

Olivier CHOPPIN de JANVRY  
*commissaire-priseur judiciaire*

Paul-Marie MUSNIER  
*commissaire-priseur associé*

## GRANDS VINS

*Cave d'un grand amateur*

**jeudi 17 décembre 2015**

**DROUOT, salle 11 à 18h00**

**Exposition publique à l'étude : jeudi 17 décembre de 14 à 17 heures**

Expert : Aymeric de CLOUET, 06 15 67 03 73/ fax 01 43 54 39 10 - aymeric@de-clouet.fr



**CHAMPAGNE,  
SPIRITUEUX et VINS  
DIVERS**  
lot 1 à 48

**VINS BLANCS de  
BOURGOGNE**  
lot 49 à 107

**VINS ROUGES de  
BOURGOGNE**  
lot 108 à 235

**VINS BLANCS de  
BORDEAUX**  
lot 236 à 244

**VINS ROUGES de  
BORDEAUX**  
lot 245 à 344

Enchérissez en direct sur  
**Drouot** LIVE COM

*Retrait des lots à l'étude à partir du vendredi 18 décembre à l'étude, et samedi 19 décembre de 9h30 à 12h*

<b>Ordre</b>	<b>Désignation</b>	<b>Estimation</b>
1	3 magnums CHAMPAGNE C. Heidsieck 1989 (1 ea)	120/150
2	1 magnum CHAMPAGNE "Comtes de Champagne", Taittinger 1991 (ea)	100/120
3	6 bouteilles CHAMPAGNE "La Grande Année", Bollinger 2004	240/270
4	4 bouteilles CHAMPAGNE "La Grande Année", Bollinger 2004	160/180
5	6 bouteilles CHAMPAGNE Ruinart 1990	240/300
6	4 bouteilles CHAMPAGNE "Dom Ruinart", Ruinart 1996	320/360
7	6 bouteilles CHAMPAGNE Henriot	90/120
8	6 bouteilles CHAMPAGNE Besserat de Bellefon	90/120
9	6 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Bollinger	180/210
10	6 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Bollinger	180/210
11	6 bouteilles CHAMPAGNE rosé, Bollinger	180/210
12	6 magnums CHAMPAGNE "special Cuvée", Bollinger cb de 1	300/360
13	2 bouteilles CHAMPAGNE F. Moreau	30/40
14	Ensemble de 8 bouteilles : 2 bouteilles CHAMPAGNE "Brut Royal", Pommery; 1 bouteille CHAMPAGNE Veuve Clicquot; 1 bouteille CHAMPAGNE Pommery; 1 bouteille CHAMPAGNE José Ardinat; 1 bouteille CHAMPAGNE "Rosé", Ruinart; 2 bouteilles CHAMPAGNE Moët & Chandon	90/110
15	3 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Merlin	60/90
16	3 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Merlin	60/90
17	3 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Merlin	60/90
18	3 bouteilles COGNAC "Fine Champagne", Merlin	60/90
19	Ensemble de 11 bouteilles : 9 bouteilles VIN MOUSSEUX rosé, (demi-sec) ; 2 bouteilles MUSCAT DU CAP CORSE,	40/50
25	1 jéroboam BEAUJOLAIS VILLAGES, 1992 (bouteille décorée)	200/220
26	2 bouteilles MARC DE BOURGOGNE, Leroy (Hospices de Beaune)	50/60
27	2 bouteilles MARC DE BOURGOGNE, Leroy (Hospices de Beaune)	50/60
28	2 bouteilles MARC DE BOURGOGNE, Leroy (Hospices de Beaune)	50/60
29	2 bouteilles MARC DE BOURGOGNE, Leroy (Hospices de Beaune)	50/60
30	Ensemble de 2 magnums : 1 magnum MARC DE BOURGOGNE, Grivelet (Mise du Château, très vieux) ; 1 magnum LA VIEILLE PRUNE L. Roque	60/80
31	1 bouteille COGNAC "Grande Champagne", Frapin (coffret)	40/50
32	2 bouteilles RHUM Barbancourt (Haïti)	40/50
33	2 bouteilles PORTO "Vintage", Sandeman 1967 (B)	40/50
34	Ensemble de 3 magnums : 1 magnum RULLY J. Drouhin 2012; 1 magnum SANTENAY J. Drouhin 2010 ; 1 magnum RULLY J. Drouhin 2010	60/80
35	Ensemble de 12 bouteilles : 5 bouteilles BOURGOGNE "Aligoté", O. Leflaive 2000 (ela) ; 1 bouteille AUXEY-DURESSES Thévenin-Monthélie 1988 ; 2 bouteilles MACON UCHIZY, Talmart 2001 ; 1 bouteille CH. LA ROSE CÔTE ROL, St-Emilion 1979 (ets); 3 bouteilles MUSCAT BEAUMES DE VENISE, Bernardins 1988 (ets)	45/60
36	6 bouteilles BONNEZEAUX J. Rocher 1997	60/70
37	Ensemble de 8 bouteilles : 3 bouteilles GEWURZTRAMINER "Grand Cru", Goder 2002; 3 bouteilles GEWURZTRAMINER "Grand Cru", Goder 2003; 2 coffrets PINEAU DES CHARENTES (1 rosé, 1 blanc dans chaque)	60/80
38	12 bouteilles SANCERRE "Le Chêne Marchand", Lucien Crochet 2007	70/100
39	12 bouteilles SAVENNIERES "Coulée de Serrant", Alain Joly 1987	240/300
40	12 bouteilles SAVENNIERES "Coulée de Serrant", N. Joly 2002	360/420
41	Ensemble de 11 bouteilles : 2 bouteilles SAVENNIERES "Clos du Papillon", Soulez 1988 (es); 5 bouteilles SAVENNIERES "Clos des Mauriers", Branchereau 1997 (2 SE, 1 caps déc); 2 bouteilles GEWURZTRAMINER "Vorbourog SGN", R. Muré 1990 (es); 2 bouteilles MAURY Mas Amiel (15 ans)	130/170
42	11 bouteilles CHÂTEAU CHALON Berthet Bondet 2005	280/330
43	1 bouteille BOLGHERI "Sassicaia", 1998	110/120
44	Ensemble de 7 bouteilles : 4 bouteilles BEAUNE Château de Meursault 1986 ; 1 bouteille BEAUNE Domaine Saint-Marc 1987; 1 bouteille CROZES-HERMITAGE Guigal 2002; 1 bouteille GEWURZTRAMINER Wiederhorn 1999	80/100
45	6 magnums HERMITAGE Yann Chave 2010	240/270
46	5 magnums HERMITAGE "La Chapelle", Jaboulet 2006	300/320

47	9 bouteilles CHÂTEAU-GRILLET Neyret-Gachet 2004	270/310
48	Ensemble de 11 bouteilles : 7 bouteilles CÔTE-RÔTIE "Brune & Blonde", Guigal 2004 ; 4 bouteilles SAINT-JOSEPH ""Les Royes", Courbis 2001	180/210
49	1 bouteille CHABLIS "Supérieur", Rebourseau-Philippon 1923 (ea, TLB)	40/50
50	2 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Bouchard 1974	40/50
51	3 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Bouchard 1976	90/110
52	Ensemble de 6 bouteilles : 1 bouteille MEURSAULT "Blagny", L. Jadot 1982 (ets, elt) ; 1 bouteille MEURSAULT J. Dupont 1989 ; 3 bouteilles MEURSAULT Caves du Palais 1994 (1 ett, 2 elt) ; 1 bouteille CHASSAGNE-MONTRACHET "La Romanée", P. Pillot 2004	95/120
53	Ensemble de 2 bouteilles : 1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, "F. de Salins", Hospices de Beaune 1990 (ets) ; 1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, Capitain-Gagnerot 1994	80/100
54	1 bouteille CHABLIS "Valmur", Raveneau 1993	130/150
55	5 bouteilles BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET, O. Leflaive [4 de 1994 ets, 1 de 1989 eta]	250/300
56	Ensemble de 8 bouteilles : 4 bouteilles MONTHELIE "Champs Fuillot", D. Boussey 1996 ; 4 bouteilles SANTENAY "Clos Rousseau", J. Girardin 1996	80/100
57	12 bouteilles CHABLIS "Les Lys", Daniel-Etienne Defaix 1997	150/180
58	Ensemble de 6 demi-bouteilles : 3 demi-bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET "Morgeot", Louis Jadot 1998 ; 3 demi-bouteilles PERNAND-VERGELESSES Louis Jadot 1988	60/80
59	Ensemble de 5 magnums : 1 magnum CHABLIS "Blanchot", D. Race 1990 ; 2 magnums CHABLIS JM Brocard 1999 (dont 1 Côtes de Jouan) ; 1 magnum CHABLIS "Montmains", D. Race 2000 (es) ; 1 magnum CHABLIS "Pucelles", J. Drouhin 2009	100/120
60	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, O. Leflaive 1999	360/420
61	Ensemble de 10 bouteilles : 5 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET L. Carillon 2000 ; 5 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Perrières", L. Carillon 1994	200/250
62	Ensemble de 11 bouteilles : 1 bouteille CHABLIS "Montmains", D. Race 2000 ; 1 bouteille CHABLIS "Vaillon", D. Race 2000 ; 1 bouteille CHABLIS "Blanchot", Defaix 1993 ; 2 bouteilles CHABLIS "Reine Mathilde", Durup 2004 ; 3 bouteilles CHABLIS "L'Homme Mort", Durup 2004 ; 1 bouteille CHABLIS Jacquinet 1996 ; 1 bouteille CHABLIS "Vaucopin", Jacquinet 2000 ; 1 bouteille CHABLIS "Sécher", J. Drouhin 2012	130/150
63	Ensemble de 9 bouteilles : 5 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Cailleret", H. de Montille 2001 ; 4 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Cailleret", H. de Montille (2 de 2000, 2 de 2003)	270/310
64	Ensemble de 12 bouteilles : 4 bouteilles CHABLIS "1er cru", Durup 2002 (3 Montmain, 1 Montée de Tonnerre) ; 1 bouteille CHABLIS "Montée de Tonnerre", Durup 1998 ; 3 bouteilles CHABLIS "Fourchaume", Durup 2001 ; 4 bouteilles CHABLIS "Fourchaume", Durup 2002	140/160
65	3 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2003	120/130
66	1 bouteille CORTON CHARLEMAGNE, Roumier 2003	150/200
67	Ensemble de 11 bouteilles : 2 bouteilles MEURSAULT "Charmes", Deux-Montille 2004 & 2006 ; 2 bouteilles MEURSAULT "Charmes", Deux-Montille 2005 ; 7 bouteilles MEURSAULT "Charmes", D. Boussey 1996 (elt & ela)	250/300
68	Ensemble de 12 bouteilles : 2 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Cailleret", La Pousse d'Or 2006 ; 5 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Clos du Cailleret", J. Chartron 2006 ; 4 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Folatières", Maroslavac-Léger 1996 ; 1 bouteille PULIGNY-MONTRACHET "La Garenne", Deux-Montille 2005	300/350
69	2 bouteilles MONTRACHET, DRC 2006	4000/4400
70	12 bouteilles MOREY-SAINT-DENIS "Monts Luisants", Dujac 2007	300/360
71	1 bouteille MONTRACHET, DRC 2008	2000/2200
72	6 bouteilles BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET, O. Leflaive 2008 cb	420/480
73	6 bouteilles BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET, O. Leflaive 2008 cb	420/480
74	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
75	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
76	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
77	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
78	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600

79	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
80	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
81	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
82	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
83	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
84	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
85	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
86	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
87	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
88	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
89	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
90	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
91	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
92	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
93	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
94	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
95	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
96	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
97	12 bouteilles CORTON CHARLEMAGNE, Hospices de Beaune 2008 (cuvée François de Salins)	540/600
98	6 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2009 cb	300/330
99	8 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2009 (cb de 12)	400/440
100	3 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Pucelles", J. Drouhin 2009	120/135
101	1 bouteille MONTRACHET, DRC 2009	2200/2400
102	12 bouteilles CHEVALIER-MONTRACHET, Bouchard P & F 2009	1440/1680
103	12 bouteilles CHEVALIER-MONTRACHET, Bouchard P & F 2009	1440/1680
104	12 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2010 cb	540/600
105	6 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Le Cailleret", Domaine de Montille 2011	150/180
106	1 bouteille CHABLIS "Les Clos", J. Drouhin 2011	30/40
107	Ensemble de 6 bouteilles cb : 3 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2012 ; 3 bouteilles PULIGNY-MONTRACHET "Les pucelles", 2012	220/250
108	Ensemble de 2 magnums : 1 magnum CHAMBOLLE-MUSIGNY "Amoureuses", Grivelet 1973 (ett); 1 magnum CHAMBOLLE-MUSIGNY "Amoureuses", Grivelet 1978 (es, LB)	200/250
109	2 bouteilles LA TÂCHE, 1976 (es)	2000/2400
110	3 bouteilles BONNES-MARES, Ménard 1976	210/240
111	1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY "Amoureuses", Grivelet 1976 (es)	120/150
112	4 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Amoureuses", Grivelet 1978 (ets, ett)	320/400
113	1 bouteille LA TÂCHE, 1982 (es)	800/900
114	2 bouteilles LA TÂCHE, 1982 (es, 1 TLB, 1 B)	1200/1300
115	1 bouteille ROMANEE SAINT-VIVANT, DRC 1982 (es)	550/600
116	6 bouteilles POMMARD "Clos Micault", Vicomte de Vaux 1982	80/90
117	3 bouteilles MOREY-SAINT-DENIS Morin P&F 1982	30/40
118	Ensemble de 8 bouteilles : 1 bouteille CHAMBOLLE-MUSIGNY Leroy 1979 (es) ; 4	200/250

	bouteilles CLOS VOUGEOT, J. Prieur 1985 (ea); 1 bouteille GIVRY O. Leflaive 1988; 2 bouteilles PERNAND-VERGELESSES "Vergelesses", Laleure 1992 (ett)	
119	1 bouteille GRANDS-ECHEZEUX, DRC 1984 (ets, LB)	450/500
120	Ensemble de 11 bouteilles : 6 bouteilles MONTHELIE "Clos Gauthey", Parent 1985; 5 bouteilles MONTHELIE Le Clos Gauthey 1985	80/100
121	5 bouteilles POMMARD "Les Epenots", Parent 1985	80/100
122	5 bouteilles VOLNAY "Les Caillerets", Jean Boillot 1985	100/120
123	Ensemble de 11 bouteilles : 2 bouteilles MOREY-SAINT-DENIS Dujac 2004 ; 3 bouteilles VOSNE-ROMANEE "Beaux-Monts", Daniel Rion 1985 ; 2 bouteilles POMMARD "Les Epenots", Château de Meursault 1985; 3 bouteilles BEAUNE Domaine Saint-Marc 1988; 1 bouteille POMMARD Domaine Saint-Marc	150/180
124	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses", Rolland 1986	1200/1440
125	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses", Rolland 1986	1200/1440
126	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses", Rolland 1986	1200/1440
127	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Amoureuses", Rolland 1986	1200/1440
128	5 bouteilles POMMARD Roussillat 1986	60/70
129	1 bouteille ROMANEE SAINT-VIVANT, DRC 1991 (ets)	680/750
130	Ensemble de 11 bouteilles : 3 bouteilles POMMARD "Rugiens", H. de Montille 1995 (elt); 2 bouteilles POMMARD "Rugiens", H. de Montille 2000 (elt); 3 bouteilles POMMARD "Rugiens", H. de Montille 1999 ; 3 bouteilles POMMARD "Rugiens", H. de Montille 2003	320/380
131	5 bouteilles VOSNE-ROMANEE "Aux Reignots", Bouchard P & F 1996	80/100
132	Ensemble de 9 bouteilles : 5 bouteilles VOLNAY "Mitans", H. de Montille [3 de 1992, 2 de 1997] ; 4 bouteilles POMMARD "Rugiens", J. Arbon 1997	160/200
133	6 bouteilles NUITS-ST-GEORGES "Saint-Marc", Bouchard P & F 1999	90/120
134	Ensemble de 12 bouteilles : 7 bouteilles GEVREY-CHAMBERTIN "Les Corbeaux", Sérafin [3 de 98, 4 de 99] ; 2 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Vignes du Château 1° cru", Grivelet 1971 (es); 3 bouteilles CORTON "Clos du Roi", La Pousse d'Or 2006	250/300
135	1 magnum CLOS DE LA ROCHE, Louis Jadot 1999	60/70
136	Ensemble de 9 bouteilles : 6 bouteilles BOURGOGNE "La Digoine", A & P de Villaine [5 de 2001, 1 de 2000] ; 3 bouteilles CHASSAGNE-MONTRACHET Maroslavac-Léger 1991 (es)	90/110
137	6 bouteilles CHAMBERTIN "Clos de Bèze", Bouchard P&F 2000	210/240
138	12 bouteilles CHAMBERTIN "Clos de Bèze", Bruno Clair 2000	600/660
139	1 magnum GRANDS-ECHEZEUX, Drouhin 2000	120/130
140	5 bouteilles CHAMBERTIN "Clos de Bèze", Stéphane Brocard 2001	250/280
141	2 magnums GEVREY-CHAMBERTIN "Cœur de Roy", Dugat Py 2001	240/300
142	3 bouteilles BEAUNE "Clos des Mouches", J. Drouhin 2003	100/120
143	2 bouteilles ECHEZEUX, DRC 2003 (traces d'humidité, elt)	1100/1200
144	2 bouteilles GRANDS-ECHEZEUX, DRC 2003 (traces d'humidité, elt)	1400/1500
145	2 bouteilles LA TÂCHE, 2003 (traces d'humidité, ett)	2000/2400
146	2 bouteilles RICHEBOURG, DRC 2003 (traces d'humidité, elt)	1600/1700
147	3 bouteilles ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2003 (traces d'humidité, elt)	2040/2190
148	1 bouteille ROMANEE-CONTI, 2003 (ela)	7000/8000
149	Ensemble de 6 bouteilles : 1 bouteille VOLNAY "Mitans", H. de Montille 1992 (es) ; 2 bouteilles BEAUNE "Sizies", Domaine de Montille 2005 ; 1 bouteille NUITS-ST-GEORGES "Aux Thorey", Domaine de Montille 2005 ; 1 bouteille VOSNE-ROMANEE "Malconsorts", H. de Montille 2005 ; 1 bouteille VOLNAY "Clos des Angles", O. Leflaive 1994	150/180
150	1 bouteille ECHEZEUX, DRC 2004	520/580
151	2 bouteilles LA TÂCHE, 2004	2000/2400
152	1 bouteille RICHEBOURG, DRC 2004	700/750
153	1 bouteille ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2004	650/700

154	1 bouteille ROMANEE-CONTI, 2004	5500/600
155	1 jéroboam IRANCY Caves Bienvenu 2005	40/50
156	1 bouteille ECHEZEAUX, DRC 2005	620/680
157	1 bouteille GRANDS-ECHEZEAUX, DRC 2005	750/800
158	2 bouteilles LA TÂCHE, 2005	3800/4200
159	2 bouteilles RICHEBOURG, DRC 2005	2400/2800
160	3 bouteilles ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2005	2550/2700
161	1 bouteille ROMANEE-CONTI, 2005	7500/8000
162	2 bouteilles ECHEZEAUX, DRC 2006	1000/1100
163	2 bouteilles LA TÂCHE, 2006	2200/2600
164	2 bouteilles RICHEBOURG, DRC 2006	1440/1560
165	2 bouteilles ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2006	1100/1200
166	4 bouteilles ECHEZEAUX, Dominique Laurent 2006	160/180
167	6 bouteilles LATRICIERES-CHAMBERTIN, Trapet 2006	240/270
168	12 bouteilles MOREY-SAINT-DENIS Dujac 2006	240/300
169	12 bouteilles VOSNE-ROMANEE Mugneret-Gibo 2006	240/300
170	3 bouteilles BONNES-MARES, G&C Roumier 2007	450/600
171	12 bouteilles MOREY-SAINT-DENIS Dujac 2007	240/300
172	1 magnum VOSNE-ROMANEE "Les Malconsorts", Domaine de Montille 2008	60/80
173	3 bouteilles ECHEZEAUX, DRC 2008	1440/1590
174	1 bouteille GRANDS-ECHEZEAUX, DRC 2008	550/600
175	3 bouteilles LA TÂCHE, 2008	3600/4200
176	2 bouteilles RICHEBOURG, DRC 2008	1440/1560
177	2 bouteilles ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2008	1300/1400
178	1 bouteille ROMANEE-CONTI, 2008	6000/7000
179	2 bouteilles ECHEZEAUX, DRC 2009	1040/1160
180	1 bouteille GRANDS-ECHEZEAUX, DRC 2009	630/680
181	2 bouteilles ROMANEE SAINT-VIVANT, "Marey-Monge", DRC 2009	1400/1500
182	12 bouteilles CHAMBERTIN "Clos de Bèze", Bouchard P & F 2009	1200/1440
183	12 bouteilles CHAMBERTIN "Clos de Bèze", Bouchard P & F 2009	1200/1440
184	12 bouteilles VOSNE-ROMANEE "Suchots", Bouchard P & F 2009	480/540
185	12 bouteilles VOSNE-ROMANEE "Suchots", Bouchard P & F 2009	480/540
186	6 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Noirots", Bouchard P & F 2009	210/240
187	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Noirots", Bouchard P & F 2009	420/480
188	12 bouteilles CHAMBOLLE-MUSIGNY "Noirots", Bouchard P & F 2009	420/480
189	12 bouteilles NUIITS-ST-GEORGES "Porrêts-St-Georges", Bouchard P & F 2009	240/300
190	12 bouteilles NUIITS-ST-GEORGES "Porrêts-St-Georges", Bouchard P & F 2009	240/300
191	12 bouteilles CORTON "Le Corton", Bouchard P & F 2009	480/600
192	12 bouteilles CORTON "Le Corton", Bouchard P & F 2009	480/600
193	12 bouteilles BEAUNE "Grèves, Vigne de l'Enfant Jésus", Bouchard P & F 2009	300/360
194	12 bouteilles BEAUNE "Grèves, Vigne de l'Enfant Jésus", Bouchard P & F 2009	300/360
195	6 bouteilles POMMARD "Dames de la Charité", Hospices de Beaune 2009	150/180
196	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
197	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
198	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
199	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
200	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
201	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
202	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
203	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680
204	12 bouteilles CLOS DE LA ROCHE "Georges Krier", Hospices de Beaune 2009	1440/1680

205	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
206	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
207	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
208	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
209	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
210	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
211	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
212	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
213	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
214	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
215	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
216	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
217	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
218	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
219	12 bouteilles	CLOS DE LA ROCHE	"Georges Krier", Hospices de Beaune	2009	1440/1680
220	12 bouteilles	BEAUNE	"Clos des Mouches", J. Drouhin	2009 cb	600/660
221	12 bouteilles	BEAUNE	"Clos des Mouches", J. Drouhin	2010 cb	600/660
222	6 bouteilles	BEAUNE	"Clos des Mouches", J. Drouhin	2010 (cb de 12)	300/330
223	2 bouteilles	CHAMBERTIN	"Clos de Bèze", J. Drouhin	2010	300/360
224	6 bouteilles	CHAMBOLLE-MUSIGNY	"Amoureuses", J. Drouhin	2010 cb	1500/1680
225	1 bouteille	CLOS VOUGEOT,	J. Drouhin	2010	120/150
226	2 bouteilles	GRIOTTE-CHAMBERTIN,	J. Drouhin	2010	400/480
227	2 bouteilles	MUSIGNY,	J. Drouhin	2010	900/1000
228	1 bouteille	BEAUNE	"Clos des Mouches", J. Drouhin	2011	40/50
229	6 bouteilles	BEAUNE	"Clos des Mouches", J. Drouhin	2011 cb	240/300
230	2 bouteilles	ECHÉZEUX,	DRC	2011	840/920
231	2 bouteilles	GRANDS-ÉCHÉZEUX,	DRC	2011	1060/1160
232	2 bouteilles	LA TÂCHE,		2011	1800/2000
233	2 bouteilles	RICHEBOURG,	DRC	2011	1400/1600
234	2 bouteilles	ROMANÉE SAINT-VIVANT,	"Marey-Monge", DRC	2011	1100/1200
235	12 bouteilles	VOSNE-ROMANÉE	"Aux Malconsorts", Domaine de Montille	2011 (dont 6 cuvée Christiane)	420/480
236	1 bouteille	CH. GILLETTE	"Crème de Tête", Sauternes	1955	110/130
237	Ensemble de 3 bouteilles : 1 bouteille MONBAZILLAC 1982 ; 2 bouteilles CH. GUIRAUD, 1° cru Sauternes 1986 (1 TLB)				60/70
238	8 bouteilles	CH. LES JUSTICES,	Sauternes	1983	80/120
239	12 bouteilles	CH. D'YQUEM,	1° Cru Supérieur Sauternes	1989	2160/2400
240	12 bouteilles	CH. D'YQUEM,	1° Cru Supérieur Sauternes	1989	2160/2400
241	12 bouteilles	CH. D'YQUEM,	1° Cru Supérieur Sauternes	1990	2400/2880
242	1 demi-bouteille	CH. D'YQUEM,	1° Cru Supérieur Sauternes	2001	250/300
243	11 bouteilles	CH. DE FARGUES,	Sauternes	2003	330/385
244	12 demi-bouteilles	CH. SUDUIRAUT,	1° cru Sauternes	2008	180/200
245	1 bouteille	CH. LYNCH-BAGES,	5° cru Pauillac	1952 (TLB/LB)	70/80
246	12 bouteilles	CH. COS LABORY,	5° cru Saint-Estèphe	1980	100/120
247	12 bouteilles	CH. COS LABORY,	5° cru Saint-Estèphe	1980	100/120
248	12 bouteilles	CH. LEOVILLE-LAS-CASES,	2° cru Saint-Julien	1980	360/420
249	12 bouteilles	CH. LEOVILLE-LAS-CASES,	2° cru Saint-Julien	1980	360/420
250	12 bouteilles	CH. LEOVILLE-LAS-CASES,	2° cru Saint-Julien	1980	360/420
251	4 bouteilles	CH. LA MISSION-HAUT-BRION,	Pessac-Léognan	1981 (ets)	280/320
252	3 bouteilles	CH. HAUT-BRION,	1° cru Pessac-Léognan	1981 (ets, 1 ela)	300/360
253	4 bouteilles	CH. CHEVAL-BLANC,	1° Grand Cru St-Emilion	1981 (els & elt)	520/600
254	1 bouteille	CH. LAFITE-ROTHSCHILD,	1° cru Pauillac	1981 (ets, elt)	200/250

255	6 bouteilles CH. BRANE-CANTENAC, 2° cru Margaux 1981	120/150
256	5 bouteilles CH. PONTET-CANET, 5° cru Pauillac 1983	150/180
257	4 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 1982 (ets)	480/560
258	6 bouteilles CH. HAUT BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1983	120/150
259	12 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1983 cb	540/600
260	12 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1983 cb	540/600
261	8 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1984	360/400
262	Ensemble de 5 bouteilles : 4 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 1986 (ets, 1 TLB) , 1 bouteille RESERVE DE LA COMTESSE, Pauillac 1985 (ets)	120/140
263	4 bouteilles CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1986 (1 TB)	140/160
264	Ensemble de 12 bouteilles : 1 bouteille CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1987 (elt, es) ; 2 bouteilles CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien 1983 (es) ; 4 bouteilles CLOS SAINT YVES, Pomerol 1983 (es, 1 LB) ; 1 bouteille CH. SAINT-PIERRE, 4° cru Saint-Julien 1986 ; 1 bouteille CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien (SE, TLB) ; 1 bouteille CH. BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1973 (ets, TLB) ; 2 bouteilles CH. MAUCAILLOU, Moulis 1984 (ets)	200/250
265	6 bouteilles CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 1986	360/390
266	2 magnums CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 1986 (1 SE)	240/300
267	6 bouteilles CH. GRAND-PUY-LACOSTE, 5° cru Pauillac 1986	240/270
268	5 bouteilles CH. HAUT BATAILLEY, 5° cru Pauillac 1986	150/180
269	6 magnums CH. LES CARMES-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1986	240/270
270	Ensemble de 6 magnums : 1 magnum CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe 1986 ; 3 magnums CH. DU TERTRE, 5° cru Margaux 1986 ; 2 magnums CH. MOULIN RICHE, Saint-Julien 1986	170/200
271	12 bouteilles CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1987	180/240
272	10 bouteilles CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1987	150/200
273	6 magnums CH. LES CARMES-HAUT-BRION, Pessac-Léognan 1987	240/270
274	Ensemble de 9 bouteilles : 1 bouteille CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 1978 ; 2 bouteilles CH. MALARTIC-LAGRAVIÈRE, Pessac-Léognan 1982 ; 2 bouteilles CH. DU TERTRE, 5° cru Margaux 1986 ; 1 bouteille CH. MARBUZET, Saint-Estèphe 1987 ; 1 bouteille CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1989 ; 1 bouteille CH. LATONNELLE, Haut-Médoc 1995 ; 1 bouteille CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien 1999	160/200
275	12 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 1988	200/260
276	10 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 1988	170/220
277	6 magnums CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien 1988	480/510
278	3 bouteilles CH. LEOVILLE POYFERRE, 2° cru Saint-Julien 1988	90/110
279	12 bouteilles CH. MOULIN RICHE, Saint-Julien 1988	150/180
280	5 bouteilles CH. MOULIN RICHE, Saint-Julien 1988	60/80
281	12 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Emilion 1988	540/600
282	12 bouteilles CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1992	2640/3000
283	12 bouteilles CH. DAUZAC, 4° cru Margaux 1993	360/420
284	1 bouteille CH. LAFITE-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1993	220/250
285	12 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 1994 cb	150/180
286	12 bouteilles CH. DAUZAC, 4° cru Margaux 1994	360/420
287	5 bouteilles CH. MOUTON-ROTHSCHILD, 1° cru Pauillac 1996	1100/1250
288	6 bouteilles CH. RAMAGE LA BÂTISSE, Haut-Médoc 1996	80/100
289	12 bouteilles CH. RAMAGE LA BÂTISSE, Haut-Médoc 1997	120/150
290	12 bouteilles CH. TOUR SAINT CHRISTOPHE, St-Emilion 1997	100/120
291	12 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 1998 cb	420/480
292	12 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 1998 cb	170/200
293	12 bouteilles CH. CANTENAC-BROWN, 3° cru Margaux 1998	480/540
294	12 bouteilles CH. PONTET, Grand Cru St-Emilion 1998	100/120
295	6 bouteilles CH. DAUZAC, 4° cru Margaux 1999	150/180
296	6 bouteilles CH. HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 1999	120/150
297	6 bouteilles LA MONDOTTE, St-Emilion 1999	660/780
298	2 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 1999	400/480



299	12 bouteilles CLOS RAMAGE, 1999	70/80
300	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2000 cb	300/360
301	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2000	300/360
302	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2000	300/360
303	6 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 2000	90/110
304	6 bouteilles CH. HAUT CAPLAN, Sauternes 2000 cb	50/60
305	12 bouteilles CH. HAUT MAZERIS, Canon-Fronsac 2000	70/80
306	6 bouteilles CH. HAUT MAZERIS, 2000	70/90
307	12 bouteilles CH. LA FRANCE, Bordeaux Supérieur 2000	100/120
308	6 bouteilles CH. LA FRANCE, Bordeaux Supérieur 2000	50/70
309	6 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 2001	70/90
310	12 bouteilles CH. ANGELUS, 1° Grand Cru St-Emilion 2001	1560/1920
311	12 bouteilles CH. ANGELUS, 1° Grand Cru St-Emilion 2001	1560/1920
312	12 bouteilles CH. CLINET, Pomerol 2001	840/960
313	12 bouteilles CH. CLINET, Pomerol 2001	840/960
314	12 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 2001	2640/3000
315	1 bouteille CH. PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE, 2° cru Pauillac 2001	50/60
316	1 bouteille CH. LYNCH-BAGES, 5° cru Pauillac 2001	60/70
317	6 bouteilles CH. DAUZAC, 4° cru Margaux 2002	120/150
318	12 bouteilles CH. LAROSE-TRINTAUDON, Haut-Médoc 2002	100/120
319	12 bouteilles CH. LAROSE-TRINTAUDON, Haut-Médoc 2002	100/120
320	12 bouteilles CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 2002 cb	480/540
321	12 bouteilles DOMAINE DE CHEVALIER, Pessac-Léognan 2002	300/360
322	12 bouteilles DOMAINE DE CHEVALIER, Pessac-Léognan 2002	300/360
323	6 bouteilles CH. RAMAGE LA BÂTISSE, Haut-Médoc 2003	60/70
324	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2004	210/240
325	6 bouteilles CH. HAUT MARBUZET, Saint-Estèphe 2004	120/150
326	1 impériale CH. SMITH-HAUT-LAFITTE, Pessac-Léognan 2004	100/150
327	1 double-magnum CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 2006	180/200
328	12 bouteilles CH. DU BARRY, St-Emilion 2006 cb	80/100
329	6 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 2006	70/90
330	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2007	180/210
331	6 bouteilles CH. CANTEMERLE, 5° cru Haut-Médoc 2007 cb	70/90
332	6 bouteilles CH. BEYCHEVELLE, 4° cru Saint-Julien 2008	240/270
333	12 bouteilles CH. GRAND BEAUSEJOUR, Pomerol 2008 cb	120/150
334	12 bouteilles CH. DU BARRY, St-Emilion 2008 cb	80/100
335	1 double-magnum CH. LEOVILLE-LAS-CASES, 2° cru Saint-Julien 2006	180/200
336	12 bouteilles CH. MARGAUX, 1° cru Margaux 2009	4560/5040
337	12 bouteilles CH. CHEVAL-BLANC, 1° Grand Cru St-Emilion 2009	6000/6600
338	12 bouteilles CH. FIGEAC, 1° Grand Cru St-Emilion 2009	1200/1440
339	12 bouteilles CH. HAUT-BRION, 1° cru Pessac-Léognan 2009	4800/5400
340	9 bouteilles CH. ROLLAN DE BY, Médoc 2009	70/90
341	12 bouteilles CH. ROLLAN DE BY, Médoc 2009	100/120
342	12 bouteilles CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien cb	300/360
343	12 bouteilles CH. TROPLONG-MONDOT, Grand Cru St-Emilion 2010	960/1080
344	6 bouteilles CH. TROPLONG-MONDOT, Grand Cru St-Emilion 2011	240/270

### **Ci-dessous la liste des abréviations utilisées dans les catalogues.**

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.

#### **Etat**

ES - Etiquette sale  
CAPS DEC - Capsule découpée pour trouver le millésime  
DEC. - Vin décomposé, imbuvable  
SC - Sans capsule  
CB - Caisse bois d'origine  
MILL ILL - Millésime illisible  
COLL - Collerette Millésime  
E T - étiquette tachée  
CAPS AB - Capsule abîmée  
ELA - étiquette légèrement abîmée  
ETA - étiquette très abîmée  
EA - étiquette abîmée  
ELS - Etiquette légèrement sale  
ETS - Etiquette très sale  
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

### **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET ENCHERES**

La vente se fera expressément au comptant. Les acquéreurs paieront en sus des enchères par lot, et sans dégressivité les frais suivants: 24% TTC (dont 20% de TVA). La vente sera conduite en euros. Le plus offrant et le dernier enchérisseur aura l'obligation de payer comptant et de remettre son nom et adresse. L'ordre du catalogue sera suivi, toutefois le commissaire-priseur se réserve le droit de réunir ou diviser des lots.

Conformément à la loi, les indications portées sur le catalogue engage la responsabilité du commissaire-priseur et de l'expert, compte-tenu des rectifications au moment de la présentation du bien et portées au procès-verbal de la vente.

Les descriptions des lots résultant du catalogue, des rapports d'état, des étiquettes, des avis écrits ou oraux constituent l'expression par la SVV VILLANFRAY et Associés de sa perception des lots et non l'affirmation d'un fait. A ce titre, ces descriptions n'ont aucune valeur de preuve.

Dans l'hypothèse où un prix de réserve aurait été stipulé par le vendeur, la SVV VILLANFRAY et Associés se réserve de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint.

Une fois l'adjudication prononcée, les biens adjugés sont placés sous l'entière responsabilité des acquéreurs. Tout transport, magasinage n'engagent pas responsabilité de la SVV VILLANFRAY et Associés.

#### **ORDRE D'ACHAT**

Toute personne souhaitant laisser un ordre d'achat par écrit ou enchérir par téléphone devra utiliser le formulaire prévu à cet effet en fin de catalogue ou disponible sur notre site internet. Ce dernier devra parvenir à la SVV VILLANFRAY et Associés dûment rempli et accompagné des coordonnées bancaires de l'enchérisseur. Toute demande d'enchère téléphonique suppose un ordre d'achat fixe à l'estimation basse plus une enchère, au cas où la communication serait impossible ou pour toute autre raison.

La SVV VILLANFRAY& Associés se charge d'exécuter gracieusement les ordres d'achat qui lui sont confiés et ne peut être tenue pour responsable en cas de non-exécution.

#### **REGLEMENT**

Le règlement peut être effectué par carte bancaire (à l'exception de l'American express), chèque ou virement bancaire. Le règlement en espèces est plafonné à 1000 euros:

- pour les professionnels.
- pour les particuliers ayant leur domicile fiscal en France.

Le règlement en espèces est plafonné à 15 000 euros:

- pour les personnes qui justifient qu'elles n'ont pas leur domicile fiscal en France et qui n'agissent pas pour les besoins de leur activité professionnelle. En cas de virement bancaire en provenance de l'étranger, les frais supplémentaires inhérents à ce dernier sont à la charge de l'adjudicataire.

#### DEFAULT DE PAIEMENT

A défaut de paiement, après mise en demeure restée infructueuse, le bien pourra être remis en vente sur folle enchère à la demande du vendeur. SVV VILLANFRAY et Associés, se réserve le droit d'exclure de ses ventes futures tout adjudicataire qui aura été défaillant ou qui n'aura pas respecté les présentes conditions.

#### DELIVRANCE DES ACHATS – MAGASINAGE – ENVOIS et LIVRAISON

Les biens vendus ne seront remis aux adjudicataires qu'après paiement intégral du prix d'adjudication, frais et taxes.

Les lots peuvent être retirés dès le lendemain de la vente à l'étude, nous serons ouverts le samedi 19 décembre de 9h30 à 12h30. Les envois et livraisons de vins ne sont pas effectués par la SVV VILLANFRAY qui vous communiquera les coordonnées de professionnels.

#### ETAT DES BIENS

Toutes les indications relatives à un incidents, un accident, une restauration, une mesure conservatoire affectant un lot sont communiquées afin de faciliter son inspection par l'acheteur potentiel et restent soumises à l'entière appréciation de ce dernier. L'absence d'indication relative à un incident, un accident, une restauration ou une mesure conservatoire n'implique nullement qu'un lot soit exempt de tout défaut, de toute restauration, ou de toute mesure conservatoire.

A l'inverse, une référence à un défaut en particulier n'implique pas l'absence d'autres défauts. Aucune réclamation ne sera recevable dès l'adjudication prononcée, les expositions ayant permis aux futurs acquéreurs de constater l'état des objets présentés et de s'être fait une opinion propre. Les dimensions et les poids sont donnés à titre indicatif.

La SVV VILLANFRAY et Associés ne pourra être tenue pour responsable des conditions de la préemption de l'Etat français.

# GRANDS VINS

*Cave d'un grand amateur*

**jeudi 17 décembre 2015**

**DROUOT, salle 11 à 18h00**

## ORDRE d'ACHAT

**(à envoyer avant 16h le jeudi 17 décembre)**

**NOM**

**Prénom**

**Adresse**

**Tel. :**

**Fax. :**

**MAIL. :**

<b>N° de lot</b>	<b>description</b>	<b>limite en euro</b>
------------------	--------------------	-----------------------

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

**VILLANFRAY & Associés – 10, rue de la Grange Batelière –PARIS 9<sup>e</sup>**

**Tel. : 01.53.34.14.29 – Fax : 01.53.34.00.46 - [contact@villanfray.com](mailto:contact@villanfray.com)**