

VENTE DE VINS FINS ET ALCOOLS

Jeudi 23 avril 2015 à 9H30

A l'Hôtel des ventes

129, rue Victor Hugo 32000 Auch

Me Marcelle Puyol, commissaire-priseur judiciaire et ovv

N°	Vacation	Estimations
1	3 Pinot blanc Auxerrois, Keimberg, Alsace, 1989, 12°, 75cl (1 étiquette ME) – 4 Pinot noir, Steinseltz Huettgasse, Alsace, 1988 (1 niveau très bas, capsule très mauvais état) – 2Gewürztraminer, Reifenberg Cleebourg, Alsace, 1988 (1 étiquette TME, l'autre ME dans un coin) – 1 Tokay Pinot gris, Brandhof Steinseltz, Alsace, 1989 (niveau bas)	20/50
2	8 Bordeaux blanc, Château Linas, 75Cl, 12,8°, 1990 – 2 Bordeaux blanc, Chevalier de Malle, Comte de Bournazel, 1984, 75cl – 1 Pacherenc Vic-Bilh, 1994, 13°, 50Cl	20/30
3	1 Gewürtzraminer, Clos Zisser, 1967, 70Cl – 1 Gewürtzraminer, Baumann Schohler (niveau bas) – 1 Riesling, Côtes de Barr, 1971 (niveau bas de col) – 1 Pinot noir, 1989, 13°, 75Cl – 1 Clos St Jacques Edelzwicker, 1989, 11,5°, 75Cl	15/20
4	4 Côtes de Provence rosé, Château Montaud, Cuvée des Maures, 1971 (3 niveaux bas)	8
5	1 Saumur blanc, 1960 (étiquette ME en bas à gauche) – 1 blanc Cambas, grec, 11,5° (étiquette avec des manques, niveau haut d'épaule) – 1 Chablis 1 ^{er} cru, 1964 (étiquette usagée avec manques, peu lisible) – 1 blanc, Premières côtes de Bordeaux « Réserve » (étiquette usagée, effacée, avec des manques)	8
6	2 Haut Barsac, Château de Carles, Propriétaire Castaing	15/20
7	1 Château Monbazillac, 1961	15/20
8	2 Sauternes, 1955 (niveau bas de col, étiquette très mauvais état, illisible sauf le cru)	100/150
9	5 blanc Meursault, Rémi de Foulanges Négociant éleveur, 1970 (2 niveaux bas, 1 bas de col)	20/30
10	1 Riesling – 2 Pinot blanc Auxerrois, 1989, 12°, 75cl – 2 Tokay Pinot gris, 1989, 13°, 75cl – 1 Gewürtzraminer (L'ensemble mauvais état sauf 2)	8
11	1 Bordeaux rouge, Premières côtes de Blaye, Château Le Virou, 1988, 12,5°, 75cl – 1 Listrac Médoc, Château Pierre Bibian, 1975, 73cl – 1 Fronsac, Château Lambert, 1975 (niveau haut d'épaule), 73cl – 1 St Emilion GC, Château Grand Gontey, 1992, 12°, 75cl	20/30
12	3 Coteaux Champenois, Laurent Perrier, Blanc de blancs de Chardonnay, 75cl – 3 Champagne rosé brut, Laurent Perrier, 75cl	80/100
13	1 Gamay de Begnins, Paul Metroz et Fils, 1992 – 1 Côtes du Rhône, Domaine des Calvinès, 1989, 12,5°, 75cl - 1 Bordeaux App Contrôlée, Echenhauer, 1971	10/15
14	12 Haut Médoc, Château Dillon, Cru Bourgeois, 1988, 12,2°, 75cl (7 niveau bas de col)	30/40
15	7 Premières Côtes de Bordeaux, Château de Caillavet, 2000, 12°, 75cl	20/30
16	3 bouteilles Brouilly, Domaine de la Verpillère, 1985, 75cl (1 bas de col) – 2 bouteilles Cahors, Carte Noire, 1986, 12°, 75cl (bas de col) – 1 bouteille Cahors, Les Côtes d'Olt, 1971	15/20
17	4 Côtes du Rhône, Lirac, Cuvée de la Chapelle, 1988, 13°, 75cl (bas de col)	8/15
18	7 Bordeaux Supérieur rouge, Château Lavergnotte, 70cl	8/15
19	2 Vino Fino de Rioja, San Bartolome, 12,5° (bas de col)	8
20	8 Cahors, Les Côtes d'Olt, 1971 (bas de col)	15/20
21	7 Cahors, Cave d'Olt (haut d'épaule à bas d'épaule)	8/15
22	6 Premières Côtes de Bordeaux, Château du Peyrat, 1971 (bas de col et haut d'épaule)	15/20

23	3 St Emilion, Château St Georges (SCE Petrus Desbois), 1988 (2 étiquettes avec manques) – 2 autres de 1989 – (2 autres étiquettes quasiment manquantes, millésime illisible) (L'ensemble niveau bas de col)	50/80
24	5 App. Chénas contrôlée, Château des Jean Loron, 1987, 13°, 75cl (1 étiquette mauvais état, niveaux bas de col)	15/20
25	1 Bordeaux Supérieur, Château de l'Orangerie, 1987, 12°, 75cl (haut d'épaule) – 1 Bordeaux, Château de l'Orangerie, 1986 – 2 Bordeaux App. Contrôlée, Château Pradier, 1972 – 2 Bordeaux, Château du Prieuré, 1979 (bas de col à haut d'épaule)	15/20
26	3 Pinot noir, Neuchâtel, 1993 (Bernard Brunner, Vigneron à Bevaix) (bas de col) – 4 Minervois rouge (Pau)(bas de col à haut d'épaule)	8
27	6 Santenay Premier Cru, Clos du Passe-temps, 1977, 73cl – 4 Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, 1977 (l'ensemble de bas de col à haut d'épaule, étiquettes de mauvais état à quelques manques)	20/30
28	1 Chassagne Montrachet, 1976 (bas de col)	8
29	3 Lalande de Pomerol, Château La Croix St André, 1983 (bas de col, 1 étiquette mauvais état) – 7 Lalande Pomerol, Château La Croix St André, 1988 (bas de col)	30/40
30	3 Bordeaux App Contrôlée, Château Les Cabannes, 1979 – 4 App. Bordeaux Contrôlée, Château Sénailhac (haut d'épaule, capsules mauvais état)	8/15
31	5 Madiran, 1986 (A.Beheity, propriétaire à Aydie)	15/20
32	3 Lachryma Vitis rouge (origine Malte) (haut d'épaule)	8
33	8 vin nature de la Champagne, Blanc de blancs – 2 autres modèle différent	8
34	9 St Georges St Emilion, Château St Georges, 2004, 75cl, 13°5 (SCE Petrus Desbois)	30/50
35	11 Muscadet de Sèvres et Maine, Récolte 1970 (1 étiquette très mauvais état)	10/15
36	12 vin rouge espagnol, Don Mendo (Bodega de San Valero) (certaines étiquettes décollées)	8/15
37	4 Beaujolais – 3 autres différents – 5 Côtes de Gascogne	8
38	11 vin rouge espagnol, Vino Fino de Rioja, San Bartolome, 12°5	8/15
39	12 Bordeaux Supérieur, Château Lavergnotte, 70cl (2 étiquettes très mauvais état)	8/15
40	12 Premières côtes de Bordeaux, Château du Peyrat, 1971	8/15
41	18 Bordeaux App. Contrôlée rouge, Château Clos du Petit Champ, 1979	30/40
42	1 caisse de 5 Montagne St Emilion, Château Daviaud, 1992, 12°, 75cl	40/60
43	1 caisse de 6 Médoc, Château Les Tourelles, Cru Bourgeois, 1992, 12,5°, 75cl	40/60
44	1 caisse de 5 Premières Côtes de Blaye, Château les Charmilles, 1989, 11,5°, 75cl	30/40
45	1 caisse de 6 App. Bordeaux contrôlée, Vigneron de St Martin, 2000, App. Bordeaux contrôlée (bouteilles numérotées), 12,5°, 75cl	15/20
46	1 carton de 6 bouteilles Médoc, Cru Bourgeois, Château Tour Prignac, 1995, 12°, 75cl	30/40
47	1 carton de 6 Médoc, Cru Bourgeois, Château Tour Prignac, 1995, 12°, 75cl	30/40
48	5 Ste Croix du Mont, Château Bel Air, 1992, 13°, 75cl – 1 Ste Croix du Mont, Château Crabitan-Bellevue, 1978, 75cl	30/50
49	6 Madiran, Domaine Brana, 1987, 13°, 75cl (Delle-Vedove à Maumusson)	30/40
50	7 magnums Madiran, Domaine Brana, 1987, 13°, 150cl – 1 de 1985 (niveaux bas de col)	60/80
51	2 Monbazillac, Château Grand Marsalet, Cuvée Prestige 1990, 13,5°, 75cl	20/30
52	6 Graves, Château Peyragué, 1986, 12°, 75cl	50/60
53	5 Bordeaux Supérieur, Château la Girarde, 1992, 12°, 75cl	15/20
54	3 Côtes de Bourg, Château Belair-Coubet, 1985, 12,5°, 75cl (bouteilles numérotées) (capsulage usagé)	20/30
55	2 St Emilion GC, Château Magnan, 1986, 12,5°, 75cl (bouteilles numérotées) (bas de col, capsulage très usagé)	30/50
56	6 Graves, Cuvée Pierre Coste, 1982, 75cl	30/50
57	2 Haut Médoc, Château Coufran, Cru bourgeois, 1987 12,5°, 75cl – 1 autre 1995	20/30
58	3 magnums Haut Médoc, Château Graveyron, 1990, 12°, 150cl	50/80
59	4 St Emilion, Château Melin, 1989, 12°, 75cl (1 étiquette très tachée)	20/30

60	1 magnum Madiran, Dou Bernés, 1983 (Cazenave à Aydie), 150cl – 1 autre de 1986 (capsule mauvais état)	15/20
61	8 Haut Médoc, Château Beaumont, Cru bourgeois supérieur, 1975, 73cl (bas de col, étiquettes divers état)	30/50
62	6 Puisseguin St Emilion, Château Chêne-Vieux, 1995, 12,5°, 75cl	40/50
63	3 Sauternes, Domaine de la Gauche, 14°, 75cl « Crème de Tête »	20/30
64	1 St Emilion GCC, L'Angelus, 1967 (Château l'Angélus de Bouard de Laforest et Fils)	20/30
65	1 St Julien, Château Beychevelle, 1983 (SC Château Beychevelle Achille-Foulde Propriétaire), 75cl	20/25
66	1 Loupiac, Château Les Nivets, 1992, 75cl – 1 Loupiac, Domaine Massac La Nère, 1990, 75cl	20/30
67	9 Champagne Brut, Cuvée de Réserve, H. Depaux et Fils, Propriétaire récoltant à Vincelles	80/100
68	12 Champagne Brut, 2002, H. Depaux et Fils	100/120
69	12 Champagne Brut, Cuvée de Réserve, H. Depaux et Fils	100/120
70	1 Champagne, Cuvée rosé, G. Baudoin	10/15
71	2 Rosabel Muscat rosé, doux – 1 Pétillant de Listel à la Pêche – 1 Blanc de blancs, mousseux, Mousseux – 1 Mousseux demi-sec – 2 Mousseux gazéifié – 2 cidre bouché - 1 Mousseux brut, Blazer, Blanc de Blancs	10/15
72	6 Champagne Brut, Cuvée de Réserve, H. Depaux et Fils	50/60
73	6 Champagne Brut, Cuvée de Réserve, H. Depaux et Fils	50/60
74	Dans un carton : 8 Lalande de Pomerol, Château Haut Surget, 1999 (bouteilles numérotées)	60/80
75	Dans leur caisse d'origine : 12 Pauillac, Les Hauts de Pontet-Canet, 2002	120/150
76	Dans leur caisse d'origine : 6 St Emilion GCC, Château La Dominique, 2004 (Vignobles Clément Fayat)	60/80
77	4 Lalande de Pomerol, Château Haut Surget, 1995	30/50
78	2 Pommard, Premier Cru, Bouchard Père et Fils, 1997 – 2 Puisseguin St Emilion, Château Langlais, 1998	30/50
79	6 Domaine de Tariquet, Les Premières Grives, 2002	20/30
80	2 Domaine de Tariquet, Les Dernières Grives, 2009	10/15
81	6 Savigny-Les-Beaune, Premier Cru Les Lavieres, Domaine Lionel Dufour, 1999 (Propriétaire viticulteur à Meursault)	30/50
82	5 vin rouge et 2 vin blanc : 1 Côtes de Bourg, Château Haut Rousset, 1999 – 1 Bordeaux App. Contrôlée, Domaine du Tendron, 1982 – 2 Buzet, 2004 – 1 Domaine de Herrebouc, 2004 – 2 Domaine de Millet: 1 Cuvée Oppidum blanc, 1 Colombard Ugni blanc, 2009	8/15
83	6 Lalande de Pomerol, Château La Rose Chatain, 1998	50/60
84	5 St Emilion GC, Château La Grace Dieu, 2001	30/50
85	6 Domaine de Millet rouge, 2011	15/20
86	4 Monthelie, « Maréchal de Monthelie », 1999 (Lionel Dufour à Nuits-St-Georges)	30/50
87	6 Buzet rouge, Baron d'Ardeuil, 1997 (bouteilles numérotées)	15/20
88	1 lot de 9 vins blancs divers : 1 Gros Manseng Sauvignon 2000, 1 Côteaux du Layon, 1 Domaine des Persenades 2000, 1 Ste Croix du Mont Château Lafue 2004, 1 Vouvray sec 1986, 1 Riesling, 1 Gerland sec, 1 Tariquet Côté 2008, 1 Saumur 1987	10/15
89	2 blanc, Domaine de Maubet, Petit Manseng, 2008 – 3 blanc sec, Domaine de Maubet, 2009 – 1 Gros Manseng, Domaine de Ménard, Cuvée d'or, 2006	15/20
90	2 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2006 – 4 de 2005	20/30
91	5 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2007 – 1 de 2004	20/30
92	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2008	20/30
93	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2008	20/30
94	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2009	20/30
95	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2009	20/30

96	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2004	20/30
97	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2004	20/30
98	4 Tariquet, Les Dernières grives, 2006 – 1 autre 2010 – 1 autre 2003	20/30
99	4 Tariquet, Les Dernières grives, 2001 – 2 autres 2003	20/30
100	7 Pomerol, Château La Commanderie, 2003	50/80
101	10 Pomerol, Château La Commanderie, 1999	100/120
102	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2005	20/30
103	6 Ste Croix du Mont, blanc, Château Lafue, 2005	20/30
104	6 Côtes de Gascogne rouge, Domaine de Grachies, 2003 (Fontan à Noulens)	15/20
105	6 Côtes de Gascogne rouge, Domaine de Grachies, 2000 (Fontan à Noulens)	15/20
106	1 coffret : 2 Côtes de St Mont, blanc et rouge, « Le Faîte », 2004 et 2001	8/15
107	1 Bas Armagnac, Tariquet, « Le Légendaire », 42°, 70cl (Mis en bouteille en Juillet 2005)	30/40
108	1 pot de Vieil Armagnac, Réserve, Gimet, 40°, 2,5l (Mis en bouteille le 17 Mars 2009)	50/60
109	4 Graves, Château la Louvière, 1978 (André Lurton)(étiquettes très usagées)	20/50
110	1 Haut Médoc, Château Constant Lesquereau, 1980 (G. Lallemand) – 1 autre, 1981	10/15
111	3 bouteilles Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen, 1977 – 4 autres, 1979	30/50
112	5 Margaux GCC, Château Brane-Cantenac, 1979 (niveaux haut d'épaule, étiquettes très mauvais état)	40/50
113	8 Cahors, Domaine des Bateliers, 1982 (4 bouchons et capsules très mauvais état)	20/30
114	4 St Emilion GC, Château Tour du Sème, 1975 (Rivière Georges)(1 capsule enfoncée)	20/30
115	8 St Estèphe, Marquis de St Estèphe, 1980 (3 bouchons et capsules très mauvais état, les autres sous réserve)	30/50
116	3 St Estèphe, Marquis de St Estèphe, 1979 – 5 autres, 1978 (1 tête de capsule arrachée, bouchon mauvais état, les autres sous réserve)	30/50
117	1 Bourgogne, Laplanche Ainé à Beaune, 1923 – 1 Pommard, Grands Epenots, « Première Tête », Jolliot-Paulin à Beaune (bas d'épaule) – 1 Chambolle Musigny, Jolliot-Paulin (bas d'épaule, étiquette quasiment illisible) (Les trois bouchons et capsules mauvais état)	15/20
118	2 Madiran, Domaine de Bouscassé, 1984 – 2 Côtes de Buzet, 1970	8
119	7 Lalande de Pomerol, Château Voselle, 1976 (Joseph Golin)	20/30
120	15 Lalande de Pomerol, Château Voselle, 1979 (Joseph Golin)	50/60
121	2 Lalande de Pomerol, Château Voselle, 1982 (Joseph Golin) – 2 Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Hanteillan, 1978	15/20
122	1 Sauternes, Château du Pape, 1981 (Jean-Louis Daney)	20/30
123	1 Sauternes, Haut Lagueritte	20/30
124	1 Sauternes, Château Peillon Claverie, 1986 (Madame Tachon et Monsieur Dubourg)	20/30
125	6 bouteilles Loupiac (1 Château La Nere, Crème de Tête, 1964 – 1 Gaudiet, 1973 – 4 Château Pontac, 1970 (niveaux bas de col, étiquettes de très mauvais état à illisible)	30/50
126	11 vin blanc (1 Vouvray 1984, 2 Gros Plant du Val de Loire, 3 Sylvaner, 1 Cuvée Charlotte de Turckheim 1996, 3 Muscat Muller (dont 2 de 1963), 1 Riesling 1967) (tous états, niveaux de bas de col à épaule)	20/30
127	2, Ste Croix du Mont, dont 1 de 1969	15/20
128	3 Cerons, Grand Enclos du Domaine de Cérons, 1976 – 1 autre de 1979 (1 bouchon mauvais état)	20/30
129	1 Monbazillac GC, Château Grand Chemin, 1961	20/30
130	1 Monbazillac, 1959 (mi épaule, bouchon mauvais état)	20/30
131	3, Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes, 2 de 1959, 1 de 1929 (ce dernier bouteille à moitié pleine, bouchon et capsule très mauvais état)	20/30
132	7 blanc : 1 Jurançon 2003, 1 Pacherenc du Vic-Bilh, 4 Bouscassé, 1 moelleux Patrick Aurin 1990	8/15
133	6 Canon-Fronsac, Château Mazeris Bellevue, 1983 (J. Bussier)	30/40

134	1 Saumur Champigny, 1959 – 1 Saumur blanc, 1959 – 3 Côteaux du Layon, blanc, 1959 – 1 Anjou, Côteaux de la Loire, blanc, 1959 – 1 Anjou rosé de Cabernet, 1959 (niveaux bas de col, capsules et bouchons mauvais états) – 1 Saumur Champigny, Cuvée Pauline, 1984	15/20
135	8 vin de Bordeaux : 1 Côtes de Castillon, Château La Terrasse, 1974 – 1 Haut Médoc, Château de Camensac, 1974 (bas d'épaule) – 1 Haut Médoc, Château Barreyres, Cru Bourgeois, 1978 (haut d'épaule) – 1 Puisseguin St Emilion, Château Teynac, 1976 – 2 St Estephe, Clos du Moulin, 1974 – 1 St Emilion, Château Destieux, 1953 (bas d'épaule) – 1 Haut Médoc, Château Hanteillan, 1978	15/20
136	1 Pomerol, Château la Commanderie, 1967 (bas de col) – 1 Premières côtes de Blaye, 1953 (bas d'épaule, bouchon très mauvais état)	8/15
137	1 Béarn, Domaine Larribere, 2006 – 1 Haut Médoc, Château D'Arcins, Cru Bourgeois, 1978 – 1 Côtes de Bourg, Château Haut de Grand Jour, 1997 – 1 Quancard Tradition (Carbon blanc)	8/15
138	1 Buzet, An 2000, 1998 – 1 Côtes de Bourg, Château Marguerite de Font Neuve, 1973 – 1 St Estephe, Clos du Moulin, 1974 – 1 Château Mayne-Vieil, 1967 – 1 Collioure, Cuvée St Michel, 1989 – 1 vin doux Flort, Roussillon, 1949	20/30
139	1 Flory, Pyrénées Orientales, 1953 – 1 Cahors, Domaine des Bateliers, 1982 – 1 Gamay, Valençay, 1983 – 1 demi-bouteille, Château Labegorce Margaux, 1972	15/20
140	4 Bourgogne : 1 Hautes Côtes de Nuits, Bouchard Père et Fils, 1985 – 1 Pommard, Edmond Briottet – 1 Corton, Jolliot Paulin, 1919 – 1 Gevray Chambertin, Moulin à vent, 1955 (très bas d'épaule, étiquettes très usagées, bouchons et capsules très ME)	20/30
141	6 bouteilles St Emilion GC, Château Tour du Seme, 1990	20/30
142	12 St Julien, Château Capdelong, 1983	30/50
143	5 Sauternes, Château Larose Monteils, 1976 – 3 autres, 1978 – 4 Sauternes, Château du Pape, 1981 (couleur ambre foncée)(niveaux bas de col)(ce lot pourra être divisé)	120/150
144	6 Haut Médoc, Château Hanteillan, Cru Bourgeois, 1978	15/20
145	10 Canon Fronsac, Château Mazeris Bellevue, 1982	30/50
146	8 vin d'Arbois rosé Henri Maire – 4 vin d'Arbois rouge (1983 pour certains rosés et 1 rouge, 1980 pour 2 rouges)	15/20
147	11 vin d'Arbois rouge, Henri Maire – 2 autres blanc (tous états)	15/20
148	11 vin d'Arbois rouge, Henri Maire (tous états)	15/20
149	12 St Julien, Château Beauregard, 1979 (niveaux bas, 5 capsules et bouchons très mauvais état)	30/40
150	8 St Julien, Château Beauregard, 1979 (niveaux bas, 3 capsules et bouchons très mauvais état)	15/20
151	4 cidre bouché, 1 Poiré, 1 Banyuls	8
152	4 Clusy rosé, Henri Maire – 9 vin d'Arbois de couche, 1972 (en l'état)	15/20
153	1 Ste Croix du Mont, Château Gallion, 1986 – 1, Grand Enclos du Château de Cerons, 1979 – 1 Sauternes, Château du Pape, 1981 – 1 Pacherenc Du Vic-Bilh, St Albert, 2003 – 2 Jurançon moelleux, 1975 – 1 Gaillac, Château Vigné-Lourac, 2002 – 1 Château Le Puy Laforest, 2008 – 4 demi-bouteilles Le Puy Laforest (2 rouges, 1 blanc, 1 rosé)	30/40
154	11 blanc : 1 Ste Croix du Mont, Château Lafue, 1959 – 5 Graves, Château Lamouroux, 1976 – 3 Loupiac, Château Pontac, 1970 – 1 Sauternes, Château du Pape, 1981 – 1 Cerons, 1952	50/60
155	9 St Julien, Château Capdelong, 1982	30/40
156	8 vin rouge et blanc : 3 Loupiac, Château La Nere, 1995 – 3 bouteilles Bordeaux, Château Chanteloiseau, 2000 – 1 Gaillac doux, Domaine d'Auregui – 1 Ste Croix du Mont, Château de l'If, 1997	40/50
157	12 vin du Jura (très mauvais état)	8
158	11 vin rouge Tervigny, Henri Maire	8/15

159	1 Jerez, Old Oxford, 17°, 100cl – 1 Florida Cremovo Marsala, 16°, 100cl – 1 Jerez, Garvey Sherry Medium Dry – 1 Marsala Superiore Secco, 18°, 75cl – 1 Crema de Huevo	20/30
160	1 Vino Liquoroso di Sicilia, 16°, 75cl – 1 Izarra jaune, 40°, 70cl – 1 vieux marc égrappé, Henri Maire, 50°, 70cl – 1 liqueur de poire à l'armagnac, Valdauzan, 32°, 70cl – 1 liqueur de framboise à l'armagnac, 25°, 70cl	20/30
161	1 liqueur du Mont Fenouillet (Var), 38,5° (haut d'épaule) – 1 vin de liqueur doux, Samos, 15° - 1 liqueur Maraska Apricot, 28° - 1 Armagnac à l'orange, liqueur d'Auzan, Jean Etchart, 40°, 75cl – 1 liqueur Bols Ballerine présentant à l'intérieur un mécanisme faisant danser une ballerine	20/30
162	2 Vieux Porto (numérotées) – 1 Porto Morgan, Red Crown, Tawny Port	8/15
163	6 Ricard, 45°, 100cl (dont 5 élaborées en Espagne)	20/30
164	1 Rivesaltes ambré, 6 ans, 16°, 75cl – 1 Cinzano Bianco, 14°, 100cl – 1 Pineau des Charentes, Latour, 18°	8
165	1 rhum ambré Bardinet Negrita, 40°, 100cl – 1 rhum blanc Magalda de Marie Galante, 59°, 100cl	15
166	1 rhum ambré Bardinet Negrita, 40°, 100cl – 1 rhum blanc Magalda de Marie Galante, 59°, 100cl	15
167	Dans un coffret : 1 Ricard, 45°, 100cl, 4 verres à pied, 1 pot à eau en grès publicitaire	8
168	3 Porto Lagrima Delaforce, 75cl	15
169	1 Porto Ruby Sandeman, 19,5°, 75cl – 1 Porto Calem Fine Tawny, 20°, 75cl – 1 Porto, Cruz, Tawny, 19°, 75cl	15
170	1 boisson à l'Armagnac et fruits de la passion, Belle Sandrine – 1 Ouzo, Sans Rival – 1 liqueur Tia Maria, 31,5°, 70cl – 1 liqueur prunelle sauvage, Pages, 40°, 70cl	15/20
171	2 Porto rouge, Ferreira, Superior Tawny – 1 Scotch Whisky Clan Campbell, 12ans, 40°, 70cl – 1 Scotch Whisky Blended, Chivas Regal, 43°, 75cl	30/40
172	1 basquaise Bas Armagnac, Samalens, Hors d'Age « Vieille relique », 42° (haut d'épaule)	20/30
173	1 basquaise Armagnac Hors d'Age, Domaine du Pouy, M. Courau, 40°, 70cl	15/20
174	1 coffret Pousse Rapière contenant : 1 Brut de Monluc, 1 basquaise Pousse Rapière, 36°, 1 Pousse Rapière, 24°, 100ml, 2 verres à pied	15
175	1 coffret contenant : 1 chablis Rodet blanc, 1992 et 1 Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Rodet, rouge, 1991	15/20
176	2 coffrets contenant : 2 Gaillac rouge, Château Clément Termes, 1992 – 1 Pacherenc du Vic-Bilh, de Laplace, 1993 – 1 Madiran, Château d'Aydie, 1991 – 1 Côtes de Gascogne moelleux, Domaine de Sancet – 1 Côtes de St Mont rouge, Le Faîte, 2002	15
177	1 coffret contenant : 2 Champagne, Laurent Perrier brut	15
178	1 coffret contenant : 1 Champagne, Laurent Perrier brut	8
179	1 coffret contenant : 1 Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin – 1 autre bouteille sans coffret	15
180	1 coffret contenant : 1 Champagne, Taittinger rosé, brut, Cuvée Prestige	10
181	1 coffret contenant : 1 Champagne, Delamotte brut, Blanc de blancs	8
182	1 Champagne, Piper Heidsieck	20
183	1 Champagne, Ruinart brut	10
184	1 coffret obturé contenant : 1 Champagne, Moët et Chandon, Cuvée Dom Perignon, Vintage 1976	20
185	1 coffret obturé contenant : 1 Champagne, Moët et Chandon, Cuvée Dom Perignon, Vintage 1975	20
186	3 Champagne, Bricout, Brut Prestige	30
187	3 Champagne, Grand Bouquet brut, Blanc de blancs, 1975	30
188	2 Champagne, Lanson brut, Black Label – 2 s Champagne, Canard Duchêne brut	40
189	1 Champagne, Baron Albert, 1980 – 1 autre 1983 – 1 Mailly brut Réserve – 1 demi-bouteille Leboeuf Mathieu, brut, Premier Cru	20
190	1 carton de 6 Veuve Clicquot Ponsardin	40/50

191	1 coffret contenant : 1 Champagne Moët et Chandon, Cuvée Dom Perignon, Cuvée 1976	20
192	1 Mateus blanc – 1 Sancerre, 2009 – 1 Meursault, Vieilles vignes, 2002 – 1 Muscadet Sèvre et Maine – 1 Jurançon sec	15/20
193	1 Sidi Brahim rosé – 1 Gaillac rosé – 1 vin pétillant demi sec, Lot et Garonne – 1 vin de Noël aux épices – 1 liqueur à base d'orange, 21°, 100cl	10/15
194	6 Tariquet, Dernières grives, 2012	15/20
195	3 vin de Savoie, Pinot, 2011 – 2 vin de Savoie, Abymes, 2012	10/15
196	2 Pouilly-Fuissé, 2007	15/20
197	3 Gaillac blanc, 2009	8
198	8 Gaillac rouge, 2011	15/20
199	7 vin blanc, Domaine de Maubet, Fontan, 2012 – 1 Gros Manseng	15/20
200	3 Jurançon, Domaine Belair, 2007	8
201	6 Pouilly-Fumé, Domaine Saget	30/50
202	7 Gaillac blanc, Le Perlé, 2009 – 2 de 2010	20/30
203	4 Pacherenc du Vic-Bilh doux, Château de Fitere, Cuvée Karine, 2012 – 2 bouteilles Muscadet, Sèvre et Maine sur Lie	15/20
204	3 blanc, Terres du Tarn, Terrane, 2012 – 3 blanc, Pacherenc sec, Château Montus, 2007	20/30
205	6 Sancerre, Domaine de la Perriere, 2013	30/40
206	6 Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes, 2008	15/20
207	2 Loupiac, Domaine du Noble, 2005	15/20
208	2 rosé, Bartolino, Sartori, 2007 – 1 rosé pamplemousse – 4 blanc poire	15/20
209	3 Vinho Verde	8
210	6 Sauvignon, Domaine Les Esquiots	10/15
211	4 Buzet rouge, L'instant Nature, 2008 (dans une caisse bois)	10/15
212	2 magnums rosé, Château Puech Haut, Prestige, 2010, 150cl	15/20
213	2 magnums rosé Côtes du Roussillon, Domaine Lafage, Miraflors, 2011, 150cl	15/20
214	3 magnums Crozes Hermitage, Jaboulet, 2010, 150cl (dans coffret)	40/60
215	1 magnum Lussac St Emilion, Château Lyonnat, 2008, 300cl	50/60
216	1 magnum Côtes de Gascogne rouge, « S », Fontan, 2009, 150cl – 1 Côtes de Gascogne rouge, « S », Fontan, 2009, 75cl	15/20
217	1 magnum rouge, Château Puech Haut, 2002, 150cl (dans sa caisse bois)	15
218	1 vin blanc, Château Puech Haut, St Drézéry, 2007 – 1 autre rouge	15/20
219	1 magnum Champagne, Feneuil-Coppée, brut sélection, premier cru, 150cl	20/30
220	4 Aloxe-Corton, Domaine D'Ardhuy, 2008 – 1 Gevray Chambertin, 2007	40/50
221	3 Beaune, Domaine Chantal Lescure, Premier Cru les Chouacheux, 2008	20/30
222	1 Madiran, Laougué, 2006 – 1 Saumur Champigny – 1 vin de l'Aude, Figure Libre, 2009 – 1 Terra di Vinu, Corse, 2007 – 1 Haut Médoc, Château la Madroniere, 2007 – 1 autre, 2010 – 1 St Nicolas de Bourgueil, 2011 – 1 Bordeaux, Château Vircoulon, 2009 – 1 Bordeaux, Château Roc de Cazade, 2012 – 1 Haut Médoc, Château Croix de Cabaleran, 2011	30/40
223	1 St Emilion GCC, Clos Fourtet (Lurton), 2007 (dans sa caisse)	50/60
224	6 vin du Tarn, Cunac, Terrane, 2012 – 1 autre, 2011	15/20
225	2 Gaillac rouge, 2008 – 8 Gaillac Tradition, Labastide, 2011	20/30
226	3 Bourgogne rouge, Santenay, Les Charmes, 2008 (Albert Bichot)	20/30
227	7 Cabernet Sauvignon, Château Los Boldos, 2011	15/20
228	3 vin de Chine, Cabernet Sauvignon, Jinwangchao, Dynasty	10/15
229	6 St Amour, Vieilles vignes, 2010 (Pascal Berthier)	30/40
230	3 Julienas, Les Cerisiers, Vieilles Vignes, 2008 (Guy Barraud)	10/15
231	4 Côtes du Roussillon Villages, La Désirade, 2010	15/20
232	4 Côtes du Roussillon, Domaine Lafage, Authentique, 2010 – 2 Côtes du Roussillon, Domaine Lafage, Léa, 2010	20/30

233	6 vin du Gard, Espiritu Santo, 2007	30/40
234	4 bouteilles vin de Corse, Terra Mariana, Niellucciu, 2007	8/10
235	2 bouteilles Saumur Champigny, Domaine Les Méribelles, 2002 – 3 autres, 2004	25/30
236	6 bouteilles Corbières, Domaine La Combe Grande, L'Espère, 2010	20/30
237	2 Buzet, Château Pierron, Alternative, 2008 – 2 St Chinian, Château des Albières (vendange manuelle, bouteilles numérotées)	20/30
238	8 Madiran, Château Montus, 2008	30/40
239	2 St Emilion, Le Libertin de Lussac, 2010 – 3 Puisseguin St Emilion, Château La Rose de Haut Mouschet, 2008 – 3 Bordeaux supérieur, Château Le Mayne, 2010	20/30
240	5 St Estephe, Château Clauzet, 2009 – 3 de 2007	60/80
241	3 Graves, Château Peyreblanque, 2008 – 6 Graves, Château Le Bonnat, 2011	30/40
242	7 Graves, Pessac-Léognan, Seigneurerie d'Olivier, 2007	50/60
243	8 Bordeaux Supérieur, Château Montcabrier, 2010	15/20
244	2 Pessac-Léognan GCC, Château Olivier, 2007	40/50
245	7 Graves, Château St Robert, 2007	20/30
246	4 Bourgogne, Clos des Langres, Monopole, 2008 (Côte de Nuits-Villages)	30/50
247	5 Médoc, Château La Gorce, Cru bourgeois, 2007	15/20
248	4 St Emilion, Le Tertre de Sarpe, 2011	20/30
249	8 Bordeaux, Les Hauts de Goelane, « La part des Anges », 2010	20/30
250	4 Montagne St Emilion, Château Tour Calon, 2009	20/30
251	5 Côtes de Gascogne, Domaine de Grachies, Duo, 2010 (Fontan)	15/20
252	3 Boulaouane, Maroc, vendangé à la main	8/15
253	7 Bordeaux, La Clotte Bassure, 2010	20/30
254	3 St Estephe, Château de Côme, 2008	20/30
255	6 Madiran, Château Bouscassé, 2009	30/40
256	2 Graves, Château Boyrein, 2008 – 4 Médoc, Château Moulin de la Rivière, 2010	20/30
257	1 Brumont, Merlot/Tannat, 2011 – 1 autre, 2012 – 1 Madiran, Taurus, 2008 – 3 autres, 2009 – 4 autres, 2010	30/40
258	3 St Julien, Château La Bridane, 2011	30/40
259	1 Graves, Grand Vin de Château Crabitey, 2004 – 3 autres, 2008	20/30
260	3 Pessac-Léognan, Château Haut L'Artigue, 2011 – 5 Côtes de Bordeaux, Château Haut Bernadon, 2011	20/30
261	2 St Emilion, Les Boiseries, 2011 – 2 Lussac St Emilion, Château Robin, 2008	15/20
262	5 Lussac St Emilion, Château de Lussac, 2005	20/30
263	3 Graves, Château Plégat La Gravière, 2009	15/20
264	5 Beaujolais, Domaine J. Boulon, 2009	10/15
265	1 flacon de Bas Armagnac, Hors d'Age, 42°, 70cl (Fontan)	20/30
266	Dans trois caisses, 6 tubes contenant des vins blancs et rouges, numérotés de 1 à 6, avec 2 verres pour dégustation – 2 bouteilles Frizant de Muscat, pétillant, Lip's	20
267	A l'unité : Dans leurs cartons d'emballage, 5 Champagne Taittinger, Millésime 2005, Récolte 2004	20/30 x5
268	Dans son coffret : 1 Champagne, Ruinart, brut rosé	20/30
269	A l'unité : 3 Champagne brut, De Venoge, Louis XV, 1996 (dans une carafe avec bouchon de remplacement verre)	50/60 x3
270	A l'unité : 4 magnums Champagne, Feneuil-Coppée, 150cl	40/50 x4
271	1 pot de 3L de Gaillac rouge, Cuvée sélectionnée, 2002 (étiquette en étain repoussé)	20/30
272	A l'unité : 5 étuis à fermeture éclair contenant 1 bouteille Champagne rosé, Taittinger, Prestige	20/30 x5
273	1 Champagne, Taittinger, 2005	20/30
274	3 Champagne rosé, Feneuil Coppée	20/30
275	1 magnum Gaillac pétillant, brut, Château Les Vignals, 150cl	15/20
276	1 Champagne, Taittinger, 2004	15/20
277	4 vin mousseux, Le béret de Roubin : 1 rosé et 3 blancs	8/15

278	1 Champagne, Moet et Chandon, Brut Impérial, 1973	20/30
279	1 flacon Armagnac, Château du Bascou, 1990, 40°, 70cl (Robert Rouchon à Termes d'Armagnac)	30/40
280	A l'unité : 3 Bas Armagnac, VSOP, 42°, 70cl (Fontan à Noulens)	15/20 x3
281	1 vin pétillant du Château de Monluc – 4 vin pétillant arôme framboise, Délice de Tonneteau – 5 autres arôme violette	15/20
282	6 Gaillac pétillant brut, Esprit de Labastide	15/20
283	5 Gaillac pétillant rosé, Esprit de Labastide	15/20
284	8 Beaujolais Nouveau, Bouchard, 2013	8
285	9 Gaillac Primeur, 2013	9
286	4 Beaujolais blanc, Domaine J. Boulon, 2009	8
287	A l'unité : 7 cartons de 6 de Beaujolais Nouveau, 2013	7 X 6€
288	1 carton de 6 vin chinois, Dynasty, Jingwangchao	8
289	2 cartons de 6 rosé, Grain d'Amour, Brulhois	12/15
290	1 carton de 6 vin du Tarn, Cunac, Terrane, 2012	15/20
291	1 carton de 6 Domaine de Bel Casse, 2013	
292	1 carton de 6 Muscat de Rivesaltes, 2008, 15°, 75cl	20/30
293	5 Lalande de Pomerol, Château Chevrol Bel Air, 2010 – 4 bouteilles, Château Marcadis, 2010	40/50
294	11 vin d'Argentine, Malbec Merlot, Finca Navarrita, 2011	30/50
295	11 vin de Navarre rouge, Fortius, Roble, Tempranillo, 2010	20/30
296	1 cubi Bordeaux, Château des Cèdres, 2010, 5l	8
297	1 cubi rosé du Lot et Garonne, Les 7 Monts, 5l	8
298	1 cubi Côtes du Tarn, Les 3 bastides, 5l	8
299	1 cubi Bordeaux, Château des Cèdres, 2010, 10l	15
300	3 cubi Côtes de Gascogne rouge, Odes condomoises, 5l	15/20
301	3 cubis en forme de petits tonneaux, 4l : 1 duo blanc rosé, 2 rouges	15
302	A l'unité : 10 crèmes de cassis de Dijon, « 100% noir de Bourgogne venant d'un unique exploitant », Cueillette 2006	3 x10

Exposition la veille, le 22 Avril 2015, à l'Hôtel des Ventes, de 15h à 18h

Avertissement

Cette vente est composée principalement de 3 caves émanant de successions, dont nous ne pouvons garantir les conditions de conservation, de transport et de stockage. De très nombreuses bouteilles présentent des aspects divers allant du mauvais état à état moyen en ce qui concerne les étiquettes, les capsules et les bouchons. Les états comme les niveaux ont été signalés au fur et à mesure du descriptif. Le descriptif des bouteilles a été fait au regard des étiquettes quand elles étaient clairement lisibles et porte des précisions autant qu'elles étaient déchiffrables. Les noms de propriétaires ou dirigeants, donnés dans le descriptif le sont sous toute réserve des changements intervenus depuis l'époque où ces bouteilles ont été constituées et étiquetées. La plus grande partie de ces vins vaut d'être achetée par des collectionneurs plus que par des dégustateurs. La vente est faite sans expert et a été décrite avec loyauté, les estimations reflètent la prudence du Commissaire-priseur, compte tenu des conditions et des réserves émises ci-dessus. Il est conseillé aux acheteurs potentiels, connaisseurs en la matière, de venir à l'exposition et de se rendre compte par eux-mêmes des états et de la présentation de ces bouteilles.

Un certain nombre de bouteilles toutefois, de 2 autres caves différentes, dont une, suite à liquidation judiciaire, ont une très bonne présentation.

Les clients désireux d'acheter les bouteilles sur ordre d'achat, devront prendre en compte ces observations et mesurer leur risque. Ils devront organiser à l'avance les problèmes de transport en concertation avec l'Etude. Aucune réclamation ne sera admise une fois que les bouteilles auront été prises par leurs adjudicataires.

Conditions de la vente

Frais en sus des enchères 20,50% (lots ovv) et de 14,40% (lots judiciaires de 192 à la fin, tva incluse et récupérable sur le montant de l'adjudication). 2 pièces d'identité en cours de validité au nom de l'acheteur en personne obligatoires pour tout achat. Possibilité de paiement espèces jusqu'à 3000€ de facture. A partir de 1000€ garanties bancaires exigées et communiquées à l'étude 48h avant la vente dernier délai. Virements « flash » conseillés – Pour les personnes n'ayant pas présenté les garanties de solvabilité suffisantes dans les délais impartis l'enlèvement des achats sera différé. Pour les donneurs d'ordres même conditions et prévoir les modalités d'enlèvement et de transport à la charge de l'acheteur.