MILLON 1970

GRANDS VINS & SPIRITUEUX

CIGARES DE COLLECTION & GRANDS VINS D'EXCEPTION

—

Mardi 29 avril 2025 - 14h

—

Millon Benelux

MILLON 1928
GRANDS VINS & SPIRITUEUX

CIGARES DE COLLECTION & GRANDS VINS D'EXCEPTION

Mardi 29 avril 2025 - 14h

Millon Benelux
Rue Blaes, 30
1000 Bruxelles
Belgique

Intégralité des lots sur
www.millon.com

Millon organise une vente aux enchères de cigares de collection, de grands vins et de spiritueux d'exception, regroupant diverses collections d'amateurs particuliers et de vendeurs professionnels.
Découvrez une collection de cigares appartenant à un amateur ayant glané ces boîtes rares et d'exception pendant de nombreuses années, toujours conservées dans des conditions de stockage optimales.

* TVA récupérable.
Tous les lots annotés d'une astérisque sont vendus par un professionnel (cave de restaurant, vigneron), assujetti au régime général de la TVA. Par conséquent, la TVA s'applique sur le montant d'adjudication et les frais de vente acheteurs.

DÉPARTEMENT

Vins & Spriritueux

Vincent ETTER
Responsable du département
grandsvins@millon.com
+ 33 06 35 15 41 32

Mayeul de LA HAMAYDE
Commissaire-priseur
mdlh@millon.com

Guillaume de LUSIGNY
+ 33 (0)6 50 51 45 81
gdelusigny@millon.com

Aymeric de CLOUET
Expert près la Cour d'Appel de Paris
aymeric@de-clouet.fr
+33 (0)6 15 67 03 73

Ting DING
Expert en vins & baiju
ting@wine-experting.com
+33 (0)6 65 60 90 64

MENU

CIGARES
du lot 1 à 21 ..... p. **5**

CHAMPAGNE
du lot 22 à 61* ..... p. **9**

LOIRE, SUD-EST, LANGUEDOC, ALSACE & JURA
du lot 62* à 151 ..... p. **13**

VALLÉE DU RHÔNE
du lot 152 à 183 ..... p. **21**

BOURGOGNES BLANCS
du lot 184 à 222..... p. **25**

BOURGOGNES ROUGES
du lot 223 à 324 ..... p. **29**

BORDEAUX
du lot 325 à 394..... p. **36**

SPIRITUEUX
du lot 395 à 432..... p. **43**

CIGARES

1 /10 Cohiba « 55 Aniversario » Edicion limitada 2021 (coffret bois)
2 200/3 200 €

2 /10 Cohiba « Behike 54 » (coffret laqué noir, suremballage carton abîmé)
1 900/3 200 €

3 /10 Cohiba « Behike 52 » (coffret laqué noir)
1 800/2 700 €

4 /20 Cohiba « Robustos Reserva » cosecha 2014 (coffret noir)
4 000/5 500 €

5 /20 Montecristo « 80 Aniversario », mai 2015 (coffret bois)
3 000/4 200 €

6 /20 Cohiba « 1966 – 2016 » coffret humidor laqué noir Majestuosos Huidor
50 aniversario - 1966-2016
N° de série : 000038332150
n°1057
17 000/28 000 €

7 /25 Cohiba « Siglo VI » boîte vernie scellée (OME sept 22)
1 800/2 700 €

8 /10 Cohiba «Talisman » Edicion limitada 2017 (boîte vernie)
2 000/2 500 €

9 /10 Cohiba « Robustos supremos » Edicion limitada 2014 (boîte vernie)
2 200/2 900 €

10 /25 Cohiba « Siglo VI » boîte vernie scellée (OME sept 22)
1 800/2 700 €

11 /15 Romeo y Julieta « Gran Reserva » cosecha 2009 (Wide Churchills)
1 900/2 800 €

12 /10 Cohiba « Behike 56 » (coffret laqué noir)
2 200/3 600 €

13 /10 Cohiba « 1966 » cosecha 2011 (coffret verni)
4 000/4 900 €

14 /14 Trinidad « Robustos extra » en húmidor de voyage
1 200/1 900 €

15 /15 H. Upmann « Gran Reserva » cosecha 2011 (coffret laqué noir)
4 000/5 500 €

16 /25 Cohiba « Pirámides » Edicion del Milenio (pot en porcelaine)
3 000/5 000 €

17 /25 Cohiba « 30 Aniversario » (pot en porcelaine)
3 000/5 000 €

18 /15 Davidoff Gran patenela (sans la boîte d'origine, 5 abîmés en pied)
150/300 €

19 /1 cendrier «Elie Bleu» et 1 boîte d'allumettes «Elie Bleu» (coffrets)
150/200 €

20 /10 DAVIDOFF 1000, Hecho a mano (coffret bois)
1 000/1 200 €

21 /DAVIDOFF & Cie, 50 mini cigarillos, special selection (coffret bois)
50/100 €

COHIBA

CHAMPAGNE

22 / CHAMPAGNE, Moët & Chandon, «Dom Pérignon», 1992 - 1 bouteille
180/200 €

23 / CHAMPAGNE ROEDERER, «Cristal», 1993 - 1 bouteille
180/200 €

24* / CHAMPAGNE Laurent Perrier, 1996 - 3 magnums
360/420 €

25 / CHAMPAGNE RUINART, Dom Ruinart rosé, 1996 - 1 bouteille
140/160 €

26 / CHAMPAGNE, Dom Ruinart, 1998 - 1 bouteille (coffret)
100/120 €

27 / CHAMPAGNE RUINART, Dom Ruinart, 1998 - 1 bouteille
100/120 €

28* / CHAMPAGNE DEUTZ «William Deutz», 1999 - 2 magnums
300/340 €

29* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2000 - 6 bouteilles
720/900 €

30* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2002 - 6 bouteilles
660/820 €

31* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT - 3 bouteilles
(caisse bois de 1 Clos des Goisses 2009, 1 «1522» 2008, 1 «1522» rosé 2007)
210/240 €

32* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT - 3 bouteilles
(caisse bois de 1 Clos des Goisses 2009, 1 «1522» 2008, 1 «1522» rosé 2007)
210/240 €

33* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT - 3 bouteilles
(caisse bois de 1 Clos des Goisses 2009, 1 «1522» 2008, 1 «1522» rosé 2007)
210/240 €

34* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT - 3 bouteilles
(caisse bois de 1 Clos des Goisses 2009, 1 «1522» 2008, 1 «1522» rosé 2007)
210/240 €

35* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2002 - 6 bouteilles
660/820 €

36* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
`(caisse bois)
180/220 €

37* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
(caisse bois)
180/220 €

38* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
(caisse bois)
180/220 €

39* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
(caisse bois)
180/220 €

40* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
(caisse bois)
180/220 €

41* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum
180/200 €

42* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum (caisse bois)
180/220 €

43* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum (caisse bois)
180/220 €

44* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum (caisse bois)
180/220 €

45* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum (caisse bois)
180/220 €

46* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2006 - 1 magnum (caisse bois)
180/220 €

47* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT, «Clos des Goisses», 2012 - 3 magnums
600/750 €

48* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2007 - 6 bouteilles
540/660 €

49* / CHAMPAGNE DEUTZ, «Amour de Deutz», 2007 - 6 bouteilles
540/660 €

50* / CHAMPAGNE DEUTZ «Amour de Deutz», 2007 - 6 bouteilles
540/660 €

51* / CHAMPAGNE DEUTZ, «William Deutz», 2008 - 6 bouteilles
540/600 €

52* / CHAMPAGNE DEUTZ, «William Deutz», 2008 - 6 bouteilles
480/540 €

53* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT, «Clos des Goisses», 2012 - 3 magnums
600/750 €

54* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT «Clos des Goisses», 2012 - 3 magnums
600/750 €

55* / CHAMPAGNE PHILIPPONAT «Clos des Goisses», 2012 - 6 bouteilles
600/720 €

56* / CHAMPAGNE PHILIPPONNAT, «Clos des Goisses», 2012 - 3 magnums
600/750 €

57* / CHAMPAGNE BOLLINGER, «Grande Année», 2014 - 6 bouteilles
420/480 €

58* / CHAMPAGNE BOLLINGER «Grande Année», 2014 - 6 bouteilles (caisse bois individuelle)
420/480 €

59* / CHAMPAGNE L. ROEDERER, «Cristal», 2014 - 6 bouteilles
900/1 020 €

60* / CHAMPAGNE BOLLINGER, «Grande Année», 2014 - 6 bouteilles
420/480 €

61* / CHAMPAGNE POL ROGER «Winston Churchill', 2015 - 3 bouteilles (coffret individuel)
360/450 €

LOIRE, SUD-EST, LANGUEDOC, ALSACE & JURA

62* / GEWURZTRAMINER, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2011 - 3 bouteilles
75/90 €

63* / GEWURZTRAMINER, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2011 - 3 bouteilles
75/90 €

64* / GEWURZTRAMINER, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2011 - 3 bouteilles
75/90 €

65* / GEWURZTRAMINER, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2011 - 3 bouteilles
75/90 €

66* / GEWURZTRAMINER, Réserve, Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2012 - 3 bouteilles
75/90 €

67* / GEWURZTRAMINER, Réserve, Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2012 - 3 bouteilles
75/90 €

68* / GEWURZTRAMINER, Réserve, Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2012 - 3 bouteilles
75/90 €

69* / RIESLING, R de BeyeR, «Hommage à Léon J. Beyer», Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, 2015 - 3 bouteilles
75/90 €

70* / RIESLING, R de BeyeR, «Hommage à Léon J. Beyer», Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, 2015 - 3 bouteilles
75/90 €

71* / RIESLING, R de BeyeR, «Hommage à Léon J. Beyer», Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, 2015 - 3 bouteilles
75/90 €

72* / PINOT GRIS, Comtes d'Eguisheim, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2016
3 bouteilles
75/90 €

73* / PINOT GRIS, Comtes d'Eguisheim, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2016
3 bouteilles
75/90 €

74* / RIESLING, R de BeyeR, «Hommage à Léon J. Beyer», Grand cru Eichberg, Domaine Léon Beyer, 2015 - 3 bouteilles
75/90 €

75* / PINOT GRIS, Comtes d'Eguisheim, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2016
3 bouteilles
75/90 €

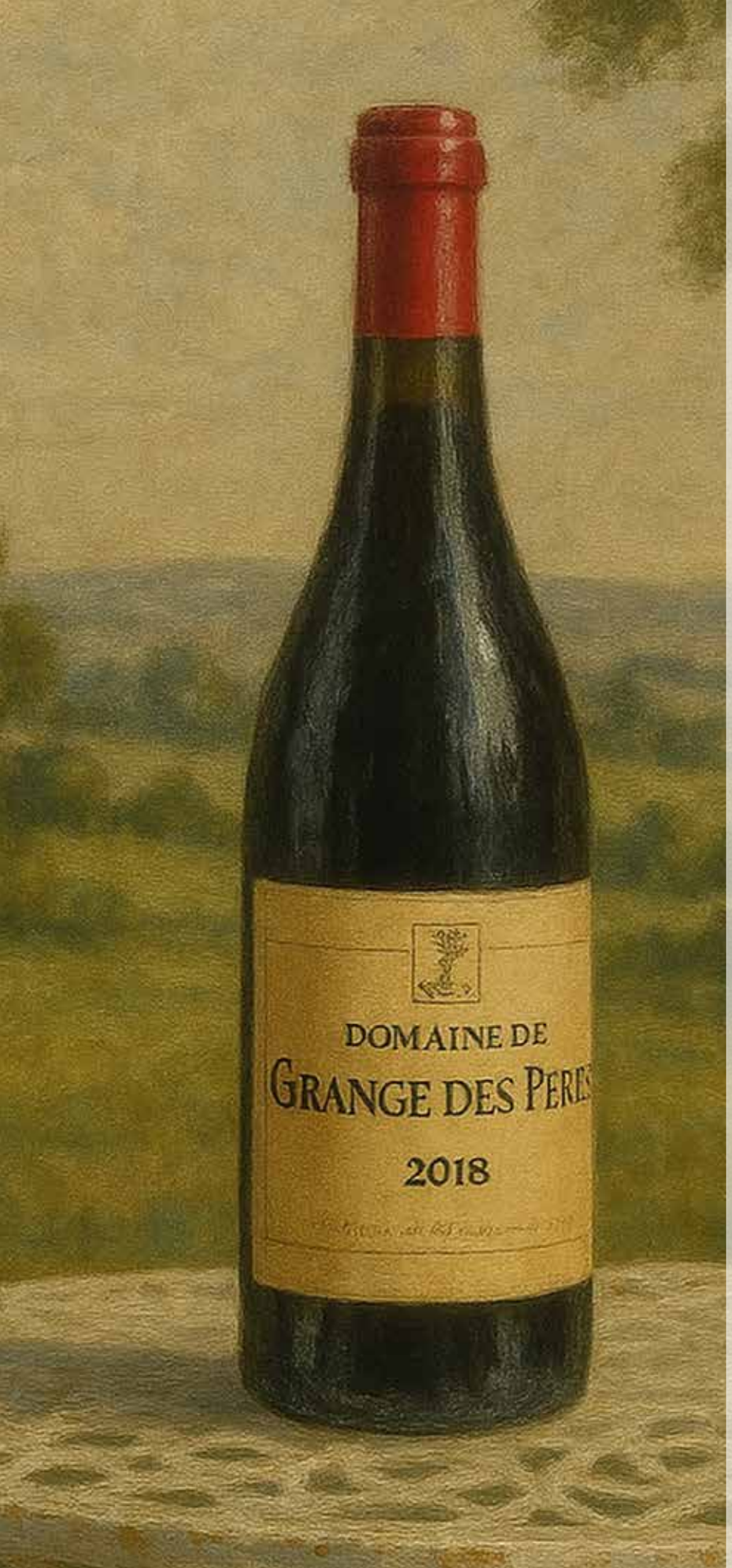
76* / PINOT GRIS, Comtes d'Eguisheim, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2016
3 bouteilles
75/90 €

77* / RIESLING, «Les Écaillers», Domaine Léon Beyer, 2017 - 3 bouteilles
60/75 €

78* / RIESLING, «Les Écaillers», Domaine Léon Beyer, 2017 - 3 bouteilles
60/75 €

79* / RIESLING, «Les Écaillers», Domaine Léon Beyer, 2017 - 3 bouteilles
60/75 €

80* / RIESLING, «Les Écaillers», Domaine Léon Beyer, 2017 - 3 bouteilles
60/75 €



81* / RIESLING, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2019 - 3 bouteilles
75/90 €

82* / RIESLING, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2019 - 3 bouteilles
75/90 €

83* / RIESLING, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, 2019 - 3 bouteilles
75/90 €

84* / RIESLING, Comtes d'Eguisheim, Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, 2019 - 3 bouteilles
75/90 €

85* / RIESLING, «Les Écaillers», Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2022 - 3 magnums
90/120 €

86* / RIESLING, «Les Écaillers», Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2022 - 3 magnums
90/120 €

87* / RIESLING, «Les Écaillers», Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2022 - 3 magnums
90/120 €

88* / RIESLING, «Les Écaillers», Grand cru Pfersigberg, Domaine Léon Beyer, Alsace, 2022 - 3 magnums
90/120 €

89* / SAUMUR, «Brézé», Clos Rougeard, 2013 - 2 bouteilles
220/260 €

90* / SAUMUR-CHAMPIGNY, «Le Bourg», Clos Rougeard, 2012 - 2 bouteilles
440/480 €

91* / SAUMUR-CHAMPIGNY, «Les Clos», Clos Rougeard, 2015 - 2 bouteilles
240/280 €

92* / SAUMUR-CHAMPIGNY, « Les Poyeux «, Clos Rougeard, 2015
2 bouteilles
440/500 €

93* / SAUMUR-CHAMPIGNY, «Les Poyeux», 2016, Clos Rougeard - 2 bouteilles
400/500 €

94 / COULÉE DE SERRANT, Savennières, Clos de la Coulée de Serrant, 1 de 2003 et 2 de 2017 - 3 bouteilles (els)
200/300 €

95* / ANJOU, Orion Alpha, Pierre Menard, rouge, 2021 - 6 bouteilles
120/150 €

96* / CÔTES DU JURA, «Florine» Chardonnay, Domaine Ganevat, 2019
3 bouteilles
180/240 €

97* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2004
2 bouteilles (et)
500/540 €

98* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2006
2 bouteilles
320/360 €

99* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2008
2 bouteilles
380/420 €

100* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2009
3 bouteilles (etla)

600/660 €

101* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2011
2 bouteilles (etlt)

400/440 €

102* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2012
3 bouteilles

440/600 €

103* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2014
2 bouteilles

480/520 €

104* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2016
4 bouteilles (elt)

880/960 €

105* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2017
1 bouteille

200/220 €

106* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2018
3 bouteilles

600/660 €

107* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2018
3 bouteilles

600/800 €

108* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, blanc, 2018
2 bouteilles

400/440 €

109* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2019
3 bouteilles

540/600 €

110* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2019 - 3 bouteilles

120/150 €

111* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2019 - 3 bouteilles

120/150 €

112* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, blanc, 2020
6 bouteilles

240/360 €

113* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, rouge, 2020
6 bouteilles

240/300 €

114* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2020
2 bouteilles

480/520 €

115* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Domaine de la Grange des Pères, 2020
3 bouteilles

620/660 €

116* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2020 - 3 bouteilles

120/150 €

117* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2020 - 3 bouteilles

120/150 €

118* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, blanc, 2020
6 bouteilles

240/360 €

119* / TERRASSES DU LARZAC, «Lous Rougeos», Mas Jullien, rouge, 2021
6 bouteilles
180/220 €

120* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, rouge, 2021
6 bouteilles
240/360 €

121* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, rouge, 2021
6 bouteilles
240/360 €

122* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, blanc, 2021
3 bouteilles
120/180 €

123* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2021 - 6 bouteilles
180/220 €

124* / ARBOIS, «Vin Jaune», Jacques Puffeney, blanc, 2011 - 3 bouteilles
300/450 €

125* / ARBOIS, «Vin Jaune», Jacques Puffeney, blanc, 2014 - 3 bouteilles
300/450 €

126* / CÔTES DU JURA, «Vin Jaune», Domaine Ganevat, 2014 - 2 bouteilles
240/280 €

127* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, 2018 - 2 magnums
400/500 €

128* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, rouge, 2020 - 3 bouteilles
240/300 €

129* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, rouge, 2020 - 3 bouteilles
240/300 €

130* / IGP PAYS DE L'HÉRAULT, Mas Jullien, blanc, 2020 - 6 bouteilles
240/360 €

131* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, rouge, 2020 - 6 bouteilles
480/600 €

132* / IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT, Mas de Daumas Gassac, 2020
6 bouteilles
240/300 €

133* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, rouge, 2021 - 3 bouteilles
240/300 €

134* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, rouge, 2021 - 3 bouteilles
240/300 €

135* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, blanc, 2021 - 2 bouteilles
160/200 €

136* / IGP DES ALPILLES, Domaine de Trévallon, blanc, 2022 - 3 bouteilles
240/300 €

137* / ARBOIS, «Arces» Chardonnay, Domaine Ganevat, 2018 - 3 bouteilles
150/180 €

138* / CÔTES DU JURA, «Montferrand» Chardonnay, Domaine Ganevat, 2018
2 bouteilles
120/160 €

139* / CÔTES DU JURA, «Les Grands Teppes Vieilles Vignes» Chardonnay,
Domaine Ganevat, 2018 - 2 bouteilles
120/160 €

140* / CÔTES DU JURA, «Oregane», Domaine Ganevat, 2018 - 2 bouteilles
140/180 €

141* / CÔTES DU JURA, «Florine» Chardonnay, Domaine Ganevat, 2018
2 bouteilles
120/160 €

142* / CÔTES DU JURA, «Les Grands Teppes Vieilles Vignes» Chardonnay,
Domaine Ganevat, 2019 - 3 bouteilles
180/240 €

143* / CÔTES DU JURA, «Les Grands Teppes Vieilles Vignes» Chardonnay,
Domaine Ganevat, 2019 - 3 bouteilles
180/240 €

144* / CÔTES DU JURA, «Les Varrons Vieilles Vignes» Chardonnay,
Domaine Ganevat, 2019 - 3 bouteilles
180/240 €

145* / CÔTES DU JURA, «Sous la Roche», Domaine Ganevat, 2019
4 bouteilles
280/360 €

146* / CÔTES DU JURA, «Montferrand» Chardonnay, Domaine Ganevat, 2020
- 3 bouteilles
180/240 €

147* / CÔTES DU JURA, «Montferrand» Savagnin, Domaine Ganevat, 2020
2 bouteilles
180/240 €

148* / CÔTES DU JURA, «En Billat» Pinot noir, Domaine Ganevat, 2022
3 bouteilles
180/240 €

149* / LANGUEDOC, «La Vacque», Prieuré Saint-Jean de Bébian, 2022
6 bouteilles
120/150 €

150* / VIN DE FRANCE, «Viala», Prieuré Saint-Jean de Bébian, 2022
6 bouteilles
150/180 €

151* / VIN DE FRANCE, Vieilles vignes, Charlotte & Aurélien Houillon, blanc,
2022 - 6 bouteilles
120/150 €

VALLÉE DU RHÔNE

152 / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, R. Usseglio, blanc, 2015 - 2 bouteilles
60/70 €

153 / HERMITAGE «La Chapelle», Paul Jaboulet, 2006 - 2 bouteilles (caisse bois de 1)
160/200 €

154* / HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, blanc, 2006 - 1 bouteille (etls)
200/220 €

155* / L'HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, blanc, 2007 - 3 bouteilles
540/600 €

156* / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Château Rayas, blanc, 2010 - 2 bouteilles
600/800 €

157* / L'HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, blanc, 2012 - 2 bouteilles
360/400 €

158* / ERMITAGE, «De l'Orée», M. Chapoutier, blanc, 2012 - 2 bouteilles (etls)
160/220 €

159* / L'HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, blanc, 2013 - 3 bouteilles (etls)
420/480 €

160* / L'HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, blanc, 2016 - 1 bouteille
160/180 €

161* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, blanc, 2018 - 4 bouteilles (etla)
240/360 €

162* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, 2019 - 5 bouteilles
350/450 €

163* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, blanc, 2020 - 3 bouteilles
420/540 €

164* / L'HERMITAGE, Domaine Jean-Louis Chave, 2021, blanc - 3 bouteilles
480/540 €

165* / CONDRIEU, Domaine Gangloff, 2021 - 1 bouteille
90/110 €

166* / CONDRIEU, Domaine Gangloff, 2022 - 2 bouteilles
180/220 €

167 / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Domaine des Chanssaud, 2010 - 1 bouteille
20/30 €

168* / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Pignan, 2011 - 2 bouteilles
440/500 €

169* / ERMITAGE, «Le Pavillon», M.Chapoutier, 2011 - 4 bouteilles (capsule abîmée sur le dessus)
720/800 €

170 / ERMITAGE, «Ex-Voto», E.Guigal, blanc, 2012 - 2 bouteilles
200/250 €

171* / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Pigan, 2012 - 2 bouteilles
440/480 €

172* / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Réserve des Célestins, 2016 - 3 bouteilles (etlt)
720/840 €

173* / CÔTE-RÔTIE, «La Mouline», E.Guigal, 2017 - 2 bouteilles
320/360 €

174* / CÔTE-RÔTIE, « La Landonne «, E.Guigal, 2017 - 3 bouteilles
480/540 €

175* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, 2017 - 4 bouteilles

280/360 €

176* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, 2018 - 3 bouteilles

210/240 €

177* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, 2018 - 3 bouteilles

180/240 €

178* / CÔTE-RÔTIE, Trilogie, «La Mouline»,»La Turque», «La Landonne» E.Guigal, 2019 - 3 bouteilles

540/600 €

179* / CÔTE-RÔTIE, Trilogie, «La Mouline»,»La Turque», «La Landonne» E.Guigal, 2019 - 3 bouteilles

540/600 €

180* / CÔTE-RÔTIE, «La Barbarine», Mathilde et Yves Gangloff, 2021
3 bouteilles

420/480 €

181* / SAINT-JOSEPH, Domaine Gangloff, 2021 - 2 bouteilles

120/160 €

---

182 / MONTRACHET Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti, 2003
1 bouteille

4 800/5 200 €

183* / CÔTES DU RHONE, «La Pialade, 2019 - 2 bouteilles

200/240 €

BOURGOGNES BLANCS

184 / MEURSAULT, «Poruzots 1er cru», 1999 - 3 bouteilles
(2 de Jaboulet-Vercherre, 1 de P. André)
105/120 €

185* / CHABLIS 1er cru, «Côte de Lechet», Daniel-Etienne Defaix
Domaine du Vieux Château, 2009 - 3 bouteilles
60/75 €

186* / CHABLIS 1er cru, «Côte de Lechet», Daniel-Etienne Defaix
Domaine du Vieux Château, 2009 - 3 bouteilles
60/75 €

187* / CHABLIS 1er cru, «Côte de Lechet», Daniel-Etienne Defaix
Domaine du Vieux Château, 2009 - 3 bouteilles
60/75 €

188* / CHABLIS 1er cru,»Beauroy», Laurent Tribut, 2017 - 6 bouteilles
180/240 €

189 / PULIGNY-MONTRACHET, «Les Combettes», 1er cru, 2017 - 2 bouteilles
200/300 €

190* / SANTENAY, Maison en Belles Lies, blanc, 2017 - 6 bouteilles
150/180 €

191* / CHABLIS 1er cru, «Séchet», Vincent Dauvissat, 2018 - 6 bouteilles
540/660 €

192* / CHABLIS 1er cru, «Beauroy», Laurent Tribut, 2018 - 6 bouteilles
180/240 €

193* / CHABLIS 1er cru, «Séchet», Vincent Dauvissat, 2019 - 3 bouteilles
270/330 €

194* / CHABLIS 1er cru, «Mont de Milieu», Alice et Olivier de Moor, 2018
4 bouteilles
160/200 €

195* / CHABLIS, «L'Humeur du Temps», Alice et Olivier De Moor, 2019
6 bouteilles
180/220 €

196* / CHABLIS 1er cru, «Séchet», Vincent Dauvissat, 2019 - 3 bouteilles
270/330 €

197* / CHABLIS 1er cru, «Séchet», Vincent Dauvissat, 2019 - 3 bouteilles
270/330 €

198* / CHABLIS, «Côtes aux prêtres», Château de Béru, 2019 - 6 bouteilles
150/180 €

199* / CHABLIS, «L'Humeur du Temps», Alice et Olivier De Moor, 2019
6 bouteilles
180/220 €

200* / MEURSAULT, Domaine Coche-Dury, 2019 - 2 bouteilles
900/1 000 €

201* / CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine Chandon de Briailles
2019 - 2 bouteilles
200/240 €

202* / CHABLIS 1er cru, «Séchet», Vincent Dauvissat, 2019 - 3 bouteilles
270/330 €

203* / BOURGOGNE, Chardonnay, Domaine Coche-Dury, blanc, 2020
6 bouteilles
1 080/1 200 €

204* / BOURGOGNE, Chardonnay, Domaine Coche-Dury, 2020 - 6 bouteilles
1 080/1 200 €

205* / BOURGOGNE CHITRY, Alice et Olivier de Moor, blanc, 2020
6 bouteilles

150/180 €

206* / BOURGOGNE, Benoit Ente, blanc, 2020 - 6 bouteilles

280/320 €

207* / CHABLIS, «L'Humeur du Temps», Alice et Olivier De Moor, 2020
6 bouteilles

180/220 €

208* / CHABLIS, «L'Humeur du Temps», Alice et Olivier De Moor, 2020
6 bouteilles

180/220 €

209* / CHASSAGNE-MONTRACHET 1er cru, «Les Chenevottes», Joseph Colin, 2020 - 4 bouteilles

200/240 €

210* / MEURSAULT, Domaine Coche-Dury, 2020 - 2 bouteilles

1 000/1 100 €

211* / SAINT-AUBIN 1er cru, «En Remilly», Joseph Colin, 2020 - 3 bouteilles

300/360 €

212* / SAINT-AUBIN 1er cru, «En Remilly», Joseph Colin, 2020 - 3 bouteilles

300/360 €

213* / POUILLY-FUISSE 1er cru, «Les Vignes Blanches»,
Château de Beauregard, 2020 - 6 bouteilles

120/150 €

214* / MEURSAULT, Domaine Vincent Bouzereau, 2021 - 6 bouteilles

120/150 €

215* / CHABLIS, Domaine Tribut, 2021 - 6 bouteilles

120/150 €

216* / MEURSAULT, Domaine Coche-Dury, 2021 - 4 bouteilles

1 800/2 000 €

217* / MEURSAULT 1er cru, « In Memorian», Buisson-Charles, 2021
6 bouteilles

480/600 €

218* / MEURSAULT-PORUSOTS 1er cru, Domaine des Comtes Lafon, 2021
2 bouteilles

360/400 €

219* / MEURSAULT, Domaine Vincent Bouzereau, 2021 - 3 bouteilles

120/150 €

220* / CHASSAGNE-MONTRACHET 1er cru, «Morgeot - Clos de la Chapelle» (Monopole), Domaine de la Vougeraie, 2021 - 3 bouteilles

150/180 €

221* / VOUGEOT, «Le Clos Blanc de Vougeot» (Monopole),
Domaine de la Vougeraie, 2021 - 3 bouteilles

240/300 €

222* / MEURSAULT, Domaine Coche-Dury, 2022 - 2 bouteilles

950/1 050 €

BOURGOGNES ROUGES

223 / NUITS-SAINT-GEORGES, O.Marey & Liger-Belair, 1947 - 1 bouteille (B, ela, els)
200/250 €

224 / CHAMBERTIN Grand Cru, «Clos de Bèze», grand cru, Pierre Damoy, 1981 1 bouteille (es)
60/80 €

225 / CHAMBERTIN Grand Cru, Jean & Jean-Louis Trapet, 1997 - 6 bouteilles (ets, ela)
1 380/1 560 €

226 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «Les Didiers», cuvée Jacques Duret, Hospices de Nuits, Maison Champy Père & Fils, 1995 - 6 bouteilles (etls, 1 ela)
360/480 €

227 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «les Didiers», cuvée Jacques Duret 2 Maison Champy 1995 et 2 Charles Ninot 1996 - 4 bouteilles
240/320 €

228 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «les Didiers», cuvée Fagon, Hospices de Nuits, Charles Ninot, 1996 - 6 bouteilles (1 et)
360/480 €

229 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, « Les Didiers», cuvée Jacques Duret, Hospices de Nuits, Charles Minot, 1996 - 6 bouteilles (els)
360/480 €

230 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, « Les Didiers», cuvée Jacques Duret, Hospices de Nuits, Charles Minot, 1996 - 6 bouteilles (es, 2 ela)
360/480 €

231 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «Les Didiers», cuvée Jacques Duret, Hospices de Nuits, Charles Ninot, 1996 - 6 bouteilles (els)
360/480 €

232 / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «Les Didiers», cuvée Jacques Duret Hospices de Nuits, Charles Minot, 1996 - 6 bouteilles (els)
360/480 €

233 / POMMARD 1er cru, P. André, 1996 - 6 bouteilles (elt,1 ea)
180/210 €

234 / CHAMBERTIN, Jean & Jean-Louis Trapet, 1997 - 1 bouteille (ets)
230/250 €

235 / CHAMBERTIN Grand Cru, Jean & Jean-Louis Trapet, 1997 - 6 bouteilles (ets, et)
1 380/1 500 €

236 / CHASSAGNE-MONTRACHET, «Chanvennes», P. André ,1998 6 bouteilles (es, elt, 1 tlb)
120/150 €

237 / VOSNE-ROMANÉE 1er cru, «Cros Parantoux», Emmanuel Rouget, 2005 1 bouteille
1 200/1 400 €

238 / MONTRACHET Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti, 2008 1 bouteille
5 000/5 500 €

239 / CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, «Les Mazoyères», Domaine de La Vougeraie, 1999 - 6 bouteilles
960/1 080 €

240 / CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, «Les Mazoyères», Domaine de La Vougeraie, 1999 - 3 bouteilles
480/540 €

241 / ECHEZEAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2003 - 1 magnum
1 300/1 500 €

242 / ROMANÉE SAINT-VIVANT, P. Laforest 2001 - 3 bouteilles (etlt)
600/750 €

243 / CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Jacques Prieur, 2003 - 1 bouteille (els, etlt)
350/400 €

244 / ECHEZEAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2006 - 1 magnum
1 200/1 400 €

245 / POMMARD 1er cru, «Grand Clos des Épenots», Domaine de Courcel, 2006 - 3 bouteilles
240/300 €

246 / CHAMBOLLE-MUSIGNY 1er cru, «Les Amoureuses», Joseph Drouhin, 2007 - 2 bouteilles
280/320 €

247* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2008 - 6 bouteilles
2 700/3 300 €

248* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2008 - 6 bouteilles
2 700/3 300 €

249* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2008 - 6 bouteilles
2 700/3 300 €

250 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2009 - 1 bouteille
600/650 €

251 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2009 - 1 magnum
1 300/1 500 €

252 / LE CORTON Grand Cru, Domaine Bouchard, 2009 - 2 bouteilles
160/200 €

253 / VOLNAY-SANTENOTS 1er cru, Domaine Jacques Prieur, 2010 - 2 bouteilles (etls)
180/220 €

254 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2012 - 12 bouteilles (carton d'origine)
4 800/5 280 €

255 / ECHEZAUX Grand Cru, Domaine Bizot, 2013 - 1 bouteille
2 200/2 400 €

256 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2013 - 12 bouteilles (carton d'origine)
5 040/5 280 €

257* / GEVREY-CHAMBERTIN, «La Gibryotte», 2013 - 6 bouteilles
240/300 €

258* / BONNES-MARES Grand Cru, Domaine Robert Groffier Père & Fils, 2014 3 bouteilles
650/750 €

259* / GEVREY-CHAMBERTIN Premier Cru, «Lavaux St Jacques», Domaine Armand Rousseau, 2014 - 2 bouteilles (1 ela)
700/800 €

260* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2015 - 1 bouteille
450/500 €

261 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2015 - 12 bouteilles (carton d'origine)
6 600/7 200 €

262 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2015 - 12 bouteilles (carton d'origine)
6 600/7 200 €

263* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Lavaux St Jacques», Domaine Armand Rousseau, 2015 - 2 bouteilles (1 etla)
1 100/1 200 €

264* / NUITS-SAINT-GEORGES, «Les Allots», Henri et Gilles Remoriquet, 2015 - 6 bouteilles
180/240 €

265* / NUITS-SAINT-GEORGES 1er cru, «Les Saint-Georges», Domaine Alain Michelot, 2015 - 6 bouteilles
180/240 €

266* / CLOS DES LAMBRAYS Grand Cru, Domaine des Lambrays, 2016 2 bouteilles (els)
360/400 €

267* / CORTON Grand Cru, «Le Clos du Roi», Camille Giroud, 2016 6 bouteilles
300/420 €

268 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2016 - 12 bouteilles (carton d'origine)
6 360/6 720 €

269 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2016 - 12 bouteilles (carton d'origine)
6 360/6 720 €

270* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2016 - 3 bouteilles
150/180 €

271* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, « Lavaux St Jacques», 2016 - 3 bouteilles
1 350/1 500 €

272* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2016 - 6 bouteilles
300/360 €

273* / GEVREY-CHAMBERTIN, 1er cru, «La Gibryotte», 2016 - 3 bouteilles
150/180 €

274* / CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, «La Gibryotte», 2017 - 6 bouteilles
660/780 €

275 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2017 - 12 bouteilles (carton d'origine)
4 800/5 280 €

276 / ECHEZAUX Grand Cru, Emmanuel Rouget, 2017 - 12 bouteilles (carton d'origine)
4 800/5 230 €

277* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

278* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

279* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

280* / GEVREY-CHAMBERTIN, 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

281* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

282* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

283* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «La Gibryotte», 2017 - 3 bouteilles
150/180 €

284* / MOREY-SAINT-DENIS 1er cru, «La Forge de Tart», 2017 - 6 bouteilles
1 080/1 200 €

285* / BOURGOGNE, «Roncevie», Domaine Arlaud, 2018 - 6 bouteilles
160/220 €

286* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2018 - 6 bouteilles
2 400/3 000 €

287* / CLOS SAINT DENIS Grand Cru, Domaine Castagnier, 2018 - 1 bouteille
100/120 €

288 / CLOS DE VOUGEOT Grand Cru, Domaine Castagnier, 2018 - 2 bouteilles
200/300 €

289 / CLOS SAINT DENIS Grand Cru, Domaine Castagnier, 2018 - 1 bouteille
100/120 €

290 / GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Arlaud, rouge, 2018 - 4 bouteilles
200/250 €

291* / GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Arlaud, 2018 - 3 bouteilles
150/200 €

292* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Lavaux St Jacques», Domaine Armand Rousseau, 2018 - 2 bouteilles
800/900 €

293* / IRANCY, Vincent Dauvissat, 2018 - 6 bouteilles
300/360 €

294* / CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Arlaud, 2019 2 bouteilles
200/300 €

295* / CORTON Grand Cru, Domaine de Chandon de Briailles, 2019 3 bouteilles
180/240 €

296* / CORTON-MARECHAUDES Grand Cru, Domaine de Chandon de Briailles, 2019 - 3 bouteilles
180/240 €

297* / GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Arlaud, rouge, 2019 3 bouteilles (2 et)
150/180 €

298* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Les Cazetiers», Domaine Armand Rousseau, 2019 - 1 bouteille
450/500 €

299* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Lavaux St Jacques», premier cru, Domaine Armand Rousseau, 2019 - 2 bouteilles
1 000/1 100 €

300* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Lavaux St Jacques», Domaine Armand Rousseau, 2019 - 2 bouteilles
1 000/1 100 €

301* / CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS, Pomerol, 2017 - 1 bouteille (caisse bois)
150/180 €

302* / IRANCY, Vincent Dauvissat, rouge, 2019 - 6 bouteilles
300/400 €

303* / AUXEY-DURESSES, Domaine Coche-Dury, 2020 - 6 bouteilles
800/900 €

304* / BOURGOGNE, «La Gouzotte», Perrot-Minot, 2020 - 5 bouteilles
200/300 €

305* / BOURGOGNE, Pinot noir, Domaine Coche-Dury, 2020 - 3 bouteilles
420/500 €

306* / CHAMBOLLE-MUSIGNY, «Les Beaux Bruns», Domaine Thierry Mortet, 2020 - 3 bouteilles
360/450 €

307* / CHAPELLE-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2020 - 12 bouteilles
4 800/6 000 €

308* / CHARMES-CHAMBERTIN Grand Cru, Domaine Arlaud, 2020 3 bouteilles
300/400 €

309* / CHASSAGNE-MONTRACHET, Vieilles Vignes, Joseph Colin, rouge, 2020 6 bouteilles
180/240 €

310* / CLOS SAINT DENIS Grand Cru, Domaine Castagnier, 2020 - 2 bouteilles
200/300 €

311* / CLOS SAINT DENIS Grand Cru, Domaine Castagnier, 2020 - 2 bouteilles
200/300 €

312* / GEVREY-CHAMBERTIN 1er cru, «Clos Prieur», Domaine Thierry Mortet, 2020 - 6 bouteilles
720/850 €

313* / MONTHELIE, Pierre Morey, 2020 - 4 bouteilles
120/150 €

314* / MONTHELIE, Domaine Coche-Dury, 2020 - 6 bouteilles
800/900 €

315* / MOREY-SAINT-DENIS 1er cru, « Clos des Monts Luisants» (Monopole), vieilles vignes, Domaine Ponsot, 2020 - 2 bouteilles
240/280 €

316* / MOREY-SAINT-DENIS 1er cru, «Aux Cheseaux», Domaine Arlaud, 2020 - 3 bouteilles
120/150 €

317* / MOREY-SAINT-DENIS, «Cuvée des Grives», Domaine Ponsot, 2020 2 bouteilles
160/200 €

318* / MONTHELIE, Pierre Morey, 2020 - 6 bouteilles
180/220 €

319* / SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er cru, «Les Lavières», Catherine & Claude Maréchal, 2020 - 3 bouteilles
120/150 €

320* / SAVIGNY-LES-BEAUNE 1er cru, «Les Lavières», Catherine & Claude Maréchal, rouge, 2020 - 3 bouteilles
120/150 €

321* / BOURGOGNE, «Roncevie», Domaine Arlaud, 2021 - 6 bouteilles
160/180 €

322* / GEVREY-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2021 - 3 bouteilles
150/210 €

323* / GEVREY-CHAMBERTIN, Claude Dugat, 2021 - 3 bouteilles
150/210 €

324* / GRIOTTE-CHAMBERTIN Grand Cru, Claude Dugat, 2021 - 1 bouteille
700/900 €

BORDEAUX

325 / CHÂTEAU D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes, 1924 - 1 bouteille (B, ea,es)

900/1 200 €

---

326 / CHÂTEAU D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes, 1921 - 1 bouteille (B/V, els, mise négociant)

300/400 €

---

327 / CHÂTEAU LOUBENS, Grand Cru, Sainte-Croix-du-Mont, 1990 - 1 bouteille

15/20 €

---

328 / CHÂTEAU D'YQUEM, 1er cru classé, Sauternes, 1997 - 6 bouteilles (EA)

1 320/1 500 €

---

329 / CHÂTEAU LE PAPE, Pessac-Léognan, 1921 - 1 bouteille (LB, els)

50/60 €

---

330 / CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 1959 - 1 bouteille (V, eta, es)

400/600 €

---

331 / CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 1965 - 1 bouteille (LB, els, ela)

350/400 €

---

332 / CHÂTEAU GAZIN, Pomerol, 1966 - 2 bouteilles

60/80 €

---

333 / CHÂTEAU PICHON COMTESSE DE LALANDE, 2nd cru classé, Pauillac, 1966 - 1 bouteille (eta)

50/60 €

---

334 / CHÂTEAU GISCOURS, 3ème cru classé, Margaux, 1969 - 3 bouteilles (1 LB, 1 MB, es)

90/120 €

---

335 / CHÂTEAU CHEVAL BLANC, 1er cru classé, Saint-Emilion, 1974
1 bouteille (TLB, ela, els)

180/200 €

---

336 / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 1974 (ela)

160/180 €

---

337 / PETRUS, Pomerol, 1985 - 1 bouteille

1 500/2 000 €

338* / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 1990
1 bouteille (réétiquetée au château en 1998, ela, elt)

400/450 €

339* / CHÂTEAU LEOVILLE-POYFERRE, 2nd cru classé, Saint-Julien, 1995
1 bouteille

50/70 €

340* / CHÂTEAU LEOVILLE-POYFERRE, 2nd cru classé, Saint-Julien, 1995
2 bouteilles

100/120 €

341* / CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 1995
1 bouteille

260/280 €

342* / CHÂTEAU PONTET-CANET, 5ème cru classé, Pauillac, 1995
4 bouteilles (caisse bois)

200/240 €

---

343 / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 1996
2 bouteilles

500/600 €

---

344 / CHÂTEAU LASCOMBES, 2nd cru classé, Margaux, 1996 - 11 bouteilles (caisse bois)

440/495 €

---

345 / CHÂTEAU TROTTEVIEILLE, 1er grand cru, Saint Emilion, 1997 - 4 bouteilles (caisse bois)

80/100 €

---

346 / CHÂTEAU TROTTEVIEILLE, 1er grand cru, Saint-Émilion, 1997
6 bouteilles (2 J, caisse bois)

120/150 €

---

347 / CHÂTEAU DURFORT-VIVENS, 2nd cru classé, Margaux 1998 - 6 bouteilles (caisse bois)

150/180 €

---

348 / CHÂTEAU DURFORT-VIVENS, 2nd cru classé, Margaux 1998 - 6 bouteilles (caisse bois)

150/180 €

---

349 / CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS, Pomerol, 1998 - 6 bouteilles (etls)

1 200/1 500 €

---

350 / CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS, Pomerol, 1998 - 6 bouteilles

1 200/1 500 €

---

351 / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 2000
1 bouteille

380/420 €

---

352 / CHÂTEAU LATOUR, 1er cru classé, Pauillac, 2000 - 1 bouteille

400/500 €

---

353 / CHÂTEAU MARGAUX, 1er cru classé, Margaux, 2000 - 1 bouteille

500/600 €

---

354 / PETRUS, Pomerol, 2000 - 1 bouteille

2 800/3 000 €

---

355 / PETRUS, Pomerol, 2000 - 1 bouteille

2 800/3 000 €

---

356 / PETRUS, Pomerol, 2000 - 1 bouteille

2 800/3 000 €

---

357 / CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2nd cru classé, Saint-Estèphe, 2002
6 magnums (caisse bois)

1 500/1 800 €

---

358 / CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2nd cru classé, Saint-Estèphe, 2002
6 magnums (caisse bois)

1 500/1 800 €

---

359 / CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2nd cru classé, Saint-Estèphe, 2002
6 magnums (caisse bois)

1 500/1 800 €

---

360 / CHÂTEAU LEOVILLE-BARTON, 2nd cru classé, Saint-Julien, 2003
6 magnums

1 200/1 500 €

---

361 / CHÂTEAU LEOVILLE-BARTON, 2nd cru classé, Saint-Julien, 2003
6 magnums

1 200/1 500 €

---

362 / CHÂTEAU LEOVILLE BARTON, 2nd cru classé, Saint-Julien, 2004
6 magnums (caisse bois)

960/1 080 €

---

363 / CHÂTEAU LEOVILLE-BARTON, 2nd cru classé, Saint-Julien, 2004
6 magnums (caisse bois)

960/1 080 €

364* / CHÂTEAU LAFONT-ROCHET, 4ème cru classé, Saint-Estèphe, 2006
6 bouteilles
180/240 €

365* / CHÂTEAU CHEVAL BLANC, 1er grand cru, Saint-Emilion, 2007
3 bouteilles
1 020/1 080 €

366* / CHÂTEAU LATOUR, 1er cru classé, Pauillac, 2008 - 1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

367* / CHÂTEAU DURFORT-VIVENS, 2nd cru classé, Margaux, 2009
12 bouteilles
540/600 €

368* / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 2010
2 bouteilles (caisse bois)
700/800 €

369* / CHÂTEAU HAUT-BRION, 1er cru classé, Pessac-Léognan, 2010
2 bouteilles (caisse bois)
700/800 €

370* / CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 2010
1 bouteille (caisse bois)
550/600 €

371* / CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD , 1er cru classé, Pauillac, 2010
1 bouteille (caisse bois)
550/600 €

372* / CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 2010
1 bouteille (caisse bois)
550/600 €

373* / CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 1er cru classé, Pauillac, 2010
1 bouteille (caisse bois)
550/600 €

374* / CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE, 4ème cru classé, Margaux, 2010
12 bouteilles
360/420 €

375* / CHÂTEAU LATOUR, 1er cru classé, Pauillac, 2011 - 2 bouteilles
600/700 €

376* / CHÂTEAU LATOUR, 1er cru classé, Pauillac, 2012 - 1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

377* / CHÂTEAU LATOUR, 1er cru classé, Pauillac, 2012 - 1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

378* / CHÂTEAU PAVIE, 1er grand cru, Saint-Emilion, 2012 - 3 bouteilles
600/720 €

379* / CHÂTEAU CROIZET-BAGES, 5ème cru classé, Pauillac, 2015
12 bouteilles (caisse bois)
300/360 €

380* / CHÂTEAU CROIZET-BAGES, 5ème cru classé, Pauillac, 2015
12 bouteilles
300/360 €

381* / CHÂTEAU SAINT-PIERRE, 4ème cru classé, Saint-Julien, 2014
6 bouteilles
210/240 €

382* / CHÂTEAU DAUZAC, 5ème cru classé, Margaux, 2015 - 6 magnums
480/600 €

383* / CHÂTEAU DAUZAC, 5ème cru classé, Margaux, 2015 - 6 bouteilles
180/210 €

384* / CHÂTEAU DAUZAC, 5ème cru classé, Margaux, 2015 - 6 bouteilles
180/210 €

385* / CHÂTEAU DAUZAC, 5ème cru classé, Margaux, 2015 - 6 bouteilles
180/210 €

386* / CHÂTEAU DAUZAC, 5ème cru classé, Margaux, 2015 - 6 bouteilles
180/210 €

387* / CHÂTEAU LAFONT-ROCHET, 4ème cru classé, Saint-Estèphe, 2015
12 bouteilles
360/480 €

388* / CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE, 4ème cru classé, Margaux, 2015
6 magnums
480/600 €

389* / CHÂTEAU ANGELUS, 1er grand cru classé, Saint-Emilion, 2016
1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

390* / CHÂTEAU ANGELUS, 1er grand cru classé, Saint-Emilion, 2016
1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

391* / CHÂTEAU ANGELUS, 1er grand cru classé, Saint-Emilion, 2016
1 bouteille (caisse bois)
300/350 €

392* / CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS, Pomerol, 2017 - 1 bouteille (caisse bois)
150/180 €

393* / CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS, Pomerol, 2017 - 1 bouteille (caisse bois)
150/180 €

394* / CHÂTEAU PICHON BARON, 2nd cru classé, Pauillac, 2018 - 3 bouteilles (caisse bois)
300/360 €

SPIRITUEUX

395 / Blue Label King, George V édition - 1 bouteille (coffret)
80/120 €

396 / BAS-ARMAGNAC, Domaine de Crémens P. Nougaro, sans annotation de date, probablement 1928 - 1 bouteille
300/400 €

397 / BAS-ARMAGNAC, Domaine de Crémens P. Nougaro, 1928 - 1 bouteille (es)
300/400 €

398 / BAS-ARMAGNAC, Domaine de Crémens P. Nougaro, 1928 - 1 bouteille (els)
300/400 €

399 / BAS-ARMAGNAC, Domaine de Crémens P. Nougaro - 1 bouteille (es)
300/400 €

400 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac, 1914 - 1 bouteille (es)
280/320 €

401 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac, 1914 - 1 bouteille
280/320 €

402 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (es, ela)
500/800 €

403 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac, 1914 - 1 bouteille
280/320 €

404 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac, 1914 - 1 bouteille
280/320 €

405 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (eta)
500/800 €

406 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (els)
500/800 €

407 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (els)
500/800 €

408 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (els)
500/800 €

409 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (ea)
500/800 €

410 / GRAND BAS-ARMAGNAC, Domaine de Jouanda, Robert de Poyferré, Ortez d'Armagnac lande, 1928 - 1 magnum (els)
500/800 €

411 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

412 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
240/320 €

413 / COGNAC, «Edouard VII», Très Vieille Fine Champagne, Denis Mounié 1 bouteille
100/150 €

414 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
400/450 €

415 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

416 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
240/320 €

417 / COGNAC, «Napoléon», Grande réserve (els, ela, MB)
800/1 000 €

418 / COGNAC, «Très rare réserve limitée», 1er Cru Brillet - 1 bouteille (numérotée, 21/246, coffret bois)
200/250 €

419 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
240/320 €

420 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

421 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
240/320 €

422 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille
240/320 €

423 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

424 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

425 / COGNAC, «Les Joumarius», Grande champagne, 1er Grand cru de Cognac, Grande réserve, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
150/200 €

426 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

427 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

428 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

429 / COGNAC, «Réserve ancestrale château d'Ambleville», Grande champagne, 1er grand cru, Raymond Ragnaud - 1 bouteille (es)
240/320 €

430 / COGNAC, Gautier, 1865 - 1 bouteille (et, es)
1 500/1 800 €

431 / COGNAC, «Vielle Réserve de la Pérouse», Fine Champagne, Premier Cru
60/100 €

432 / COGNAC MARTELL, «Création», Grand Extra - 1 bouteille (coffret)
300/350 €

NOS PROCHAINES VENTES

VIEUX MILLÉSIMES & VINS D'EXCEPTION
Collection d'une verticale d'Yquem, du XVIIIème siècle à 1950
Mardi 3 juin 2025 à Paris

GRANDS VINS & SPIRITUEUX
Septembre 2025 à Paris
Vente en préparation / confiez nous vos vins !

CONDITIONS DE VENTE

Extrait des Conditions Générales de Vente

Les conditions vente ci-dessous ne sont qu'un extrait des condition générales de vente. Les enchérisseurs sont priés de se référer à celles présentes sur notre site internet millon.com à la date de la vente concernée, de prendre contact avec Millon ou d'y accéder directement via le QR ci-dessous :

INFORMATIONS ET GARANTIES
Tous les Lots sont vendus dans l'état où ils se trouvent au moment de leur Adjudication, avec leurs potentiels défauts et imperfections. Le fait que la description ne comporte pas d'information particulière sur l'état d'un Lot ne signifie pas que ce Lot est exempt de défauts ou d'imperfections. Les informations figurant au Catalogue sont renseignées par Millon et les experts indépendants mentionnés au Catalogue, et peuvent être modifiées par rectifications, notifications et/ou déclarations formulées avant la mise aux enchères des Lots, et portées au procès-verbal de la Vente. Les informations figurant au Catalogue, notamment les caractéristiques, les dimensions, les couleurs, l'état du Lot, les incidents, les accidents et/ou les restaurations affectant le Lot ne peuvent être exhaustives, traduisent l'appréciation subjective de l'expert qui les a renseignées, et ne peuvent donc suffire à convaincre tout intéressé d'enchérir sans avoir inspecté personnellement le Lot, dès lors qu'il aura fait l'objet d'une exposition publique. Pour tous les Lots dont le montant de l'estimation basse figurant dans le Catalogue est supérieur à 2 000 euros, un rapport de condition sur l'état de conservation pourra être mis à disposition de tout intéressé à sa demande. Toutes les informations figurant dans ce rapport restent soumises à l'appréciation personnelle de l'intéressé.
Les actions en responsabilité civile engagées à l'occasion des ventes volontaires de meuble aux enchères publiques se prescrivent par cinq ans à compter de l'Adjudication conformément à l'article L.321-17 alinéa 3 du code de commerce.

FRAIS À LA CHARGE DE L'ADJUDICATAIRE
L'Adjudicataire paiera à Millon, en sus du Prix d'Adjudication, une Commission d'Adjudication égale à un pourcentage du Prix d'Adjudication dégressive par tranche définit comme suit :

- 28% TTC (23,33% HT) par lot en sus du prix d'adjudication.
- 2,16 € TTC (1,8 € HT) de frais de délivrance, par bordereau d'adjudication.

En outre, la Commission d'Adjudication est majorée comme suit dans les cas suivants :
• 3% HT en sus (soit 3,6% TTC*) pour les Lots acquis via la Plateforme Digitale Live « www.interencheres.com » (v. CGV de la plateforme « www.interencheres.com ») + 0.45% HT (soit 0,54 % TTC*) de prestation cyber-clerc ;
• 1,5% HT en sus (soit 1,8% TTC*) pour les Lots acquis sur la Plateforme Digitale Live « www.drouot.com » (v. CGV de la plateforme « www.drouot.com ») + 0.45% HT (soit 0,54 % TTC*) de prestation cyber-clerc ;
• 3% HT en sus (soit 3,6% TTC*) pour les Lots acquis via la Plateforme Digitale Live « www.invaluable.com » (v. CGV de la plateforme « www.invaluable.com ») + 0.45% HT (soit 0,54 % TTC*) de prestation cyber-clerc ;
• Pour les ventes complètement dématérialisées, Exclusivement en Ligne, réalisées via la plateforme « Drouotonline.com », les frais de vente à la charge de l'acheteur sont majorés de 3% HT du prix d'adjudication (cf. CGV de la plateforme Drouotonline.com).

RÉGIME DE TVA APPLICABLE
Conformément à l'article 297-A du code général impôts, Millon est assujettie au régime de la TVA sur la marge. « la TVA sur la marge (la marge étant en pratique constituée de la somme des frais acheteurs, vendeurs et des frais récupérés) ne donne pas droit à récupération par l'acheteur. L'opérateur de vente ne doit pas faire ressortir de TVA sur le bordereau de vente remis à l'adjudicataire (pas de mention HT ou TTC ni de détail de la partie TTC des frais d'acquisition) » (Cf. Conseil des Maisons de Ventes)

PAIEMENT DU PRIX DE VENTE
La vente aux enchères publiques est faite au comptant et l'Adjudicataire doit s'acquitter du Prix de Vente immédiatement après l'Adjudication, indépendamment de sa volonté de sortir son Lot du territoire français.
L'Adjudicataire doit s'acquitter personnellement du Prix de Vente et notamment, en cas de paiement depuis un compte bancaire, être titulaire de ce compte.
Pour tout règlement de facture d'un montant supérieur à 10.000 €, l'origine des fonds sera réclamée à l'Adjudicataire conformément à l'article L.561-5, 14° du Code monétaire et financier.
Le paiement pourra être effectué comme suit :
• en espèces, pour les dettes (montant du bordereau) d'un montant global inférieur ou égal à 1 000 € lorsque le débiteur a son domicile fiscal en France ou agit pour les besoins d'une activité professionnelle, et pour les dettes d'un montant global inférieur ou égal à 15 000 € lorsque le débiteur justifie qu'il n'a pas son domicile fiscal sur le territoire de la République française et n'agit pas pour les besoins d'une activité professionnelle. Aucun paiement fractionné en espèce à hauteur du plafond et par un autre moyen de paiement pour le solde, ne peut être accepté.
• par chèque bancaire ou postal, avec présentation obligatoire d'une pièce d'identité en cours de validité (délivrance différée sous vingt jours à compter du paiement ; chèques étrangers non-acceptés) ;
• par carte bancaire, Visa ou Master Card ;
• par virement bancaire en euros, aux coordonnées comme suit :

DOMICILIATION : NEUFLIZE OBC
3, avenue Hoche - 75008 Paris
IBAN FR76 3078 8009 0002 0609 7000 469
BIC NSMBFRPPXXX

• par paiement en ligne : https://www.millon.com/a-propos/payer-en-ligne/paris ;

Les Adjudicataires ayant enchéri via la plateforme Live « www.interencheres.com », seront débités sur la Carte Bancaire enregistrée lors de leur inscription pour les bordereaux de moins de 1200 € dans un délai de 48 heures suivant la fin de la Vente sauf avis contraire.
En cas d'achat de plusieurs lots, sauf indication contraire de l'acheteur au moment du paiement partiel, celui-ci renonce au bénéfice de l'article 1342-10 du code civil et laisse à Millon le soin d'imputer son paiement partiel sur ses différentes dettes de prix, dans l'intérêt des parties et en recherchant l'efficacité de toutes les ventes contractées.

RETRAIT DES LOTS SUR RDV
sur présentation du bordereau acquitté

MILLON
19, rue de la Grange Batelière
75009 Paris
+ 33 (0)6 35 15 41 32

STOCKAGE GRATUIT 30 jours
après la vente, payant 1 euros par jour et par lot au delà

EXPEDITION
en France et à l'étranger
grandsvins@millon.com

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.

ÉTAT
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. Base du col pour les Bordeaux, assez bon remplissage pour les autres.
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

POUR ENCHÉRIR

• **DIRECTEMENT EN SALLE**

• **SUR INTERNET VIA**
INTERENCHERES LIVE
DROUOT DIGITAL Live

• **ORDRES D'ACHAT PAR e-mail :** grandsvins@millon.com

• **ORDRES D'ACHAT PAR VOIE POSTALE**

Nom et prénom / Name and first name . . . . . .

Adresse / Address . . . . . .

C.P . . . . . Ville . . . . . .

Tél. . . . . e-mail . . . . . .

RIB . . . . . .

Signature . . . . . .

LOT N°	DESCRIPTION DU LOT	LIMITE EN €

Frais de vente :
28% TTC

Photographies: Jean Baptiste Couturier
Graphisme: Flatch

Obtenez une estimation gracieuse
—
Vincent ETTER - hello@purple-auctions.com - 06 35 15 41 32

Trouvez la perle rare
pour votre prochain dîner

www.millon.com