. GAZIN, Pomerol 2007 cb	330 / 360
264	2 bouteilles VIEUX CH. CERTAN, Pomerol 2007	220 / 260
265	12 bouteilles CLOS DU CANTON DES ORMEAUX, Pomerol 2008 cb	180 / 240
266	6 bouteilles CLOS DU CANTON DES ORMEAUX, Pomerol 2008 cb	60 / 90
267	Une caisse "Collection" comprenant LAFITE, LATOUR (elt), MOUTON, MARGAUX, YQUEM, HAUT-BRION, LA MISSION-HAUT-BRION, CHEVAL-BLANC, caisse légèrement abîmée) 2008	5000 / 6000
268	2 bouteilles CH. L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol 2008	220 / 260
269	4 magnums CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion (2 de 2010, 1 de 2009, 1 de 2008)	240 / 280
270	6 bouteilles CH. GRAND PONTET, Grand Cru St-Émilion (4 de 2009, 2 de 2005)	90 / 120
271	6 bouteilles CLOS DU CANTON DES ORMEAUX, Pomerol 2009 cb	60 / 90
272	6 bouteilles CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion 2009 cb	90 / 120
273	6 bouteilles PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 2009 cb	660 / 780
274	6 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2009 cb	420 / 480
275	2 bouteilles PETRUS, Pomerol 2009 cb	6000 / 6600
276	2 bouteilles PETRUS, Pomerol 2009 cb	6000 / 6600
277	6 bouteilles ALTER EGO DE PALMER, Margaux 2009 cb	300 / 360
278	6 bouteilles LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 2009 cb	720 / 840
279	6 bouteilles DUCLOT "Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Petrus", 2009 cb	7000 / 8000

280	1 double-magnum CH. HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 2009 cb	130 / 160
281	4 bouteilles LE PETIT CHEVAL, St-Émilion (2 de 2009, 2 de 2010)	500 / 580
282	12 bouteilles LE CLÉMENTIN DE PAPE-CLÉMENT, Pessac-Léognan 2010 cb	150 / 180
283	12 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2010 cb	840 / 960
284	6 bouteilles CH. FEYTIT-CLINET, Pomerol 2010 cb	120 / 150
285	6 bouteilles CLOS DE JAUGUEYRON, Margaux 2010 cb	60 / 90
286	6 bouteilles CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion 2010 cb	90 / 120
287	6 bouteilles CH. TROPLONG-MONDOT, 1° Grand Cru St-Émilion 2010 (cb scellée)	240 / 300
288	6 bouteilles PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX, Margaux 2010 cb	660 / 780
289	6 bouteilles LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 2010 cb	900 / 1080
290	6 bouteilles CH. LÉOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2010 cb	300 / 360
291	6 bouteilles CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 2010 cb	420 / 480
292	3 magnums CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2010 cb	450 / 540
293	3 bouteilles PETRUS, Pomerol 2010 cb	8100 / 9000
294	6 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 2010 cb	420 / 480
295	6 bouteilles CH. D'ISSAN, 3° cru Margaux 2010 cb	300 / 360
296	3 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 2010 (cb scellée)	900 / 1050
297	3 bouteilles CH. LATOUR, 1° cru Pauillac 2010 cb	900 / 1050
298	3 bouteilles CH. TROTANOY, Pomerol 2010 cb	570 / 630
299	6 bouteilles CH. L'ÉGLISE-CLINET, Pomerol 2010 cb	1080 / 1200
300	6 bouteilles CH. BRANAIRE-DUCRU, 4° cru Saint-Julien 2010 cb	150 / 180
301	3 magnums CH. D'ISSAN, 3° cru Margaux 2010	180 / 210
302	6 bouteilles CH. LÉOVILLE POYFERRÉ, 2° cru Saint-Julien 2011 cb	180 / 240
303	6 bouteilles CH. LÉOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien 2011 cb	240 / 270
304	3 bouteilles PETRUS, Pomerol 2011 cb	5700 / 6300
305	5 bouteilles CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion 2011 cb	80 / 100
306	6 bouteilles CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion 2012 cb	90 / 120
307	6 bouteilles CH. LA CLOTTE, Grand Cru St-Émilion 2013 cb	70 / 90
308	6 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Émilion 2013 cb	300 / 360

DEUXIEME PARTIE
A Divers

Spiritueux, Vins des Côtes-du-Rhône, Champagne, Bourgogne

309	3 bouteilles CAP CORSE blanc, Clos Nicrosi 2001 (2 TLB)	20 / 30
310	12 bouteilles MADIRAN Château Montus 1995 cb	180 / 200
311	5 bouteilles MADIRAN Château Montus 1995	70 / 90
312	1 magnum BAS-ARMAGNAC "réserve exceptionnelle", Château de Lacquy	80 / 100
313	1 magnum BAS-ARMAGNAC "réserve exceptionnelle", Château de Lacquy	80 / 100
314	1 pot BAS-ARMAGNAC Laberdolive 1988 (centilitrage manuscrit)	120 / 150
315	1 bouteille CHARTREUSE verte (période 56-64)	600 / 800
316	1 quart de litre CHARTREUSE jaune (contre-étiquette 1950, MB)	300 / 400
317	1 quart de litre CHARTREUSE jaune (contre-étiquette 1950, MB)	300 / 400
318	1 litre LIQUEUR DU COUVENT jaune (Boiron propriétaire, et, la, LB, bouteille ancienne)	50 / 80
319	2 bouteilles VDP HÉRAULT, La Grange des Pères 2016 (étiquettes tachées)	500 / 600
320	1 magnum COGNAC "cordon rouge", Marnier-Lapostolle	80 / 120
321	1 bouteille COGNAC "Age d'Or réserve n°1", A.E. Dor (Très vieille Grande Champagne, LB)	1000 / 1500
322	5 bouteilles HERMITAGE "Chante-Alouette", M. Chapoutier "Grande Cuvée" (elt, 2 TLB, 1 LB)	50 / 100
323	1 bouteille CHAMPAGNE "Collection", Taittinger 1978 (Vasarély)	120 / 140
324	1 bouteille CHAMPAGNE "Collection", Taittinger 1981 (Armand)	100 / 150
325	1 bouteille CHAMPAGNE "Collection", Taittinger 1982	100 / 150
326	1 bouteille CLOS VOUGEOT, Château de La Tour 1978 (V)	50 / 80
327	1 bouteille CLOS VOUGEOT, Château de La Tour 1989 (TLB)	80 / 100
328	1 bouteille VOSNE-ROMANÉE "les Chaumes 1er cru", R. Arnoux 1990 (on y joint 1 Châteauneuf Domaine de Nalys 1981)	60 / 70

Vins blancs de Bordeaux

329	1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1927 (ets, fânée, MB)	800 / 1200
330	1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1927 (ets, fânée, ett, B)	500 / 800
331	1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1987 (es, LB)	150 / 170
332	2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1988 (elt)	400 / 480
333	1 bouteille Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1988 (es)	200 / 220
334	2 bouteilles Château D'YQUEM, 1° cru supérieur Sauternes 1990	400 / 480
335	2 bouteilles Château LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1° cru Sauternes 2004	60 / 70
336	3 bouteilles Château DE FARGUES, Sauternes 2009	120 / 150

Vins rouges de Bordeaux

337	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1934 (es, tachée, MB)	650 / 700
338	2 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1964 (ets, 1 TLB, 1 LB)	700 / 800
339	3 bouteilles Château RAUSAN-SÉGLA, 2° cru Margaux 1964 (1 TLB, 2 LB)	50 / 80
340	12 bouteilles Château LA TOUR-FIGEAC, Grand Cru St-Émilion 1964 (elt, 5 MB, 7 B) cb	150 / 250
341	11 bouteilles Château PALMER, 3° cru Margaux 1964 (es, elt, B) cb	400 / 600
342	3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1970 (es, elt, 1 MB ea, 2 B, 1 ea)	300 / 360
343	12 bouteilles Château PAPE-CLÉMENT, Pessac-Léognan 1974(els, 1 LB, 5 MB, 5 B, 1 toutes les capsules vert-de-gris, 1 couleuse) cb	250 / 350
344	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1975 (es, TLB)	300 / 500
345	1 bouteille PETRUS, Pomerol 1976 (LB)	1000 / 1200
346	1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1979 (J)	230 / 250
347	1 bouteille Château LA FLEUR-PETRUS, Pomerol 1979 (TLB)	60 / 80
348	2 bouteilles Château HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 1979 (elt, 1TLB)	250 / 300
350	1 bouteille Château LATOUR, 1° cru Pauillac 1979 (TLB)	160 / 180
351	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1980 (es, elt, TLB)	130 / 150
352	1 bouteille Château MARGAUX, 1° cru Margaux 1981 (elt, J)	100 / 120
353	1 bouteille Château PALMER, 3° cru Margaux 1982 (TLB)	120 / 150
354	4 bouteilles Château L'ÉVANGILE, Pomerol 1982 (capsule neutre CRD, J)	850 / 900
355	7 bouteilles Château PAVIE, 1° Grand Cru St-Émilion 1982 (elt, TLB)	950 / 1000
356	3 bouteilles Château DUHART-MILON, 4° cru Pauillac 1982 (ela)	300 / 360
357	1 bouteille Château CLERC-MILON, 5° cru Pauillac 1982 (elt, J)	50 / 60
358	2 bouteilles Château BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux (1 de 1983 LB, 1 de 1997)	80 / 100
359	2 bouteilles Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1983 (els, J)	650 / 700
360	3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1983 (elt, TLB)	400 / 500
361	1 bouteille Château HAUT BAILLY, Pessac-Léognan 1985 (tachée)	70 / 80
362	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1985 (elt, J)	150 / 180
363	1 bouteille Château LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1985 (ela)	350 / 400
364	1 bouteille Château PAVIE, 1° Grand Cru St-Émilion 1986 (es, TLB)	120 / 150
365	1 bouteille Château PALMER, 3° cru Margaux 1988	100 / 120
366	6 bouteilles Château L'ÉVANGILE, Pomerol 1988 (capsule neutre CRD,)	400 / 450
367	2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1988 (etlt)	340 / 380
368	12 bouteilles Château BEAUSÉJOUR-BÉCOT, 1° Grand Cru St-Émilion 1990	360 / 380

369	2 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1990 (els)	520 / 600
370	1 magnum Château PICHON-COMTESSE, 2° cru Pauillac 1991	120 / 150
371	1 bouteille Château GISCOURS, 3° cru Margaux 1992 (elt)	30 / 40
372	2 bouteilles LES FORTS DE LATOUR, Pauillac 1992 (elt)	200 / 300
373	3 bouteilles Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1995 (es)	650 / 750
374	1 bouteille Château MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1997	200 / 220
375	1 bouteille Château PAPE-CLÉMENT, Pessac-Léognan 1999	50 / 60
376	6 bouteilles Château D'ISSAN, 3° cru Margaux 2002	180 / 210
377	6 bouteilles Château TRIANON, St-Émilion 2002	50 / 80
378	2 bouteilles Château TALBOT, 4° cru Saint-Julien 2002	70 / 80
379	12 bouteilles Château PRIEURS DE LA COMMANDERIE, Pomerol 2004 (ela)	300 / 500
380	1 bouteille Château PICHON-BARON, 2° cru Pauillac 2004	70 / 100
381	2 bouteilles Château COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe 2004	120 / 140
382	1 bouteille Château GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien 2004 (on y joint 1 Clos de l'Oratoire 2004)	40 / 45
383	6 bouteilles Château BELLEFONT-BELCIER, Grand Cru St-Émilion 2005	90 / 120
384	6 bouteilles SAUTE-LOUP, Pomerol 2009 cb	3000 / 4000
385	4 bouteilles Château LA TOUR MARTILLAC, Pessac-Léognan (2 blanc de 1990, 2 rouge de 1995)	80 / 100
386	9 bouteilles BORDEAUX (4 Grand Barrail-Lamarzelle-Figeac 2000, 2 Beau-Séjour-Bécot 2008, 1 Franc Pipeau 1987 LB, 2 Grand Pontet 2006 ea)	50 / 100

CONDITIONS DE VENTES

La vente sera faite au comptant. Les acquéreurs paieront, en sus des enchères, les frais et les taxes suivantes : 27 % TTC par espèces dans les limites légales. Carte bancaire (sur place et à distance), virement bancaire. **(LES CHEQUES SONT REFUSES)**

CONDITIONS SPECIFIQUES AUX ENCHERES EN LIGNE VIA LE SITE www.interencheres-live.com

Toute enchère en ligne est considérée comme un engagement irrévocable d'achat.

Si vous êtes adjudicataire en ligne, vous serez facturé du montant de la ou des enchères incluant les frais légaux (27 % TTC) **majorés de 3,6 % TTC pour frais de fonctionnement du site INTERENCHERES.COM**

Si vous êtes adjudicataire en ligne, vous serez facturé du montant de la ou des enchères incluant les frais légaux (27 % TTC) **majorés de 1,8 % TTC pour frais de fonctionnement du site DROUOTDIGITAL**

Pour les achats en ligne via interencheres.com les règlements sont prélevés directement sur votre carte bancaire via PAYBOX (dans la limite de 500 €), sauf indication de votre part donnée par téléphone ou par mail.

Toute enchère en ligne sera considérée comme un engagement irrévocable d'achat. Si vous êtes adjudicataire en ligne, vous autorisez [SVV et SCP], si elles le souhaitent, à utiliser votre empreinte carte bancaire pour procéder au paiement, partiel ou total.

Le plus offrant et dernier enchérisseur sera adjudicataire et devient aussitôt responsable de son lot. En cas de non-paiement, l'objet pourra être remis à la vente à la demande du vendeur, sur folle enchère immédiatement ou à la première opportunité.

En cas de double enchère reconnue effective par le commissaire-priseur, l'objet sera remis en vente, tous les enchérisseurs pouvant concourir à cette deuxième mise en adjudication.

En cas de litige ou de non-paiement total ou partiel du prix, le tribunal de commerce de Toulouse est la seule juridiction compétente. Les parties renoncent, en acceptant les conditions générales de vente, à la compétence de toute autre juridiction.

ETAT DES BIENS VENDUS :

Tous les objets sont vendus sous la garantie du commissaire-priseur et s'il y a lieu, de l'expert qui l'assiste, suivant les désignations portées au catalogue et compte tenu des rectifications annoncées au moment de la présentation du lot, portées au procès-verbal de la vente.

S'agissant des bijoux, à l'exception des cas où un certificat ou un avis d'un laboratoire de gemmologie en fait mention, le traitement thermique, huilage, des pierres (pratique lapidaire couramment admise) n'est jamais spécifié dans nos descriptions.

S'agissant des montres et horloges, la maison de vente ne garantit pas l'état de fonctionnement du mécanisme.

Pour les tableaux, le nettoyage, le parquage et le doublage constituent des mesures conservatoires et non un vice.

Aucune réclamation ne sera possible pour les restaurations d'usage et les petits accidents, une exposition préalable ayant permis l'examen de l'objet. Seuls seront pris en considération les accidents graves et repeints importants. L'état des cadres n'est nullement garanti. Pour les tableaux, l'indication de la technique est une garantie mais le support peut être indifféremment panneau, carton ou toile. Les attributions ont été établies compte tenu des connaissances scientifiques et artistiques à la date de la vente. Les dimensions sont données à titre indicatif

Une exposition préalable permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des biens mis en vente, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.

RGPD

La SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE a recours à la plateforme TEMIS opérée par la société Commissaires-Priseurs Multimédia, aux fins de gestion du recouvrement des Bordereaux impayés. Dans ce cadre, en cas de retard de paiement, les données à caractère personnel relatives aux enchérisseurs, ou leurs représentants, (notamment identité et coordonnées des enchérisseurs, informations relatives à la vente, bordereaux) sont susceptibles d'être communiquées à CPM aux fins de gestion du recouvrement amiable de créance. CPM intervient en qualité de sous-traitant au sens du Règlement général sur la protection des données (Règlement UE 2016/679 du 27 avril 2016).

INCIDENTS DE PAIEMENT - FICHER DES RESTRICTIONS D'ACCÈS DES VENTES AUX ENCHÈRES (TEMIS)

« Tout bordereau d'adjudication demeuré impayé après de la SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE ou ayant fait l'objet d'un retard de paiement est susceptible d'inscription au Fichier des restrictions d'accès aux ventes aux enchères (« Fichier TEMIS ») mis en œuvre par la société Commissaires-Priseurs Multimédia (CPM), société anonyme à directoire, ayant son siège social sis à (75009) Paris, 37 rue de Châteaudun, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Paris sous le numéro 437 868 425.

Le Fichier TEMIS peut être consulté par tous les structures de vente aux enchères opérant en France abonnées à ce service. La liste des abonnés au Service TEMIS est consultable sur le site www.interencheres.com, menu « Acheter aux enchères », rubrique « Les commissaires-priseurs ».

L'inscription au Fichier TEMIS pourra avoir pour conséquence de limiter la capacité d'enchérir de l'enchérisseur auprès des Professionnels Abonnés au service TEMIS. Elle entraîne par ailleurs la suspension temporaire de l'accès au service « Live » de la plateforme www.interencheres.com gérée par CPM, conformément aux conditions générales d'utilisation de cette plateforme.

Dans le cas où un enchérisseur est inscrit au Fichier TEMIS, la SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE pourra conditionner l'accès aux ventes aux enchères qu'elle organise à l'utilisation de moyens de paiement ou garanties spécifiques ou refuser temporairement la participation de l'Enchérisseur aux ventes aux enchères pour lesquelles ces garanties ne peuvent être mises en œuvre.

Les enchérisseurs souhaitant savoir s'ils font l'objet d'une inscription au Fichier TEMIS, contester leur inscription ou exercer les droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition dont ils disposent en application de la législation applicable en matière de protection des données personnelles, peuvent adresser leurs demandes par écrit en justifiant de leur identité par la production d'une copie d'une pièce d'identité :

- **Pour les inscriptions réalisées par la SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE** : par écrit auprès de SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE, 7 rue d'Astorg, 31000 TOULOUSE,

- **Pour les inscriptions réalisées par d'autres Professionnels Abonnés** : par écrit auprès de Commissaires-Priseurs Multimédia 37 rue de Châteaudun, 75009 Paris ou par e-mail contact@temis.auction.

L'Enchérisseur dispose également du droit de saisir la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL) [3 Place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07, www.cnil.fr] d'une réclamation concernant son inscription au Fichier TEMIS.

Pour en savoir plus sur le Fichier TEMIS, l'enchérisseur est invité à consulter nos conditions générales de ventes.

Les notifications importantes relatives aux suites de l'adjudication seront adressées à l'adresse e-mail et/ou à l'adresse postale déclarée par l'enchérisseur auprès de la structure lors de l'adjudication. L'enchérisseur doit informer la SARL MARAMBAT – de MALAFOSSE de tout changement concernant ses coordonnées de contact. »

ENLEVEMENT

L'enlèvement est immédiat. A défaut, il appartiendra à l'adjudicataire de faire assurer ses lots dès l'adjudication prononcée.

Le magasinage n'engage pas la responsabilité du Commissaire-Preneur à quelque titre que ce soit. La SVV se réserve le droit d'appliquer des **frais de gardiennage de 6 € TTC par jour et par objet au-delà de trois semaines après la vente. Ces frais seront dû même en cas d'annulation de la vente.**

EXPEDITION

L'étude ne réalise pas les expéditions.

Pour tout envoi « postal », nous vous invitons à contacter la société **MAIL BOXES ETC (MBE)** :

mbe2603@mbefrance.fr ou **05.34.66.85.37**

mbe3001@mbefrance.fr ou **09.54.59.36.77**

ORDRE D'ACHAT

Toute demande de participation téléphonique à la vente sera obligatoirement assortie d'un ordre d'achat à l'estimation basse du lot concerné.

Si vous souhaitez faire une offre d'achat fixe ou par téléphone, celle-ci doit nous parvenir accompagnée d'un relevé d'identité bancaire ou de vos coordonnées bancaires. Dans les deux cas, il s'agit d'un service gracieux rendu au client. Les Commissaires-Priseurs déclinent toute responsabilité en cas d'erreurs ou omissions dans l'exécution des ordres reçus, comme en cas de non-exécution de ceux-ci.

TVA

Concernant les demandes de remboursement de TVA sur honoraires suite à exportation ou livraison intracommunautaire : la SARL MARAMBAT- de MALAFOSSE doit recevoir expressément de l'adjudicataire sa demande dans les 15 jours consécutifs à la vente et les moyens de preuve (EXA des douanes via le transitaire....) dans les 3 mois après la vente.

Passé ces délais, la SARL MARAMBAT- de MALAFOSSE se réserve le droit de refuser le remboursement de ladite TVA.

DEPOSIT

Préalablement à la vente et à des fins d'enregistrement, la SARL MARAMBAT- de MALAFOSSE se réserve le droit de demander aux enchérisseurs le versement d'un dépôt de garantie par virement bancaire, chèque certifié ou espèces dans la limite légale. La SARL MARAMBAT- de MALAFOSSE se réserve le droit de conserver ce dépôt en cas d'incident de paiement



ventes aux enchères
Toulouse
Albi - Montauban

MARAMBAT
de MALAFOSSE

ORDRE D'ACHAT

Merci de bien vouloir nous faire parvenir ce formulaire rempli accompagné d'un **RIB** et d'une **photocopie d'une pièce d'identité**, au plus tard **2 jours** avant la vente.

Vente du:

OVV MARAMBAT - de MALAFOSSE

Commissaires-priseurs habilités et judiciaires

Nom:

Hôtel des Ventes Toulouse
7, rue d'Astorg -31000 Toulouse

Prénom:

Tel. 05 61 12 52 02

Adresse:

Email : contact@marambat-malafosse.com

Téléphone (dom.) :

Téléphone (bur.) :

Téléphone (port.) :

Email :

Après avoir pris connaissance des conditions de vente, je déclare accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, à 10 % près, les lots désignés ci-dessous (limites hors frais de vente de 27 % TTC).

Lot n°	Désignation des lots	Limite

Informations obligatoires : nom et adresse de votre banque

.....
.....
.....

Ci-joint mon relevé d'identité bancaire (RIB)

Je confirme mes ordres et certifie l'exactitude des informations qui précèdent.

Signature obligatoire

A

le