

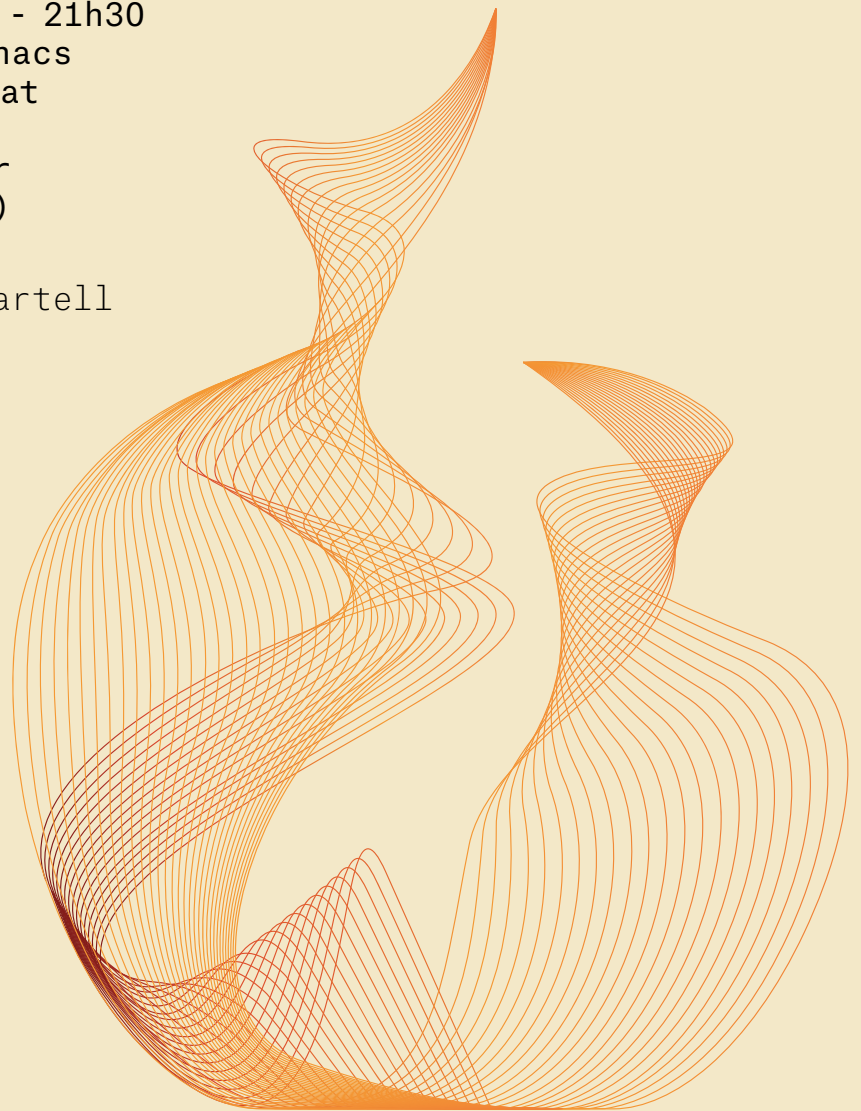
# LA PART DES ANGES

Jeudi 20 septembre 2018 - 21h30

Vente caritative de Cognacs  
d'exception, en partenariat  
avec Artcurial

Un événement produit par  
la filière Cognac (BNIC)

Hôtel Chais Monnet  
50 avenue Paul Firino Martell  
16100 Cognac



# ARTCURIAL



# LA PART DES ANGES

Jeudi 20 septembre 2018 - 21h30

Vente caritative de Cognacs  
d'exception, en partenariat  
avec Artcurial

Un événement produit par  
la filière Cognac (BNIC)

Hôtel Chais Monnet  
50 avenue Paul Firino Martell  
16100 Cognac



# LA PART DES ANGES

vente n°3867



Stéphane Aubert

## VENTE AUCTION

Jeudi 20 septembre 2018 - 21h30  
*Thursday, September 20<sup>th</sup> 2018 - 9.30pm*

Commissaire-Preneur  
*Auctioneer*

Stéphane Aubert

Spécialistes  
*Specialists*

Laurie Matheson et Luc Dabadie  
Tél.: +33 (0)1 42 99 16 33 / 16 34  
vins@artcurial.com

Spécialiste junior  
*Junior Specialist*

Marie Calzada  
Tél.: +33 (0)1 42 99 20 24  
mcalzada@artcurial.com

Catalogue en ligne:  
*Online catalogue:*  
[www.artcurial.com](http://www.artcurial.com)

Comptabilité acheteurs  
*Buyers*

Marion Dauneau  
Tél.: +33 (0)1 42 99 20 45  
salesaccount@artcurial.com

Ordres d'achat,  
enchères par téléphone  
*Phone bids and absentee bids*

Kristina Vrzests  
Tél. : +33 (0)1 42 99 20 51  
bids@artcurial.com

## ARTCURIAL Live Bid

Assistez en direct aux ventes aux enchères d'Artcurial et enchérissez comme si vous y étiez, c'est ce que vous offre le service Artcurial Live Bid.

*Artcurial's live bid service enables you to assist and bid from a distance as if you were there during the auction.*

Pour s'inscrire:  
*Register at:*  
[www.artcurial.com](http://www.artcurial.com)



Compte tenu du caractère caritatif de cette vente, aucun frais ne sera perçu en sus des enchères.

*Due to the charitable nature of this auction, no fees will be added to the sale price.*

# La Part des Anges

CÉLÉBRER L'EXCELLENCE  
CELEBRATING EXCELLENCE  
颂扬卓越

ПРАЗДНИК В ЧЕСТЬ СОВЕРШЕНСТВА

Fr

Du travail de la vigne au vin, de la double distillation de ces vins dans des alambics charentais en cuivre chauffés à feu nu au vieillissement des eaux-de-vie en fûts de chêne, jusqu'à l'art de l'assemblage... L'élaboration du Cognac repose sur des savoir-faire séculaires transmis de génération en génération et en perpétuel perfectionnement.

Viticulteurs, tonneliers, maîtres-distillateurs, maîtres de chai : tous sont animés par la même exigence d'excellence, par la passion du geste parfait et le sens du détail qui font la qualité inimitable des Cognacs. Cette passion, ils la partagent également lors de *La Part des Anges*, un dîner de gala caritatif biennal qui les rassemble, à l'initiative de l'interprofession du Cognac (BNIC). Ce dîner est aussi et avant tout une vente aux enchères de Cognacs d'exception proposés aux collectionneurs du monde entier. Généreusement offerts par les producteurs de Cognac, vingt-deux carafes et assemblages exceptionnels seront vendus au profit d'œuvres caritatives. Elles s'accompagnent pour 15 d'entre-elles d'une expérience inoubliable et privilégiée à vivre à deux au cœur de l'aire d'appellation Cognac. Une invitation à découvrir l'univers du Cognac dans toutes ses dimensions : son terroir, ses acteurs, ses métiers, ses saveurs... Une invitation à vivre et partager un monde d'émotions.

Patrick Raguenaud,  
président du BNIC

Catherine Le Page,  
directeur du BNIC

En

**From wine growing to winemaking, from the double distillation of the wines in Charentais copper stills heated on an open flame to the aging of the eaux-de-vie in oak barrels and the art of blending... the production of Cognac is founded on centuries of savoir-faire handed down from generation to generation and continuously perfected.**

**Wine growers, coopers, master distillers, cellar masters... all are driven by the same quest for excellence, the same love of perfect craftsmanship and attention to detail that are behind the inimitable quality of Cognac. And all this they share when they come together at *La Part des Anges*, a biennial charity gala dinner, the initiative of the Cognac Interprofession (BNIC). At this dinner, collectors from around the world can bid for any number of very special Cognacs. 22 superb carafes and blends, generously donated by the cognac producers themselves, will be put up for auction with the proceeds going to charity. 15 of these cognacs also include a VIP experience for two in the heart of Cognac region, where visitors will explore the world of Cognac in all its facets: its terroir, its people, its crafts and its flavors. An amazing invitation to experience and share a world of emotion.**

Patrick Raguenaud,  
President of the BNIC

Catherine Le Page,  
Director of the BNIC

Ch

从葡萄种植到酿制成酒，从夏朗德铜制蒸馏壶的明火加热，对这些酒进行二次蒸馏到生命之水在橡木桶的陈年，再到调配的艺术。。。Cognac的酿制离不开世代数百年来的技艺传承和对工艺持续不断的完美追求。

葡萄种植者、木桶制作工匠、蒸馏大师、酒窖大师：这些人精益求精，不断追求卓越；他们饱含激情，注重细节，酿制出无法效仿的优质Cognac。天使分享 (*La Part des Anges*)，这个由BNIC发起的两年一度的慈善晚宴将这些从业者汇聚在一起，与大家共同分享这份激情。这场盛宴也是一次为全世界的收藏家举办的杰出Cognacs的拍卖会。由各个Cognac生产商慷慨捐赠的22瓶卓绝非凡的佳酿将在此次晚宴中进行慈善拍卖。其中15瓶将附赠令人难忘的Cognac产区腹地双人特权体验，邀请您全方位探索Cognac世界：它的风土、人情、工艺、品味。。一次感官世界的体验与分享之约。

Patrick Raguenaud,  
BNIC 主席

Catherine Le Page,  
BNIC 执行长

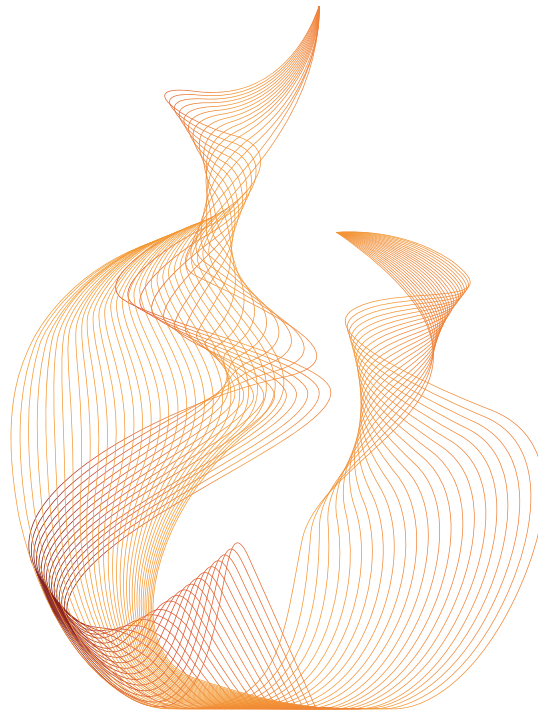
Ru

От виноградарства до виноделия, от двойной дистилляции вин в медных шарантских дистилляторах, нагреваемых на открытом пламени, до выдержки винного спирта eaux-de-vie в дубовых бочках и искусства купажа - производство настоящего коньяка основано на постоянном совершенствовании и на знаниях, передаваемых от поколения к поколению.

Виноградари, бочари, мастера перегонки, энологи... все они объединены общим стремлением к совершенству, любовью к идеалу и вниманием к самым мельчайшим деталям, которое стоит за неподражаемым качеством Cognac. И всем этим они готовы поделиться на «*La Part des Anges*» - благотворительном гала-приеме, проводимом раз в два года по инициативе Cognac Interprofession (BNIC). На этом приеме-аукционе коллекционеры со всего мира могут предложить свою цену за любой из эксклюзивнейших коньяков. На аукционе будут выставлены 22 роскошных графина и купажи, любезно предоставленные лично производителями коньяков, а вырученные средства пойдут на благотворительность. К 15 из этих коньяков прилагаются VIP-туры на двоих по региону Cognac и его достопримечательностям: вы откроете для себя его терруары, познакомитесь с местными жителями, ремеслами, вкусами и ароматами - прекраснейшее предложение окунуться в мир эмоций.

Патрик Рагуено,  
Председатель, BNIC

Катерин Лё Паж,  
Директор, BNIC



Fr

Artcurial, maison de ventes aux enchères internationale basée à Paris et Monaco, est heureuse de s'associer à nouveau au BNIC pour la II<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges*. Son savoir-faire permettra aux collectionneurs du monde entier d'encherir sur les rares flacons proposés, et de mettre en lumière l'action des associations bénéficiaires. La vente caritative se déroulera sous le marteau de Maître Stéphane Aubert. L'excellence et l'engagement des Maisons de Cognac et, pour la première fois, des viticulteurs de l'appellation s'associeront à ceux de l'équipe du département Vins fins & Spiritueux d'Artcurial pour faire de cet événement une réussite.

En

**Artcurial, a multidisciplinary auction house based in Paris and Monaco is pleased to be associated again to the BNIC for the II<sup>th</sup> edition of *La Part des Anges*. Our expertise enables collectors from around the world to bid for rare bottles on offer and also to highlight the work carried out by the recipient associations. The charity auction will be held under the gavel of Stéphane Aubert. The exquisite quality and involvement of the Cognac Houses but also of the winegrowers of the appellation – joining the event for the first time ever – added to the team behind the Fine Wine and Spirits Artcurial department will ensure a successful event.**

Ch

Artcurial, 这所位于巴黎和摩纳哥的国际拍卖行, 很高兴再次与BNIC携手合作, 共同举办第11届天使分享慈善晚宴 (*La Part des Anges*)。Artcurial将运用其专业知识帮助来自世界各地的收藏家竞拍此次展出的绝世稀有的生命之水, 同时突出介绍受益协会开展的慈善活动。这场拍卖会将在斯蒂芬-奥伯特大师的木槌下进行。各大卓越Cognac酒庄的倾情投入, 以及首次参与此项活动的产区葡萄种植者, 将联合Artcurial精品葡萄酒和烈酒部门的团队共同确保此次盛事成功举办。

Ru

Крупнейший аукционный дом Artcurial, расположенный в Париже и Монако, искренне рад вновь сотрудничать с Национальным Межпрофессиональным Бюро Коньяка (BNIC) в рамках проведения II-го выпуска аукциона «La Part des Anges». Наш профессионализм позволяет коллекционерам со всего мира приобретать выставленные на аукционе редчайшие коньячные графины и купажи, а также подчеркивает важность той работы, которую проводят организации-бенефициары выреченных на аукционе средств. Данный благотворительный аукцион будет проведен под удары молотка Стефана Обера (Stéphane Aubert). Непревзойденное качество лотов, участие Домов Cognac и впервые присоединившиеся к торгам виноградарей апеласьона, наряду с командами Fine Wine и департамента Spirits Artcurial, гарантируют мероприятию исключительный успех.

# UNE VENTE AUX ENCHÈRES, UN ÉLAN DE GÉNÉROSITÉ AN AUCTION AND AN ACT OF GENEROSITY 拍卖会与慷慨情怀 < АУКЦИОН, ПОРЫВ ЩЕДРОСТИ



Thierry Marx, parrain de  
La Part des Anges 2018

Fr

Depuis sa création en 2006, la vente de Cognacs d'exception *La Part des Anges* a permis de soutenir une quinzaine de projets caritatifs dans les domaines de l'emploi, de l'éducation, du patrimoine et du social.

Le Chef français Thierry Marx nous fait l'honneur de parrainer la 11<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges*. Désireux de transmettre son savoir, il a créé en 2012 à Paris, dans le 20<sup>ème</sup> arrondissement dont il est originaire, un centre de formation gratuit aux métiers de la restauration pour les personnes éloignées de l'emploi qui souhaitent retrouver une voie professionnelle en douze semaines. Pour le Chef, il n'y a pas d'échec, il est juste question de « projet et d'engagement ». Ce sont ajoutées, dans les années qui ont suivi, les écoles de Fourmies, Champaign-sur-Marne, Clichy-sous-Bois, Besançon, Grigny, Dijon et Villeneuve-Loubet. Les fonds récoltés lors de la vente aux enchères de *La Part des Anges* 2018 seront en partie reversés à cette école *Cuisine Mode d'Emploi(s)*, l'autre partie devant être remise à l'*Association Fraineau*, implantée à Cognac.

En

Since its creation in 2006, *La Part des Anges* auction of very special Cognac has raised funds for 15 charities in the employment, education, heritage and social fields. French Chef, Thierry Marx, has kindly agreed to be the patron of the 11<sup>th</sup> edition of *La Part des Anges*. In 2012, wishing to share his knowledge and skills, he set up a free culinary arts training center in the 20<sup>th</sup> arrondissement of Paris, where he was born. This center offers a free 12-week training course to those for whom finding employment would otherwise be difficult. According to Thierry Marx, failure does not exist, it is just a matter of having a "project and commitment". Over the years since its creation, this center has been joined by schools in Fourmies, Champaign-sur-Marne, Clichy-sous-Bois, Besançon, Grigny, Dijon and Villeneuve-Loubet. Some of the profits raised at *La Part des Anges* 2018 auction will be donated to Thierry Marx' *Cuisine Mode d'Emploi(s)* school, and the remainder will go to the *Association Fraineau* based in Cognac.

Ch

自2006年创立以来, 天使分享(La Part des Anges)盛宴中杰出Cognac拍卖筹得的善款已经赞助了15个慈善项目, 涵盖了就业、教育、遗产及社会等不同领域。

法国名厨Thierry Marx友情赞助了本次第11届天使分享晚宴(La Part des Anges)。2012年, 他在家乡巴黎第20区创办了免费的培训中心, 传授自己的专业知识。目的是为远离工作的人提供为期12周的餐饮行业培训课程, 帮助他们再就业。对于这位名厨来说, 这无关失败, 只是“项目与承诺”。之后的几年, 在富尔米(Fourmies), 马恩河畔尚皮尼(Champaign-sur-Marne), 克利希苏布瓦(Clichy-sous-Bois), 贝桑松(Besançon), 格里尼(Grigny), 第戎(Dijon), 卢贝新城(Villeneuve-Loubet)等城市, 此类学校应运而生。2018年天使分享(La Part des Anges)慈善拍卖筹得的资金一部分将会投入到Cuisine Mode d'Emploi(s)烹饪培训学校中, 另一部份将会投入到位于Cognac镇的Fraineau协会。

Ru

Со дня своего создания в 2006 году, аукцион «La Part des Anges» самой эксклюзивной продукции Cognac собрал средства на 15 благотворительных акций в сфере занятости, образования, искусства и социальной жизни.

11-й выпуск аукциона «La Part des Anges» любезно согласился возглавить французский шеф-повар Тьерри Маркс. В 2012 году, желая поделиться своими знаниями и умением, он основал бесплатный образовательный центр кулинарного искусства в 20-м арондисмане Парижа, в котором он родился. В этом центре может пройти 12-ти недельный курс каждый, кто столкнулся с проблемой трудоустройства. По мнению Маркса, неудач не существует, дело лишь в наличии «проекта и заинтересованности». Через несколько лет после основания центра к нему присоединились кулинарные школы в Фурми, Шампиньи-сюр-Марн, Клиши-су-Буа, Безансоне, Гриньи, Дижоне и Вильнёв-Лубе.

Часть собранных на аукционе «Part des Anges 2018» средств будет передана школе Тьерри Маркса «Cuisine Mode d'Emploi(s)», и оставшаяся часть средств будет переведена Ассоциации «Fraineau», находящейся в округе Cognac.



Fr

L'école de réinsertion *Cuisine Mode d'Emploi(s)* permet à des ex-détenus mais surtout des jeunes en échec scolaire de se réinsérer dans la société en apprenant un métier autour de la cuisine, et ce gratuitement. Actuellement, ces écoles existent à Paris, Dijon, Besançon, Villeneuve-Loubet, Marseille, Grigny. « J'ai une conviction : l'apprentissage d'un métier est non seulement une arme contre le chômage, mais également le moyen de faire des hommes libres. » (*Thierry Marx*). Depuis la création de la première école en 2012, ce sont 1 200 personnes qui ont été formées en cuisine, boulangerie, service en restauration et produits de la mer.

[cuisinemodememplois.com](http://cuisinemodememplois.com)

En

**The Cuisine Mode d'Emploi(s) social reintegration school enables former inmates and youngsters who have dropped out of the educational system to reintegrate into society by learning the culinary arts in a free training course. Today, there are schools in Paris, Dijon, Besançon, Villeneuve-Loubet, Marseille and Grigny.**

**"I firmly believe that learning a trade not only offers protection against unemployment, but is also a means of making men free." (*Thierry Marx*).**

**Since the creation of the first school in 2012, 1,200 students have been trained in cookery, bakery, food service and seafood preparation.**

[cuisinemodememplois.com](http://cuisinemodememplois.com)

Ch

Cuisine Mode d'Emploi(s) 烹饪培训学校不仅为刑满释放人员，也为年轻的辍学者提供了重新融入社会的机会，让他们免费学习餐饮相关的技能。目前，巴黎 (Paris)，第戎(Dijon)，贝桑松(Besançon)，卢贝新城(Villeneuve-Loubet)，马赛(Marseille)和格里尼(Grigny)都有此学校。“我坚信学习一项技能不仅仅可以对付失业，同样也是一个人获得自由的方式。” (Thierry Marx) 自从2012年创办第一所学校以来，已有1200余人接受了烹饪，烘焙及海鲜餐饮服务培训。

[cuisinemodememplois.com](http://cuisinemodememplois.com)

Ru

Школа «социальной интеграции» «Cuisine Mode d'Emploi(s)» дает возможность бывшим заключенным и бросившим школу подросткам reintegrироваться в общество через освоение кулинарного искусства на бесплатных учебных курсах. В настоящее время действуют школы в Париже, Дижоне, Безансоне, Вильнёв-Лубе, Марселе и Гриньи. «Я твердо верю, что обучение ремеслу не только защищает от безработицы, но и позволяет человеку почувствовать себя свободным» (Тьерри Маркс)

Со дня создания школы в 2012 в ней прошли обучение 1.200 учащихся, получив образование в кулинарии, пекарском деле, сфере общественного питания и приготовлении морепродуктов. [cuisinemodememplois.com](http://cuisinemodememplois.com)



Fr

L'institut médico-éducatif (IME) Fraineau à Cognac accueille de jeunes déficients légers et moyens avec ou sans troubles associés. L'association éponyme a lancé un projet de création d'une cuisine pédagogique et d'un restaurant d'application à Cognac. Celui-ci permet d'ouvrir la structure de l'IME Fraineau sur l'extérieur et de valoriser l'implication et les réalisations des jeunes de la section cuisine de l'IMPro. Ce restaurant permettra de proposer aux partenaires associatifs du cognac un espace pour des réunions ou formations au cours desquelles les jeunes de l'IME Fraineau prépareraient une partie ou la totalité du repas.

En

**In Cognac, the Fraineau medical and educational institute (MEI) welcomes young people with mild and moderate disabilities, with or without associated disorders. The eponymous association has launched the project of an educational kitchen with a restaurant in Cognac. This initiative allows the opening of the Fraineau MEI structure on the outside and enhances the involvement and achievements of young people in the kitchen. The restaurant will provide to local associative partners a space for their meetings or trainings, and the youth of the Fraineau MEI would prepare a part or the totality of the meals for them.**

Ch

在Cognac, Fraineau 医疗教育机构 (IME) 欢迎患有轻度或中度障碍的青年人，无论是否伴有相关功能紊乱。同名协会在Cognac启动一项创立教育厨房和餐厅的项目，旨在将Fraineau IME的结构对外开放，提高青年人在IMPro烹饪领域的参与度和成就感。这家餐厅可以向Cognac当地的的联谊合作伙伴提供会议或培训场地，并由Fraineau IME的年轻人负责烹制部分或全部餐食。

Ru

Медицинско-образовательный институт «Fraineau» (МОИ «Fraineau») в Коньяке приглашает молодых людей с легкими и средними степенями инвалидности, в том числе и с сопутствующими заболеваниями. Одноименная ассоциация запустила проект по созданию кулинарных курсов и прикладного ресторана в Коньяке. Данная инициатива позволит МОИ «Fraineau» предложить занятия вне стен учреждения, а также поспособствует вовлечению и самореализации молодых людей в кулинарном секторе IMPro. Ресторан предоставит местным ассоциативным партнерам место для проведения встреч или курсов, во время которых молодые люди из МОИ «Fraineau» готовят часть или все блюда трапезы.

# LES TERRES DU COGNAC : EMOTION ET DECOUVERTE THE LAND OF COGNAC : EMOTION AND DISCOVERY COGNAC土地：激发您情感和探索的欲望！ ЗЕМЛИ COGNAC: ВОЛНУЮЩИЕ ОТКРЫТИЯ



Hôtel Les Chais Monnet

Fr

À l'image de son produit, le territoire de l'appellation Cognac offre avec générosité une multitude d'expériences.

Visite d'une maison de négoce, rencontre au cœur des vignes ou encore partage avec un distillateur au pied d'un alambic, les terres de ce spiritueux d'exception permettent d'éveiller les sens de chacun et de partir à la rencontre d'artisans passionnés.

La 11<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges* a l'honneur d'être accueillie cette année dans un lieu d'exception : l'hôtel *Les Chais Monnet*. Nouveau lieu intemporel au cœur de Cognac, chaque voyageur pourra y explorer et y vivre des moments uniques.

En

**The Cognac region, like Cognac itself, offers an array of different experiences.**

**A tour of a Cognac house, a stroll through the vineyards, or a chat with a distiller by his still... The land that gave birth to this exceptional spirit is a delight for the senses and home to artisans who are passionate about their craft.**

**The 11<sup>th</sup> edition of *La Part des Anges* auction will be held in an exceptional venue: the hotel *Les Chais Monnet*. In this timeless luxury establishment in the heart of the Cognac region, visitors will enjoy a unique and unforgettable experience.**

Ch

正如它的产品一样，Cognac产区的这片土地慷慨地为您提供了多种体验。

无论是参观酒厂，体验葡萄园，亦或在蒸馏壶边与蒸馏师对话，出产非凡烈酒的这片土地可以唤醒每个人的感官，让您有机会亲见热情的工匠。

今年，第11届天使分享 (*La Part des Anges*) 很荣幸地选择在一个特别的地方举办：Chais Monnet酒店。它地理位置优越，处在Cognac镇中心。每位旅行者都可以在此探索和度过一段独一无二的时光。

Ru

Регион Cognac, так же как и сам Cognac, предлагает целую палитру возможностей.

Экскурсия по коньячному дому, прогулка по виноградникам или ненавязчивая беседа с мастером перегонки спирта у дистиллятора... эта земля полна наслаждений, здесь рождаются исключительные дистилляты, и здесь живут влюбленные в свое ремесло мастера.

11-й выпуск аукциона «*La Part des Anges*» будет проходить в необыкновенном месте – Отеле «*Chais Monnet*». Эта не имеющая возраста шикарная структура в сердце Cognac подарит своим посетителям уникальные и незабываемые впечатления.

# LA PART DES ANGES INDEX

## B

BACHE-GABRIELSEN - 42

## C

CHÂTEAU MONTIFAUD - 50  
COGNAC DE LUZE - MAISON BOINAUD - 16  
COGNAC FRANCOIS VOYER - 14  
COGNAC FRAPIN - 38  
COGNAC MEUKOW - 26  
COGNAC NORMANDIN-MERCIER - 52  
COURVOISIER - 18

## D

DELAMAIN & C<sup>o</sup> - 10  
DOMAINE FRANCIS ABÉCASSIS - 30

## E

E. RÉMY MARTIN & C<sup>o</sup> - 44

## H

HARDY - 46  
HINE - 34

## J

JAS HENNESSY & CO - 22

## L

LA MAISON LARSEN - 48  
LOUIS ROYER - 20

## M

MAISON BISQUIT, DUBOUCHE & CIE - 24  
MAISON FERRAND - 12  
MARTELL - 36  
MERLET - 28

## T

TIFFON - 32

## U

UNION GENERALE DES VITICULTEURS  
COGNAC - 40

# Delamain & Co

Fr

À l'occasion de *La Part des Anges* 2018, la maison Delamain a le plaisir d'offrir ce Cognac 1968, issu de son chai millésimé contrôlé et fermé à double tour par le BNIC.

Ce *Delamain 1968 – 50 ans d'âge* est d'une rare élégance et d'une très belle précision. Il dévoile des arômes de zestes d'agrumes, de fleurs blanches, de pâte de coing et de sous-bois. En bouche, il révèle des saveurs d'orange, de fruits confits, suivi d'une longue finale épiciée avec des notes de cuir.

Pour ce Cognac exceptionnel, Delamain a choisi un flacon rare et raffiné, le dernier exemplaire de sa mythique carafe *Le Voyage de Delamain*, créé spécialement par la cristallerie Baccarat.

À l'issue de la vente de cette carafe, un représentant de la famille Delamain ainsi que le maître de chai remettront à l'heureux acquéreur un échantillon du même Cognac *Delamain 1968 – 50 ans d'âge* pour une dégustation à sa discrétion. En outre, le bénéficiaire se verra proposer une visite privée de la maison Delamain, un déjeuner avec un membre de la famille et une dégustation inédite de vieux Cognacs dans le chai millésimé, qui sera ouvert exceptionnellement par le contrôleur du BNIC.



En

**In recognition of the importance of this event, Delamain is contributing a 1968 Cognac, chosen from our dedicated vintage cellar.**

***The Delamain 1968 – 50 ans d'âge* is a Cognac of remarkable elegance and distinction. On the nose, it is zesty citrus, spring blossom, quince and light woody autumn notes. On the palate, it offers orange and candied fruit. The sumptuously long finish is interwoven with spices and a hint of soft leather.**

**Befitting its exceptional character, the Cognac will be presented in a unique crystal carafe; the last remaining example of a carafe crafted by Baccarat for our storied special edition Cognac, *Le Voyage de Delamain*.**

**On the occasion of the auction, a Delamain family member, joined by the cellar master, will present the winning bidder with a sample of the vintage 1968, to celebrate the moment with a personal tasting.**

**The auction prize includes a private tour of Delamain, lunch with one of the Delamain family, followed by a rare tasting of old vintage Cognacs in our vintage cellar. The cellar will be exceptionally opened by a BNIC controller for the visit.**

Ch

借2018年天使分享 (La Part des Anges) 之机, 德拉曼酒庄 (La Maison Delamain) 很荣幸地奉献出这款1968年份Cognac, 它来自BNIC监控和双重上锁的年份酒窖。

这款 *Delamain 1968 – 50 ans d'âge* 呈现出稀世优雅和绚丽的精准度。它散发着迷人的柑橘皮、白花、木瓜软糖及灌木丛的清香。口感中充分体现橙子、水果蜜饯的味道, 余味悠长, 伴有辛香及皮革味道。

这款杰出的Cognac盛放在一樽精致稀有的酒瓶中, 是巴拉卡特意为酒庄神秘的佳酿 « *Le Voyage de Delamain* » (“德拉曼远航之旅”) 而打造的水晶樽的最后一瓶。

这瓶Cognac拍卖成功后, 德拉曼家族的代表和酒窖大师将会荣幸地为买家准备 *Delamain 1968 – 50 ans d'âge* 同款Cognac酒样, 供其品鉴。

此外, 买家还将获得德拉曼家族私人之旅的邀约, 与家族成员共进午餐, 并品鉴位于我们年份酒窖中的, 从未在市场上销售的珍藏Cognac。届时, 年份酒窖将由BNIC监控员破例为我们打开。

Ru

В знак признания важности происходящего коньячный дом Delamain представил на аукционе Cognac 1968 года, отобранный в наших специальных погребах для винтажных коньяков.

*Delamain 1968 – 50 ans d'âge* – это выдающийся и исключительно элегантный Cognac. В его аромате присутствуют пикантные ноты цитрусовых, весенних цветов, айвы и легкие осенние нотки дерева. Во вкусе ощущаются апельсин и цукаты. В превосходное длительное послевкусие вылетаются тона пряностей и едва заметный оттенок мягкой кожи.

Cognac будет представлен, под стать своему исключительному характеру, в уникальном хрустальном графине – это последний сохранившийся экземпляр графина от Baccarat, изготовленного для нашего легендарного эксклюзивного тиража Cognac *le Voyage de Delamain*.

По случаю аукциона один из членов семьи Деламен вместе с главным энологом дома подарит победителю аукциона образец винтажа 1968 года, чтобы провести индивидуальную дегустацию и на месте отпраздновать торжественный момент.

Лот аукциона включает частный тур в дом Delamain и обед с одним из членов семьи Деламен, за которым последует дегустация редких Cognac старых винтажей из нашего погреба для винтажных коллекций. Контролер BNIC в виде исключения откроет этот погреб для посетителей.

1

## DELAMAIN & C°

1 bouteille

### Delamain 1968 – 50 ans d'âge

Cognac Grande Champagne issu du chai millésimé. Mis en valeur dans le dernier exemplaire de la carafe *Le Voyage de Delamain*, créée par la cristallerie Baccarat. Coffret de prestige en cuir, qui présente la carafe en lévitation. (40 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

5 000 €



# Maison Ferrand

Fr

La Maison Ferrand célèbre avec son Cognac Grande Champagne 1er Cru de Cognac nommé *Cognac Ferrand, Fondation 1630* la naissance d'Elie Ferrand le 1<sup>er</sup>, fondateur d'une dynastie de 10 générations d'Elie, saga familiale de viticulteurs charentais établis au cœur de la Grande Champagne.

Né de l'assemblage de très vieux Cognacs de Grande Champagne *Cognac Ferrand, Fondation 1630* est issu des vénérables chais privés de la Maison. Bouche puissante et aromatique dans un jeu d'harmonie sur le cuir, tabac et fruits confits, il révèle une exceptionnelle longueur en bouche. Son flacon, Crystal de Saint Louis datant du début du XX<sup>ème</sup> siècle surprend par ses proportions déséquilibrées et ses biseaux qui s'entrecroisent. Cognac Ferrand vous invite à venir partager le temps d'un instant la vie de son maître de chai, Alexandre Gabriel. Imprégnez-vous de l'histoire, du savoir-faire et de la créativité propre à la Maison et initiez-vous à l'orfèvrerie d'un Cognac Grande Champagne 1<sup>er</sup> cru de Cognac, dans un lieu hors du temps, dédié à l'art de vivre sis Domaine de Bonbonnet.



En

**With its Cognac Grande Champagne Premier Cru of Cognac named *Cognac Ferrand, Fondation 1630*, Maison Ferrand celebrates the birth of Elie Ferrand the 1<sup>st</sup>, founder of a dynasty of 10 generations of Elies : a family saga of winegrowers in the Charente, in the heart of the Grande Champagne.**

**Born of a blend of exceptional Grande Champagne Cognacs, *Cognac Ferrand, Fondation 1630* comes from the venerable private cellars of the Maison Ferrand. With a powerful and aromatic mouth in a harmonious play of leather, tobacco and candied fruits, it reveals an exceptionally long finish. Its bottle, made from Saint-Louis crystal dating from the beginning of the 20<sup>th</sup> century, surprises with its asymmetric proportions and intersecting bevels.**

**Cognac Ferrand invites you to share a moment in the life of its cellar master, Alexandre Gabriel. Immerse yourself in the history, the savoir-faire and the creativity unique to the Maison and learn about the creation of a Cognac Grande Champagne Premier Cru of Cognac, in a timeless place, dedicated to the art of living, located Domaine de Bonbonnet.**

Ch

大香槟区一级Cognac : *Cognac Ferrand, Fondation 1630* 为了庆祝费朗一世 Elie Ferrand 的诞辰而创作的，他是Elie十代王朝的创立者，同时也是位于大香槟区的夏朗德葡萄种植的传奇家族的创立者。

这款 *Cognac Ferrand, Fondation 1630* 来自家族古老的私人酒窖，融合了大香槟区拥有超长酒龄的Cognac。口感强劲，芳香怡人；皮革、烟草和水果蜜饯的味道完美融合，有着令人惊叹的悠长余味。这款酒盛放在圣路易水晶樽内，可追溯到20世纪初，以其不对称的比例和纵横交错的斜面而令人惊叹。

费朗酒庄 (Maison Ferrand) 邀您一起体验酒窖大师 Alexandre Gabriel 日常工作的些许时光。让您沉浸在家族历史、匠艺与独特创造性的世界中；来到Domaine de Bonbonnet这个永恒的、致力于生活的艺术的地方，感受大香槟区一级Cognac的前世今生。

Ru

Выпуск коньяков Cognac Grande Champagne Premier Cru of Cognac под названием *Cognac Ferrand, Fondation 1630*, Дом Ferrand приурочил к празднованию даты рождения Эли Ферран I (Elie Ferrand I), основателя династии 10 поколений Эли – целой семейной саги виноградарей из Шаранты, самого сердца Гран Шампани.

*Cognac Ferrand, Fondation 1630* был создан из купажа исключительных Grande Champagne Cognacs и хранился в знаменитых частных погребах Дома Ferrand. Он обладает мощным вкусом с богатым букетом ароматов, в котором чувствуется гармоничная игра ноток кожи, табака и цукатов, а также может похвастаться исключительно долгим послевкусием. Коньячная бутылка была изготовлена из хрустали Сан-Луи в начале XX века и поражает воображение своими ассиметричными пропорциями и игрой пересекающихся граней.

Cognac Ferrand приглашает Вас провести время с главным энологом Дома - Александре Габриель (Alexandre Gabriel) поделится с Вами моментами своей повседневной жизни. Погрузитесь в историю, в уникальные знания и чувство креативности, царящие в этом Доме, и узнайте все о создании Cognac Grande Champagne Premier Cru of Cognac в месте, в котором не существует понятия времени и которое всецело посвящено искусству жить – в Домене-де-Бонбонне (Domaine de Bonbonnet).

**MAISON FERRAND**

1 bouteille

**Cognac Ferrand, Fondation 1630**Grande Champagne 1<sup>er</sup> Cru.*Cognac Ferrand, Fondation 1630*

est un hommage à Elie Ferrand

le 1<sup>er</sup> fondateur d'une dynastie

de 10 générations de viticulteurs.

Carafe cristal Saint-Louis datant

du début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Coffret bois de prestige Napoléon III,

Bouchon cristal de carafe.

(40 % vol. 100 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

**2 500 €**

# Cognac François Voyer

Fr

*Collection Personnelle Lot 8.* Un Cognac de Grande Champagne. Une invitation à voyager dans le temps. Une expérience.

*Collection Personnelle Lot 8* vous transporte à la naissance de Neil Armstrong. De la Terre à la Lune, elle démarrait sa lente expédition vers le septième ciel. Elle se développait ensuite lentement, s'évaporant, s'oxydant, se concentrant jusqu'à parvenir à son zénith. Elle se dévoile aujourd'hui pour vous raconter son histoire.

Cette histoire est celle d'une humble production créant des eaux-de-vie de grand prestige. Cette histoire est celle d'une expérience rare. Cette histoire se dévoile aujourd'hui.

Découvrez ses notes fines et puissantes de bois de cèdre et d'épices. Décelez ses arômes de sous-bois développés dans nos fûts de chêne. Laissez-vous transporter.

En

*Collection Personnelle Lot 8.* A Grande Champagne Cognac. An invitation to time travel. An experience.

*Collection Personnelle Lot 8* takes you to the birth of Neil Armstrong. From the Earth to the Moon, it started its slow expedition towards cloud nine. It developed slowly, evaporating, oxidizing, concentrating until it reached its zenith. And today, it reveals its story.

This story is that of a humble production creating grand liqueurs. This story is that of a rare experience. This story is unveiled today. Uncover its fine and powerful notes of cedarwood and spices. Discover its woody aromas developed in our oak casks. Let yourself be swept off your feet.

Ch

*Collection Personnelle Lot 8* (私人珍藏第8号). 大香槟区 Cognac。一场时空旅行的邀约。一次体验。

*Collection Personnelle Lot 8* (私人珍藏第8号) 带您穿越回阿姆斯特朗的出生之际。从地球到月球，它开始了穿越九霄的缓慢征程。它逐渐展开、挥发、氧化、专注直至到达顶峰。今天它揭开面纱向世人讲述背后的故事。

这是一部讲述伟大的生命之水如何谦卑酿制的故事。这个故事讲述了一次稀有珍贵的经历。这个故事即将在今天揭晓。

它散发着细腻强劲的雪松香气和辛香味，以及橡木桶的陈年带来了淡淡的木香味。静待您的探索。

Ru

*Collection Personnelle Lot 8.* – Cognac из Гранд Шампани. Это приглашение совершить путешествие во времени. И это целое приключение.

*Collection Personnelle Lot 8* перенесет Вас в год рождения Нила Армстронга. Этот напиток проделал свое неспешное путешествие от Земли до Луны и достиг седьмого неба. Он развивался медленно - испаряясь, насыщаясь кислородом и концентрируя ароматы прежде чем достичь своего зенита. И сегодня он готов раскрыть секреты своей истории.

Это история скромного производства, где создаются великие ликеры. Это необычная и редкая история, и сегодня она готова быть рассказанной.

Высвободите ее изысканно мощные нотки кедрового дерева и пряностей. Откройте для себя ее древесные ароматы, рожденные в наших дубовых бочках. Позвольте ей увлечь себя за собой.



3

## COGNAC FRANÇOIS VOYER

1 bouteille

### Collection Personnelle Lot 8

Grande Champagne. Eaux-de-vie  
de grand prestige. Une invitation  
à voyager dans le temps depuis la  
naissance de Neil Armstrong.  
Coffret de prestige,  
2 verres, bouchon de carafe.  
(43 % vol. 70 cl)

2 000 €



# Cognac De Luze - Maison Boinaud

Fr

Laisser une marque profonde, durable et naturelle.

Lire le passé avec bienveillance et écrire son avenir avec confiance.

Le temps est nécessaire à chaque chose, et ceci est une évidence pour le Cognac.

*L'Empreinte*, spécialement créée pour la II<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges* est une évocation de l'héritage de la famille Boinaud.

Chaque génération a tracé son sillon en cultivant ses vignes, en distillant ses vins, en élevant ses Cognacs et en gagnant en reconnaissance.

Le temps qui passe marque les années et trace des anneaux successifs au cœur du chêne.

Ces cercles symbolisent également le rayonnement de la Maison Boinaud.

Incarnation de l'influence, du caractère et de la signature Fine Champagne de cette illustre famille, *L'Empreinte* restera à jamais l'œuvre d'un artisanat familial sublimée et transcendée au profit d'une noble cause.

En

**To make a deep, long-lasting, natural impression.**

**To regard the past benevolently and to plan the future with confidence.**

**Everything takes time, and this is obviously very true when it comes to Cognac.**

***L'Empreinte* was specially created for the II<sup>th</sup> edition of *La Part des Anges* charity dinner, and is an evocation of the Boinaud family heritage. Each generation makes its mark: cultivating the vines, distilling the wines, aging its Cognacs and gaining recognition.**

**Like the successive growth rings of the oak tree, reflecting the passing years.**

**These circles also symbolize the gradual spreading of the Maison Boinaud's reputation. An incarnation of this well-known family's influence, character and their Fine Champagne style, *L'Empreinte* will always remain the product of a family tradition, perfected and elevated to support a noble cause.**

Ch

留下深刻、持久、自然的印记。

心存善意地回顾历史，充满信心地书写未来。

一切事物都需要时间的验证，对Cognac来说更是如此。

专为第11届天使分享(La Part des Anges)特别创作的这款Cognac De Luze - *L'Empreinte*, 追忆了布瓦诺家族(Boinaud)的遗产传承。

家族每一代人都可以通过种植葡萄、蒸馏葡萄酒、陈酿cognacs及获得认可来追溯自己的道路。

橡木树干的年轮诉说着逝去的流年，同时也彰显了布瓦诺家族(Boinaud)的光芒。

作为这个杰出家族影响力、品质与特优香槟cognac的化身，*L'Empreinte*将永远成为家族精湛技艺升华与超越的伟大作品。

Ru

Наша цель - производить глубокое, длительное и естественное впечатление.

С уважением относиться к прошлому и с уверенностью смотреть в будущее.

На все нужно время, и особенно это справедливо по отношению к Cognac.

*L'Empreinte* был создан специально для II-ого благотворительного приема «Part des Anges», олицетворив собой все наследие семьи Буано (Boinaud).

Каждое из поколений добавило что-то свое в процесс изготовления коньяка на всех его этапах: в выращивании винограда, дистилляции вина, выдержке Cognac и завоевании признания потребителей.

Это подобно кольцам на срезе дуба, год за годом отмечавшим возраст дерева.

Эти кольца являются символом постепенного завоевания репутации коньячным домом Maison Boinaud.

*L'Empreinte* явился воплощением того влияния, характера и уникального стиля Изысканных Шампанских, которое давно связывают с этой семьей. *L'Empreinte* навсегда останется плодом семейной традиции, усовершенствованным во имя благородного дела.

4

## COGNAC DE LUZE - MAISON BOINAUD

1 bouteille

### L'Empreinte

Fine Champagne. Spécialement créée pour la 11<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges*, la carafe et son socle en bois de chêne sont une évocation de l'héritage de la famille Boinaud.  
(40 % vol. 70 cl)

3 000 €



# Courvoisier

Fr

Notre maître de chai a choisi ce lot unique de très vieilles Borderies, *LEssence – Extrait n°8*, pour ses arômes d'oranges confites, de pain d'épices alliés à des notes de bois de santal et de toffee qui apportent toute la distinction à l'assemblage final de *LEssence – Extrait n°8* de Courvoisier.

Ce flacon exceptionnel en cristal de Baccarat a été édité en un seul exemplaire et sera personnalisé au nom de l'heureux acquéreur.

L'expérience proposée autour de *LEssence – Extrait n°8*, est une immersion totale dans l'univers de Courvoisier qui vous mènera au cœur du vignoble de Cognac, et particulièrement dans le cru des Borderies où vous découvrirez la propriété Giboin, viticulteurs depuis sept générations et partenaire privilégié de la Maison Courvoisier.

Un programme sur deux jours où vous visiterez les endroits clés de la maison Courvoisier pour comprendre son histoire et son savoir-faire. Vous visiterez notre Château, notre aire de fendage du bois, une tonnellerie, notre distillerie, nos chais. Y compris notre paradis où vous dînerez avec notre maître de chai.



En

**Our master blender has chosen a unique batch of very old Borderies, *LEssence – Extrait n°8*, for its aromas of candied orange, gingerbread combined with sandalwood, toffee notes which bring all the distinction to the final blend of *LEssence – Extrait n°8* of Courvoisier.**

**This exceptional Baccarat decanter was crafted in a unique copy and will be personalized.**

**The experience proposed with *LEssence – Extrait n°8* is a total immersion in the universe of Courvoisier and will also take you to the heart of Cognac vineyards, and especially in the Borderies cru, where you will discover the Giboin family estate, with over seven generations of vinegrowers and a privileged partner for Courvoisier.**

**A program over two days where you will visit the key areas of Courvoisier to discover its history and savoir-faire. You will visit our Chateau, the splitting area for wood, a cooperage, our distillery and the ageing cellars, including the paradise cellars, where you will dine with our master blender.**

Ch

我们的酒窖大师甄选了这款来自布特尼区、独一无二的陈酿：*LEssence – Extrait n°8*。它散发着蜜饯橙子的香味以及姜饼、檀香木融合的芳香，同时伴有太妃糖的甜美。这些迷人的香气赋予这款完成最终调配后的*LEssence de Courvoisier*以高雅、卓越之感。

这款佳酿盛放在精美绝伦的巴拉卡水晶瓶中，世间仅此一瓶，可以为买家个性化定制。

围绕*LEssence – Extrait n°8*，买家可获得的体验是沉浸在拿破仑酒庄(Courvoisier)的世界，我们带您领略位于Cognac镇的葡萄园，特别是到布特尼区，在那里探索历经七代的葡萄种植家族：Giboin家族，它们是拿破仑酒庄(Courvoisier)的尊贵合作伙伴。

我们为您安排了两天的日程，陪同您参观拿破仑酒庄(Courvoisier)的关键区域，以便了解我们的历史和工艺。您还会参观我们的城堡、木材劈裂区、橡木桶工厂、蒸馏厂、酒窖，包括我们的天堂酒窖，在那里您将与我们的酒窖大师共进晚餐。

Ru

Выбор нашего мастера купажа пал на уникальную партию очень старых Бордери - *LEssence – Extrait n°8*. Такой выбор был сделан благодаря их ароматам апельсиновых цукатов, сочетанию оттенков имбирного пряника, сандалового дерева и ноткам ирисок, что все вместе делает купаж *LEssence of Courvoisier* неповторимым.

Уникальный декантер от Baccarat изготовлен в единственном экземпляре и будет украшен персонализированным дизайном.

Вместе с *LEssence – Extrait n°8* мы предлагаем приключение, которое полностью погрузит вас во вселенную Курвуазье и перенесет вас в сердце виноградников региона Cognac, в крЮ Бордери (Borderies). Там Вы откроете для себя семейное поместье Жибуа (Giboin), которое, со своими семью поколениями виноградарей, является привилегированным партнером Курвуазье.

Программа тура рассчитана на два дня, за которые вы посетите ключевые места дома Курвуазье, откроете для себя его историю и ноу-хау. Вы посетите наш Шато, место обработки дерева, бочарную мастерскую, перегонный завод и погреба для выдержки, включая так называемые «райские погреба», где Вы сможете отобедать с нашим мастером купажа.

5

## COURVOISIER

1 bouteille

### L'Essence – Extrait n°8

Très vieilles Borderies.

Carafe en cristal de Baccarat.

Exemplaire unique, personnalisation  
au nom de l'acquéreur.

Coffret de prestige, bouchon de carafe.

(42,8 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

10 000 €



# Louis Royer

Fr

Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, le jeune Louis Royer voyait les gabares sur la Charente convoyer leurs cargaisons de fûts vers la mer, et rêvait de terres lointaines. Cette soif d'aventure, symboliquement représentée par cet arbre du voyageur, dessiné par Céline Delcourt, est celle de Louis Royer, explorant le monde pour partager sa passion pour le Cognac.

La Fine Champagne ici offerte a, elle aussi, parcouru le globe. Au cours de l'automne 2004, notre maître de chai marie une Grande et une Petite Champagne millésimées de 1988. Les fûts embarquent à bord du Nordnorge pour un périple de huit mois dans les eaux arctiques et antarctiques, passant les Caps Nord et Sud.

Le balancement du bateau et les variations de température favorisent l'union parfaite.

Le nez est pur, équilibré et élégant, développant des notes de pêche mûre, d'orange et de cédrat confit, d'amande, de noisette, de miel, de vanille et de bois de cèdre.

La bouche est harmonieuse et délicate, révélant des notes soyeuses de réglisse, de frangipane, de noix de muscade, de cacao et de vanille, alliées au bois parfaitement fondu.

En

**In the middle of the 19<sup>th</sup> century, the young Louis Royer stood on the banks of the Charente River, watched the ships load their cargo of barrels before they took to the sea, and dreamed of distant lands. This thirst for adventure was instilled in Louis Royer from a young age, and he went on to explore the world sharing his passion for Cognac. His love of discovery and interest in foreign lands inspired the design of the decanter, which has a traveller's tree drawn by Céline Delcourt on the crystal decanter.**

***The Eloge Fine Champagne 1988* has also travelled around the world. In the autumn of 2004, our cellar master blended a Grande Champagne and a Petite Champagne Cognac from 1988 vintage. The oak barrels were placed on board a ship, the Nordnorge, for an eight-month journey through the waters of both the Arctic and Antarctic. The swaying of the boat and temperature variations led to the perfect union of flavours.**

**The nose is pure, balanced and elegant with notes of peach, candied orange and citron, almond, hazelnut, honey, vanilla and cedar wood. On the palate, the liquid is harmonious and delicate, revealing silky notes of liquorice, frangipane, nutmeg, cocoa and vanilla, combined with notes of melted wood.**

Ch

19世纪中叶，年轻的路易老爷 (Louis Royer) 看到夏朗德河上盛载着其品牌Cognac的驳船驶离口岸时，他梦想着远方的那片土地。由Céline Delcourt设计的旅行者之树象征性地代表了路易老爷 (Louis Royer) 对探险的渴望，他期待发掘整个世界，向众人分享他对Cognac的无限热爱。

这里呈现的这款特优香槟cognac同样也走遍了世界各个角落。在2004年秋季，我们的酒窖大师将1988年份的大、小香槟区生命之水融为一体。盛载它们的橡木桶在Nordnorge 登船离岸，开启了长达8个月的航海旅行。它们达到北极和南极海域，途径北开普敦和南开普敦。船舶的摇摆及温度的变化为生命之水的完美融合提供了便利条件。

闻香纯净、均衡、优雅，慢慢散发出成熟桃子、橙子的果香以及香檬蜜饯、杏仁、榛子、蜂蜜、香草和雪松的多种香气。

口感精致和谐，透着细腻的甘草、奶油杏仁、肉豆蔻、可可及香草的味道，与完美融化的木质味道相辅相成。

Ru

В середине XIX века молодой Луи Руайе стоял на берегу реки Шаранты, наблюдая за кораблями, грузившими бочки перед выходом в море, и мечтал о дальних странах. Жажда к приключениям проснулась в Луи Руайе еще в молодом возрасте, и он отправился странствовать по миру, передавая свою любовь к Cognac. Его страсть к приключениям и заморским землям отразилась в дизайне коньячной бутылки: на хрустальной бутылке было изображено дерево путешественников - равенала мадагаскарская.

Коньяк *Eloge Fine Champagne 1988* также попутешествовал по миру. Осенью 2004 года наш главный энолог создал купаж из коньяков Гранд Шампань (Grande Champagne) и Петит Шампань (Petite Champagne Cognac) винтажа 1988 года. Дубовые бочки были погружены на борт корабля «Nordnorge» и отправились в восьмимесячное путешествие по арктическим и антарктическим водам. Морская качка и разница температур способствовали идеальному соединению ароматов.

Коньяк обладает чистым, сбалансированным и элегантным ароматом с нотками персика, апельсиновых и лимонных цукатов, миндаля, лесного ореха, меда, ванили и кедр.

Гармоничный и мягкий вкус раскрывает шелковистые нотки лакрицы, миндальных пирожных, тертого мускатного ореха, кокоса и ванили, соединенных с идеальным сливанием древесных оттенков.

6

## LOUIS ROYER

1 bouteille

### Eloge Fine Champagne 1988

Fine Champagne. Assemblage de Grande et Petite Champagne millésimées ayant séjourné en fûts à bord du Nordnorge pendant huit mois, en 2004, dans les eaux arctiques et antarctiques.

Carafe «Arbre du Voyageur» illustrée par Céline Delcourt en hommage à Louis Royer.

Coffret de prestige  
(40 % vol. 70 cl)

2 000 €



# Jas Hennessy & Co

Fr

Dans les dames-jeannes du Chai du Fondateur sommeillent les eaux-de-vie les plus précieuses de la Maison Hennessy. Chacune n'est dégustée qu'une fois par décennie.

Renaud Fillioux de Gironde s'est inspiré de leur inventaire pour composer *Edition Particulière No.5*, sa première création au sein de la collection des Cognacs rares de la Maison Hennessy.

Cet assemblage exclusif vous est présenté en avant-première à l'occasion de *La Part des Anges* 2018. Il célèbre le savoir-faire, la transmission, l'expertise d'une famille de Maîtres-Assembleurs. Huitième génération, Renaud Fillioux de Gironde rend hommage à ses prédécesseurs qui ont su distinguer et guider jusqu'à leur apogée ces eaux-de-vie exceptionnelles puis décider d'une mise en dame-jeanne préservant leur immense potentiel. Lors d'une visite à Cognac l'année suivant l'attribution, l'acquéreur de cette création inédite pourra rencontrer le Maître-Assembleur de la Maison Hennessy et découvrir les dames-jeannes du Chai du Fondateur.

En

**In the demijohns of the Founder's Cellar, Maison Hennessy's most precious eaux-de-vie slumber, each tasted just once in a decade.**

**Inspired by their inventory, Renaud Fillioux de Gironde has put together *Edition Particulière No.5*, his first creation for Maison Hennessy's collection of rare Cognacs. This exclusive blend will be previewed at *La Part des Anges* 2018.**

**It honours the savoir-faire, transmission and expertise of a family of Master Blenders. Renaud Fillioux de Gironde, eighth generation, pays tribute to his predecessors who knew how to discern and guide these exceptional eaux-de-vie to their apogee then decide when to confide them to demijohns preserving their great potential. During a visit to Cognac in the year following the allocation, the buyer of this unique creation, will meet Maison Hennessy's Master Blender and see the demijohns in the Founder's Cellar.**

Ch

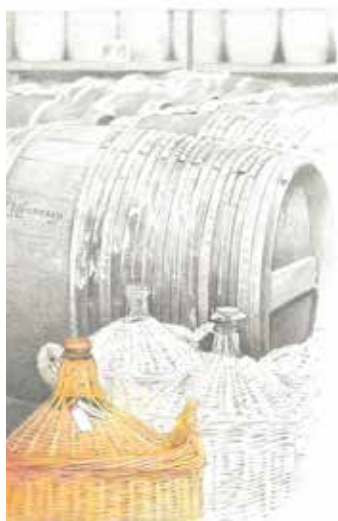
创始人酒窖的珍妮夫人酒坛中 (dames-jeannes) 沉睡着轩尼诗酒庄 (Maison Hennessy) 最珍贵的生命之水。每一款生命之水每10年才品鉴一次。受到产品清单的启发, Renaud Fillioux de Gironde 酿制出了 *Edition Particulière No.5* (特别收藏第5号), 是其为轩尼诗酒庄 (Maison Hennessy) 创作的第一款稀有 cognac 收藏。这款独特的混酿将在2018天使分享晚宴中预展。它是对工艺、传承及调配大师家族精湛技能的诠释与庆祝。作为第八代传人, Renaud Fillioux de Gironde 向他的先驱者致敬, 是他们知道如何分辨及引导这些珍贵的生命之水到达巅峰, 并决定将它们储存在珍妮夫人酒坛中 (dames-jeannes), 使它们的潜质得以最大限度的保存。这款独特佳酿的慈善买家将会在购买后的下一年被邀请到 Cognac 镇, 与轩尼诗酒庄 (Maison Hennessy) 的调配大师会面并到创始人酒窖中对珍妮夫人酒坛 (dames-jeannes) 一探究竟。

Ru

Самый драгоценный винный дистиллят Hennessy долго дремал в больших демиджонах в «Погреб Основателя», а забор проб из каждого демиджона проводился раз в десять лет.

Вдохновившись проведением инвентаризации дистиллятов, Рено Филью де Жиронд (Renaud Fillioux de Gironde) смешал дистилляты *Edition Particulière No.5* - своего первого детища, созданного им коллекции редчайших коньяков Дома Hennessy. Этот эксклюзивный купаж и будет представлен на аукционе «La Part des Anges 2018». Он отдает дань уважения знаниям, преемственности и профессионализму семьи Мастера купажа. Рено Филью де Жиронд, мастер в восьмом поколении, с честью применяет опыт своих предшественников, которые отлично знали, как выделить особые винные дистилляты, довести их до наивысшей точки и затем выбрать время для розлива дистиллятов по демиджонам, способных сохранить великий потенциал напитка.

Уже в следующем году после благотворительного взноса покупатель этого уникального творения посетит Cognac, встретится с Мастером купажа Дома Hennessy и получит возможность лично увидеть демиджоны в «Погреб Основателя».





7

## JAS HENNESSY & CO

1 bouteille

### Edition Particulière No.5

Assemblage exclusif d'eaux-de-vie rares  
provenant de dames-jeannes  
du Chai du Fondateur.

Présentation en avant-première de cette  
création de Renaud Fillioux de Gironde.  
(40 % vol. 100 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

25 000 €



# Maison Bisquit, Dubouché et cie

Fr

Fondée en 1819, la Maison Bisquit conjugue depuis près de 200 ans assemblage d'eaux-de-vie exceptionnelles et Art de vivre à la française. *Bisquit, l'Origine* est à la fois un lot d'eaux-de-vie rares, provenant exclusivement de Grande et Petite Champagne, puisées dans les meilleurs stocks de nos chais et une expérience unique en compagnie du président et du maître de chai au cœur des secrets de la Maison Bisquit.

Le gagnant des enchères viendra en compagnie de la personne de son choix vivre cette expérience et remplir sa carafe cristal habillée de cuir, au cœur du paradis de la Maison. Un séjour et un Cognac exclusifs.

En

**Founded in 1819, Bisquit has combined exceptional blends of Cognac and the enjoyable French Art de vivre for nearly 200 years.**

***Bisquit, l'Origine* is both a rare Cognac, made exclusively from Grande and Petite Champagne "eaux-de-vie" selected from our finest stocks, and a unique occasion to share with Bisquit's President and the cellar master.**

**The highest bidder at the auction, accompanied by the person of their choice, will be invited to the Bisquit cellars to fill their leather-covered crystal decanter in the paradise. An unforgettable experience and an ultra-exclusive Cognac.**

Ch

始创于1819年，百事吉酒庄（Maison Bisquit）在过去近二百年将非凡的生命之水的调配艺术与法式的生活艺术完美融合。

*Bisquit, l'Origine* 不仅是一款全部来自大、小香槟区的稀有生命之水，甄选自酒窖最上乘的库存，更是一次与酒庄主人及酒窖大师一同分享酒庄故事的独家体验。

拍卖的获胜者将和他指定的人共同完成此次独家体验，在酒庄的天堂酒窖亲自灌装皮革包装的水晶瓶。一次独一无二的体验，一樽独一无二的Cognac。

Ru

Коньячный Дом Bisquit был основан в 1819 и с тех пор вот уже 200 лет посвящает себя эксклюзивным купажам Cognac и французскому искусству жить.

*Bisquit и l'Origine* – два редчайших Cognac, которые были созданы исключительно из винных дистиллятов Гранд и Петит Шампани, отобранных из наших самых лучших запасов. Еще это уникальная возможность открыть для себя секреты Дома в обществе его Президента и Главного энолога.

Человек, предложивший самую высокую цену на аукционе, получит приглашение на двоих и посетит вместе с компаньоном погреба Дома *Bisquit*. Там, в «райских погребах», посетители смогут наполнить свои хрустальные декантеры с отделкой из кожи божественным напитком. Незабываемые впечатления и эксклюзивный Cognac.



8

## MAISON BISQUIT, DUBOUCHÉ ET CIE

1 bouteille

### Bisquit, l'Origine

Grande et Petite Champagne,  
provenant d'un lot d'eaux-de-vie rares,  
issues du Paradis.

La carafe sera remplie par  
l'acquéreur en présence du  
Maître de Chai lors de l'expérience.  
Carafe cristal, bouchon de carafe, 4  
verres, foureau en cuir. Coffret de  
prestige habillé de cuir, création  
de la maison Le Malettier.  
(45 % vol. 50 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

5 000 €



# Cognac Meukow

Fr

*Le temps suspendu* est une partition de dix crus et millésimes orchestrée par Anne Sarteaux, maître de chai de la Maison.

S'inspirant des gestes et des savoir-faire répétés depuis plusieurs siècles, cette œuvre sublime la sélection de Cognacs figés dans le temps, comme suspendus entre le monde des hommes et la part des anges.

Composé de vingt provettes (tubes en verre de 5 centilitres), *Le temps suspendu* de Meukow offre deux provettes de chacun des Cognacs suivants : Borderies 2007 - Grande Champagne 2007 - Grande Champagne 2005 - Petite Champagne 1988 - Petite Champagne 1978 - Bons Bois 1976 - Grande Champagne 1965 - Fins Bois 1964 - Cognac 1914 - Grande Champagne 1900.

En

*Le temps suspendu* is a partition of ten crus and vintages selected by Anne Sarteaux, cellar master of Meukow.

Inspired by the gesture and know-how repeated for several centuries, this masterpiece sublimates this selection of Cognacs just as if they were suspended between the human's world and the angels share.

Made of twenty glass 5 cl tubes, *Le temps suspendu* by Meukow offers two tubes of each of the following cognacs :

**Borderies 2007 - Grande Champagne 2007 - Grande Champagne 2005 - Petite Champagne 1988 - Petite Champagne 1978 - Bons Bois 1976 - Grande Champagne 1965 - Fins Bois 1964 - Cognac 1914 - Grande Champagne 1900.**

Ch

*Le temps suspendu* (凝固的时间) 是由酒窖大师Anne Sarteaux女士将10种不同年份及产区之生命之水汇聚而成的伟大乐章。

受到过去几百年来经验技术不断传承的启发，这部作品甄选了时间定格的Cognacs，犹如在人类活动与天使分享之间凝固。

墨高酒庄(Meukow)的这款*Le temps suspendu* 由20个玻璃试管组成(每个试管容量为5cl)，以下每种Cognac分别有两个试管；

布特尼 2007 (Borderies 2007) - 大香槟 2007 (Grande Champagne 2007) - 大香槟2005 (Grande Champagne 2005) - 小香槟 1988 (Petite Champagne 1988) - 小香槟1978 (Petite Champagne 1978) - 良质林区 1976 (Bons Bois 1976) - 大香槟 1965 (Grande Champagne 1965) - 优质林区1964 (Fins Bois 1964) - Cognac 1914 - 大香槟 1900 (Grande Champagne 1900)

Ru

*Le temps suspendu* («Время замерло») – это партитура разных крю и винтажей в исполнении Анн Сарто (Anne Sarteaux), Главного энолога коньячного дома Meukow.

Почерпнув вдохновение в многовековых знаниях и деяниях своих производителей, этот шедевр отбора Cognacs возносится за пределы человеческого мира и замирает на высоте, где парят лишь ангелы.

Лот *Le temps suspendu* от Дома Meukow представлен в двадцати сосудах по 50 мл в виде пробирок, где каждые две пробирки содержат следующие Cognacs:

Borderies 2007 - Grande Champagne 2007 - Grande Champagne 2005 - Petite Champagne 1988 - Petite Champagne 1978 - Bons Bois 1976 - Grande Champagne 1965 - Fins Bois 1964 - Cognac 1914 - Grande Champagne 1900.

**COGNAC MEUKOW**

20 flacons

**Le temps suspendu**

Dix crus et millésimes :

Borderies 2007 - Grande Champagne 2007 -  
 Grande Champagne 2005 - Petite Champagne 1988 -  
 Petite Champagne 1978 - Bons Bois 1976 -  
 Grande Champagne 1965 - Fins Bois 1964 -  
 Cognac 1914 - Grande Champagne 1900.

Vingt tubes en verre suspendus  
 dans une sculpture en bois et métal,  
 2 exemplaires de chaque cru.  
 (40 % vol. 20 x 5 cl)

7 000 €



# Merlet

Fr

*La visite de Merlet* est une immersion dans les secrets de fabrication de la maison familiale éponyme. Ce lot est exceptionnel car il est produit en un exemplaire unique, mais il est aussi le fruit d'une collaboration inédite. L'acquéreur de cette pièce aura le privilège de passer deux jours en Saintonge, afin de réaliser lui-même son assemblage, accompagné et guidé par le créateur en chef de la maison, Gilles Merlet, et de son fils Pierre. La bouteille présentée ne sera alors finalisée que lorsque l'heureux visiteur viendra la sceller de la dernière goutte de cire.

Les eaux-de-vie pré-sélectionnées sont de qualité rare, présentant pour chacune une typicité remarquable. Les crus qui sont mis à l'honneur sont notamment ceux emblématiques de la Maison avec des Fins Bois, unique cru distillé par la famille jusqu'aux années 60, et des Borderies, cru de la propriété familiale Le Droguet. Tous les Cognacs pré-sélectionnés sont vieux d'au moins trente ans.

En

*Visite de Merlet (Visit of Merlet)* offers a deep dive into the production secrets of the eponymous producing family. **This is an exceptional batch, and not only because only one bottle is produced: it is also the fruit of an unprecedented collaboration. The purchaser of this item will have the privilege of spending two days in Saintonge, in order to blend it himself, with the expert guidance of Merlet's chief creative force, Gilles Merlet, and his son Pierre. The resulting bottle will only be officially finalized once the lucky visitor has sealed it with the last drop of wax.**

**The pre-selected eaux-de-vie are of exceptional quality; each one has its own remarkable and unique character. The crus that are honoured here include the house's most emblematic ones, such as Fins Bois, until the 60s the only cru distilled by the family, and Borderies, the cru from the family estate in Le Droguet. All pre-selected Cognacs are at least thirty years old.**

Ch

La visite de Merlet (Merlet之旅) 是一次对家族生产创造秘密的深入探索。这款佳酿独一无二，世间仅此一樽，同时也代表着一次前所未有的合作。它的买家将被邀请到Saintonge开展两天的体验之旅，在酒庄庄主Gilles Merlet和少庄主Pierre的陪同指导下，亲自完成此款绝世佳酿的调配。这位幸运买家需要对此酒进行最后的蜡封，之后才预示着这瓶佳酿的正式完成。

预先甄选的生命之水有着卓尔不凡的品质，每一款都有着独特的个性。这些生命之水来自最具家族代表性的优质林区 (Fins Bois)，直到上个世纪60年代，家族唯一蒸馏来自此产区的酒；以及布特尼区(Borderies)，它是Le Droguet家族的产业。所有预先甄选的Cognacs的酒龄都至少30年。

Ru

*La Visite de Merlet (Визит к Мерле)* предлагает глубокое погружение в секреты создания продукции одноименной семьи производителей коньяков. Эта коллекция исключительна, но исключительна она не тем, что её представляет лишь одна бутылка. Эта коллекция – плод уникального сотрудничества. Приобретатель этого образца получит привилегию провести два дня в Сентонже (Saintonge), где сможет самостоятельно составить купаж под чутким руководством главных творческих экспертов дома Merlet: Жилия Мерле и его сына Пьера. Полученная в результате бутылка будет официально признана только тогда, когда везучий гость запечатает её последней каплей воска.

Заранее отобранные винные дистилляты имеют исключительно высокое качество, каждый из них обладает выдающимся и неповторимым характером. В них раскрываются достоинства крЮ: в частности, такого знакового крЮ Дома Merlet, как Фин Буа – до 60-х годов это был единственный крЮ, из которого перегонялись дистилляты, а также Бордери – крЮ в семейном поместье в Ле-Дроге (Le Droguet). Возраст всех отобранных Cognac составляет не менее тридцати лет.



10

## MERLET

1 bouteille

### La visite de Merlet

Fins bois et Borderies, d'au moins 30 ans d'âge.  
Exemplaire unique qui sera le fruit  
d'un assemblage réalisé par l'acquéreur  
à la distillerie.  
(45 à 50 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

2 000 €



# Domaine Francis Abécassis

Fr

*ABK6 Expérience* est l'œuvre originale de la famille Abécassis pour cette édition 2018 de *La Part des Anges*.

Cette année, la famille a voulu associer une œuvre et une expérience.

L'œuvre a été réalisée par le maître verrier Dino Diaconescu ainsi que la designer Céline Delcourt. Harmonieuse et complexe, l'œuvre représente un vieux cep de vigne en forme de huit (ou d'infini...) et illustre le processus de transformation du Cognac.

Pour l'expérience, l'acquéreur de cette œuvre sera invité à Cognac dans le nouvel hôtel *Les Chais Monnet* pour être reçu sur notre domaine afin d'assembler avec notre maître de chai son propre Cognac à partir des eaux-de-vie du chai Paradis et réaliser le flacon « Mon Cognac ».

## TASTING

Nez : tout en élégance et fraîcheur, ces vieilles eaux-de-vie aux notes de fruits confits, d'épices douces comme le cacao puis les écorces d'orange, imposent leur puissance et harmonie caractéristiques de notre exceptionnel terroir de Fins Bois.



En

*ABK6 Experience* is the original work of the Abécassis family for this 2018 edition of *La Part des Anges*.

This year, the family wanted to associate an artwork and an experience.

The work was realized by the master glassmaker Dino Diaconescu and Céline Delcourt. Harmonious and complex, the work represents an old vine in the form of eight (or infinity ...) and illustrates the slow process of Cognac transformation.

For the experience, the purchaser of this artwork will be invited to Cognac in the new hotel *Les Chais Monnet* and will be received on our estate to assemble with our cellar master his own Cognac from the eaux-de-vie of our Paradis cellar to then fill the bottle "My Cognac".

## TASTING

All in elegance and freshness, these old eaux-de-vie with notes of candied fruit, sweet spices like cocoa and orange peel, impose their power and their characteristic harmonies of our exceptional terroir of Fins Bois.

Ch

*ABK6 Expérience* 是阿贝卡斯家族 (Abécassis) 为2018年天使分享 (La Part des Anges) 特别创作的佳酿。

今年, 家族旨在将一份佳作与一次体验完美融合。

这份作品由玻璃制造大师 Dino Diaconescu 和设计师 Céline Delcourt 共同完成。瓶身和谐复杂, 它呈现了一株形似数字8 (或无穷大) 的老藤葡萄, 展示了 cognac 转化的整个过程。

L'expérience 即为体验, 因此这款佳酿的买家将会被邀请到位于 Cognac 镇新建的 *Chais Monnet* 酒店, 在我们酒窖大师的指导下用天堂酒窖的生命之水调配出属于您的一款“我的 cognac”。

## 品鉴:

香气: 这古老的生命之水优雅、清新, 散发着水果蜜饯和甜香料如可可、橘皮的香气, 加强了优质林区这片特殊风土的充满力量与和谐的特征。

Ru

*ABK6 Experience* – это оригинальная работа семьи Абекассис, выполненная специально для аукциона «La Part des Anges» 2018 года.

В этом году семья Абекассис решила объединить в единое целое творчество и опыт.

Работа выполнена мастерами-стеклодувами Дино Дьяконеску (Dino Diaconescu) и Селин Делькур (Celine Delcourt). Это гармоничное и законченное произведение олицетворяет старую лозу в форме восьмерки (или же знака бесконечности...) и иллюстрирует медленный процесс рождения и созревания cognac.

Для того, чтобы приобщиться к опыту производителей коньяков, приобретатель этого шедевра будет приглашен в Cognac, в новый отель «Chais Monnet». Далее он посетит наше поместье, где ему будет предоставлена возможность составить, под руководством нашего Главного энолога, букет собственного cognac из винных дистиллятов «Райского» погреба и поместить результат своего творчества в бутылку с этикеткой «Мой коньяк».

## ДЕГУСТАЦИЯ

Исполненные элегантности и свежести, эти дистилляты несут в себе нотки цукатов и сладких пряностей – таких, как какао и апельсиновая цедра; их неповторимая гармония является самым полным выражением уникальных характеристик терруара Фин Буа (Fins Bois).



**DOMAINE FRANCIS ABÉCASSIS**

2 bouteilles

**ABK6 Expérience**

La carafe «Expérience» contient un assemblage d'eaux-de-vie réalisé par le Maître de Chai et la carafe «Mon Cognac» sera le fruit d'un assemblage d'eaux-de-vies issues du Paradis réalisé par l'acquéreur. Œuvre en forme de cep de vigne comportant deux carafes, réalisée par le maître verrier Dino Diaconescu et la designer Céline Delcourt .  
(42,8 % vol. 2 x 50 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

**5 000 €**

# Tiffon

Fr

Cette bouteille a été créée spécialement pour la 11<sup>ème</sup> édition de *La Part des Anges*, en hommage à Sverre Braastad qui en 1919 reprend l'entreprise familiale, pour en faire l'une des plus grandes maisons toujours dirigées par une famille dans l'ère du cognacais.

La bouteille *Réserve Sverre* est un assemblage des meilleures eaux-de-vie réalisés par Richard Braastad, le maître de chai. Un Cognac unique, fin et équilibré, symbole d'une tradition familiale, d'un héritage de cinq générations.

Elle est présentée dans une carafe en cristal produite par un souffleur de verre norvégien et un coffret en bois artisanal réalisé par Christian Thierry Drevelle qui se transforme en cave à cigares.

Cette alliance d'hommes, viticulteurs, distillateurs, tonneliers, maître de chai et artisans, a permis d'élaborer ce flacon exceptionnel.

En

**This bottle was created especially for the 11<sup>th</sup> edition of *La Part des Anges*, in tribute to Sverre Braastad, who in 1919 takes over the family business, to make it one of the largest houses still run by a family in the Cognac era.**

***The Réserve Sverre* bottle, is a blend of the best eaux-de-vie made by Richard Braastad, cellar master. A unique Cognac, fine and balanced, symbol of a family tradition, a legacy of five generations.**

**It is presented in a crystal decanter, produced by a norwegian glassblower and a wooden box crafted by Christian Thierry Drevelle, which turns into a cigar cellar.**

**This alliance of men, winemakers, distillers, coopers, cellar master and craftsmen, allowed to elaborate this exceptional bottle.**

Ch

这款cognac特别为第11届天使分享(La Part des Anges)慈善拍卖会而设计,用以致敬在1919年接管家族企业的斯维尔-宝伯特先生(Sverre Braastad)。此品牌也成为了cognac史上一直由同一个家族经营的最大酒庄之一。

这瓶*Réserve Sverre*由酒窖大师理查德-宝伯特(Richard Braastad)用稀有的生命之水调配而成。它是一款独一无二、细致均衡的佳酿,象征了家族的传统及五代人的珍贵遗产。

它盛放在由一位挪威玻璃吹制者打造的水晶瓶中,木制酒盒是Christian Thierry Drevelle先生的匠心之作,可以变成雪茄盒使用。

这款卓越超凡的Cognac得以问世离不开葡萄种植者、蒸馏师、木桶打造者、酒窖大师及手工艺人等的倾情投入及完美合作。

Ru

Эта бутылка была создана специально для 12-го выпуска аукциона «La part des anges» и посвящена Сверре Браастаду (Sverre Braastad), который в 1919 году возглавил семейный бизнес, создал из один из крупнейших коньячных Домов эпохи Cognac.

Бутылка *Réserve Sverre* представляет собой купаж лучших винных дистиллятов, созданный Главным энологом Ричардом Браастадам (Richard Braastad). Этот уникальный сбалансированный и утонченный Cognac является символом семейной традиции и наследием опыта пяти поколений.

Хрустальный графин работы норвежского стеклодува уложен в деревянный футляр, изготовленный Жульеном Древеллем (Christian Thierry Drevelle), причем впоследствии футляр может быть использован в качестве шкатулки для сигар.

Эта неповторимая бутылка родилась в результате совместного труда виноградарей, виноделов, мастеров перегонки, энологов, бочаров и других знатоков своего дела.

**TIFFON**

1 bouteille

**Réserve Sverre**

Assemblage unique des meilleures eaux-de-vie en hommage à Sverre Braastad qui en 1919 reprend l'entreprise familiale. Carafe en cristal produite par un souffleur de verre norvégien. Coffret de prestige en bois qui se transforme en cave à cigares contenant un hygromètre, une création artisanale réalisée par Christian Thierry Drevelle. (40 % vol. 70 cl)

1 500 €



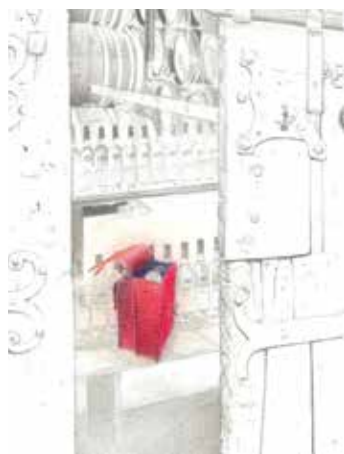
# Hine

Fr

Séparés à la naissance, ces deux Cognacs issus de la vendange 1995 ont parfait leur élevage à distance. Si le premier est resté blotti dans nos chais de Jarnac, le second, plus intrépide, a traversé la Manche pour une éducation à l'anglaise où l'humidité si distinctive imprime un caractère délicat d'écorces d'orange.

Aujourd'hui, ces eaux-de-vie de Grande Champagne quittent pour la première fois les fûts de chêne à fleur desquels leurs arômes se sont patinés au fil des vingt-trois dernières années. Sur les terres où elles sont nées, l'heure des retrouvailles a sonné. Réuni dans un écrin du cristallier Saint-Louis dessiné par Hilton McConnico, le duo témoigne à la fois de l'héritage britannique bicentenaire de la Maison Hine - seul fournisseur officiel de Cognac à la cour de Sa Majesté Elizabeth II - et de la diversité aromatique des grands Cognacs.

Notre Maître de Chai recevra l'acquéreur de ce lot à Jarnac pour une dégustation privilégiée de nos eaux-de-vie millésimées, dans le Chai des Millésimes habituellement sous clé. Ce moment sera aussi l'occasion d'ôter les scellés d'un fût de millésime *Early Landed* tout juste débarqué du Royaume-Uni, pour une première dégustation exclusive.



En

**Separated at birth, these two Cognacs from the 1995 harvest have matured far apart. One remained nestled in our Jarnac cellars, while the other, driven by a more daring spirit, crossed the Channel to be educated the English way, letting the damp British cellars forge its delicate orange peel character.**

**Today, it is the first time these Grande Champagne eaux-de-vie are freed from the oak casks in which their aromas have been evolving for the past twenty-three years. On the land where they were born, the time of their reunion has come. In a crystal presentation from Saint-Louis, designed by Hilton McConnico, the pair perfectly embodies the bicentennial British heritage of the Hine House - the sole Cognac supplier to Her Majesty The Queen Elizabeth II -, as well as the wide aromatic variety of great Cognacs.**

**Our Cellar Master will welcome the buyer of this lot to Jarnac for a private tasting in Hine's Chai des Millésimes, where our vintage collection is usually stored under lock and key. This will also be the opportunity to remove the seals of an Early Landed vintage cask just arrived from the United Kingdom, for an exclusive first tasting.**

Ch

这两瓶源自1995年的Cognac从诞生时就被分开，在不同的地方进行陈年。如果说第一瓶依偎在我们位于雅纳克(Jarnac)的酒窖中陈年，那么第二瓶，它勇敢无畏地穿越英吉利海峡去体验英式教育，那里鲜明的潮湿气候赋予了这瓶Cognac微妙的橘皮香气。

今天，这两瓶来自大香槟区的生命之水第一次离开橡木桶，它的花香在过去23年的陈酿中逐步圆润。重逢的钟声在这片它们诞生的土地上敲响。汇聚在由艺术大师 Hilton McConnico 为水晶制造商 Saint-Louis 设计的瑰盒里，这两瓶Cognacs 见证了御鹿家族 (la Maison Hine) 两百多年的英式传承 - 伊丽莎白二世女王殿下唯一的官方唯一Cognac 供应商 - 同时也见证了精品Cognac 的多样芬芳。

我们的酒窖大师将会在雅纳克(Jarnac)亲自接待这款佳酿的买家，并在我们年份酒窖中为您提供一次独一无二的年份生命之水品鉴机会，要知道这个年份酒窖通常情况是上锁的，不对外开放。借此机会，我们也将去除橡木桶蜡封，首次独家品鉴刚从英国运到的Early Landed年份酒。

Ru

Будучи разделенными еще с рождения, эти два Cognac урожая 1995 года созревали каждый в своем погребе. Один хранился в наших погребах в Жарнаке, тогда как другой, следуя своему более дерзкому духу, пересек Ла Манш и получил английское воспитание, позволив сырым британским погребам сформировать в себе особый деликатный характер с нотками апельсиновой цедры.

Только сейчас эти два винных дистиллята из Гранд Шампани были впервые высвобождены из дубовых бочек, в которых развивались их ароматы в течение последних двадцати трех лет. Пришло время их воссоединения на родной земле. Хрустальные бутылки от Saint Louis, дизайн которых разработал Хилтон МакКоннико, подчеркивают идеальное выражение этой парой двухсотлетнего британского наследия Дома Hine, эксклюзивного поставщика Cognac Ее Величества Королевы Елизаветы II – пары коньяков, обладающей широчайшей ароматической гаммой, присущей только великим Cognac.

Наш Главный энолог приглашает покупателя этого лота на проведение частной дегустации в Жарнаке - в погребе Хайн «Chai des Millésimes», где под замком хранятся наши винтажные коллекции. На этой дегустации представится возможность снять печати с винтажной бочки Early Landed, только что прибывшей из Объединенного Королевства, и провести первую дегустацию в эксклюзивном формате.

13

## HINE

2 bouteilles

### Hine duo de Cognac Millésime 1995 Grande Champagne

Grande Champagne. Deux carafes contenant des eaux-de-vie mises en bouteille après 23 ans de vieillissement, issues de la même vendange et élevées dans des lieux différents, l'une à Jarnac et l'autre en Grande Bretagne. Carafes en cristal Saint-Louis dessinées par Hilton McConnico.

Malette en cuir, bouchons de carafes.  
(40 % vol. 2 x 50 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

4 000 €



# Martell

Fr

Grâce à *Savoir-Faire*, le maître de chai de Martell, Christophe Valtaud, rend hommage à l'héritage qu'il partage avec ses maîtres-assembleurs. Ce Cognac d'exception est composé d'eaux-de-vie au vieillissement de plusieurs décennies, issues des Borderies, le plus petit des crus de Cognac, choisies au sein du chai Jean Martell par les cinq maîtres-assembleurs de la Maison Martell et assemblées de la main d'expert de Christophe Valtaud. Afin de présenter cet assemblage unique, une création exceptionnelle a été conçue en collaboration avec *Les grands ateliers de France*, une association prestigieuse rassemblant le meilleur de l'artisanat français. C'est du travail de l'ébène et du parchemin qu'est né le précieux coffret, inspiré des magnifiques subtilités de la vigne. Afin d'apprécier personnellement *Savoir-Faire*, le gagnant à l'issue de l'enchère sera invité à venir découvrir la Maison Martell à Cognac. Le voyage comptera un dîner et une nuit au Château de Chanteloup, ainsi qu'une séance de dégustation exclusive durant laquelle le maître de chai guidera son invité spécial pour la création d'un assemblage sur mesure, élaboré à partir des cinq eaux-de-vie.

En

**With *Savoir-Faire*, the House of Martell cellar master Christophe Valtaud pays tribute to the legacy of savoir-faire shared by him and his master blenders. This exceptional Cognac is composed of decades old eaux-de-vie from the Borderies, the smallest of Cognac crus, chosen from the prestigious Jean Martell cellar by the House of Martell's five master blenders, and expertly blended by Christophe Valtaud. To showcase this unique blend, a one-off creation was designed with *Les grands ateliers de France*, an esteemed association of the finest French artisans. Ebony and parchment were crafted into a precious case inspired by the beautiful intricacies of the vine. To experience *Savoir-Faire* at first hand, the auction winner will be invited on a voyage of discovery to the House of Martell in Cognac. Among the highlights will be a dinner and night at the historic Château de Chanteloup and an exclusive tasting during which the cellar master will guide his special guest in creating a bespoke blend from the five eaux-de-vie.**

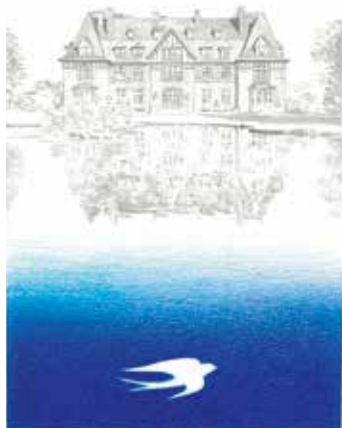
Ch

马爹利 (Martell) 酒窖大师 Christophe Valtaud 先生借用 *Savoir-Faire* 这款佳酿向他与他的调配师分享的传承遗产致敬。这款独一无二的 Cognac 选自面积最小的布特尼产区 (Borderies) 历经几十年陈年的古老生命之水, 这些生命之水由马爹利酒庄的 5 位调配大师甄选自让-马爹利酒窖 (Jean Martell), 随后经 Christophe Valtaud 先生神奇之手调配而成。

为了更好的展现这瓶非凡的佳酿, 酒庄与法国最富盛名、汇聚了顶尖手工艺者的工作坊 Grands ateliers de France 合作, 设计创作出卓越非凡的酒盒。这款精妙绝伦的木盒由乌木和羊皮纸雕刻制成, 设计灵感来自错综复杂的葡萄藤。为了更好的亲身体验这款 *Savoir-Faire*, 赢得竞拍的买家将被邀请到位于 Cognac 的马爹利酒庄 (Martell) 参观做客, 不仅会在 Chanteloup 城堡享用晚宴及住宿, 还会体验一次独家的品鉴, 此间酒窖大师将会亲自指导这位尊贵的客人利用 5 种生命之水调配一款您的专属 Cognac。

Ru

*Savoir-Faire* – детище главного энолога Дома Martell Кристофа Валто (Christophe Valtaud), отдающее должное тем знаниям, которые были унаследованы им и его мастерами купажа. Этот исключительный Cognac составлен из винных дистиллятов, возраст которых превышает несколько десятков лет. Эти дистилляты происходят из Бордери (Borderies) – самого маленького из крЮ региона Cognac, и были отобраны пятью мастерами купажа Дома Martell из престижных погребов Жана Мартеля (Jean Martell) и затем мастерски купажированы Кристофом Валто. Для достойного представления этого уникального купажа был разработан специальный дизайн упаковки при участии «Les grands ateliers de France» – знаменитой ассоциации французских мастеров-ремесленников. Для изготовления драгоценного футляра, чья форма навеяна изяществом виноградной лозы, были использованы черное дерево и кожа тончайшей выделки. Победитель аукциона получит возможность лично удостовериться в непревзойденных достоинствах *Savoir-Faire* – он получит приглашение посетить Дом Martell в Cognac. Среди прочих интересных вещей вас ждёт обед и ночь в историческом Шато-де-Шантелу (Château de Chanteloup), а также дегустация, во время которой мастер купажа поможет своему специальному гостю создать индивидуальный купаж пяти дистиллятов *eaux-de-vie*.



14

## MARTELL

1 bouteille

### Savoir-Faire

Assemblage unique de 5 eaux-de-vie issues des Borderies, vieilles pendant plusieurs décennies, choisies par les 5 maîtres-assembleurs de la maison Martell, puis assemblées par le maître de chai Christophe Valtaud.

Coffret en bois d'ébène et parchemin, une création exceptionnelle des grands ateliers de France.

(42,6 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

20 000 €



# Cognac Frapin

Fr

Retour aux années folles pour *La Part des Anges 2018* ! Cognac Frapin propose un voyage à remonter le temps, entre Cognac absolument rare et dégustation divine au paradis. Il y a près d'un siècle, dans la paix retrouvée et la joie de vivre des années 20, naissait une *Grande Fine Champagne authentique*, assemblage jubilatoire d'eaux-de-vie en provenance exclusive des vignes qui cernent le domaine Château de Fontpinot. La bouteille « de Fontpinot » des années 20 est un sésame. Le collectionneur qui s'en emparera sera reçu au Château pour savourer les riches heures d'un dîner-dégustation. Des très vieilles réserves aux trésors du Château, il accomplira un voyage aromatique et sensuel à travers les âges. Le plaisir se prolonge par une nuit de rêve au Château, sous le ciel de la Grande Champagne.

En

**Back to the roaring twenties for *La Part Des Anges 2018* ! Cognac Frapin is offering a journey back in time, between absolutely rare Cognac and divine tasting in paradise. Almost a century ago, in the newfound peace and joie de vivre of the 1920s, a *Grande Fine Champagne Authentique* was born, a jubilant blend of eaux-de-vie exclusively from the vineyards surrounding the estate Château de Fontpinot. The bottle "de Fontpinot" of the 20's is a sesame. The collector who will seize it will be received at the Château to savor the rich hours of a dinner-tasting.**  
**From very old reserves to the treasures of the Château, he will accomplish an aromatic and sensual journey through the ages. The pleasure is prolonged by a dream night at the Château, under the sky of Grande Champagne.**

Ch

2018年的天使分享(La Part des Anges)请跟我们一起回到上世纪疯狂的20年代!  
Cognac Frapin 为我们带来一次穿越稀世Cognac和神圣的天堂品鉴的时空旅行。一个世纪前,在人们重新拥有和平和生活乐趣的20年代,一款纯正的特优大香槟Cognac诞生(Grande Fine Champagne authentique),全部由来自Château de Fontpinot周围的葡萄园酿制的生命之水精心调配。20年代的« de Fontpinot »酒瓶形似芝麻。赢得这瓶佳酿的收藏家将会被邀请到酒庄体验丰富的品鉴晚宴。从古老的珍藏到酒庄的瑰宝,您必将历经一次穿越时光的芳香而感性的旅程。在大香槟区的星空下,买家还将延续这愉悦的旅程,将在城堡度过美妙的一夜。

Ru

Назад в ревушие двадцатые! На «La Part Des Anges 2018» Cognac Frapin предлагает путешествие в прошлое: от абсолютно редчайшего cognac до божественного райского вкуса. Почти век назад, между вновь обретенным миром и ликованием 20-х появился на свет Grande Fine Champagne Authentique - блистательный купаж дистиллятов из виноградников, окружающих поместье Шато де Фонпино (Château de Fontpinot). Бутылка de Fontpinot 20-х годов - ключ к путешествию в прошлое. Владелец этой бутылки будет принят в Шато и сможет не спеша насладиться изумительным дегустационным обедом. Благодаря сокровищам Шато обладатель Fontpinot совершит благоуханный и чувственный вояж через века. Удовольствие от путешествия приумножит мечтательная ночь, проведенная в Шато под небом Гранд Шампани.





15

## COGNAC FRAPIN

1 bouteille

### Grande Fine Champagne Authentique de Fontpinot

Bouteille des années 1920.  
Assemblage d'eaux-de-vie des vignes  
qui cernent le domaine Château  
de Fontpinot.

Coffret en bois présentoir.  
(40 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

2 300 €



# Union Générale des Viticulteurs Cognac

Fr

Au commencement, c'est l'histoire de la vigne. C'est de là que tout naît. Les racines qui puisent dans un sol riche pour donner le meilleur d'un terroir. Le raisin qui est vendangé, pressé, mis à fermenter et puis...

C'est l'histoire du cuivre de l'alambic, de la distillation, de gouttes qui entament une danse, s'évaporant et se condensant. Et puis...

C'est l'histoire du chêne qui vieillit et de la substance qui prend forme, qui prend goût et qui prend odeur. Une lente maturation. Un produit qui prend tout son sens et s'élève au contact du bois et du savoir-faire.

C'est l'histoire de traditions.

C'est l'histoire du Cognac.

Cette histoire, c'est la nôtre, viticulteurs. Et nous voulons aujourd'hui la partager avec vous. Que vous plongiez cette mystérieuse « topette » au cœur du Cognac, que vous veniez à l'intérieur même de nos chais, prélever ce miracle. Que vous puissiez humer et goûter ce qui vieillit doucement depuis tant d'années. Vous ramener aux sources. C'est l'histoire d'un lot, d'une expérience. Et nous allons vous la raconter.

En

**At the beginning, this is the vine story. From where everything comes from. The roots, drawing in a rich soil the best of a terroir. The grapes, harvested, pressed, fermented. But not only...**

**This is the story of copper still, of distillation, of drops starting a dance, evaporating and condensing. But not only...**

**This is the story of an aging oak and of the substance taking shapes, tastes and smells. A slow maturation. A product that makes sense and rises in contact with wood and know-how.**

**This is the story of traditions.**

**This is the story of Cognac.**

**This story belongs to us, winemakers. And today we want to share it with you. We want you to plunge this mysterious "topette" in the heart of the Cognac, you to come in our cellars, you to live this miracle. We want to make you smell and taste what has slowly aged for so many years. We want to bring you back to the sources.**

**This is the story of a unique experience. And we are about to tell it to you.**

Ch

从一开始，这就是一段关于葡萄藤的故事，也正是从这诞生了随之而来的一切。葡萄藤的根部努力地从丰富的土壤中汲取养分，以提供风土中最佳的一面。葡萄采摘、压榨、发酵，再接下来呢？

这是一段关于蒸馏壶及蒸馏的故事。酒滴开始了舞动的旅程，它慢慢挥发、冷凝。再然后呢？

这是一段关于橡木的故事。它经过岁月历练，物质逐渐成型、具有了味道和香气。开展一段缓慢的陈年旅程。它独具品质，意义深重，在橡木与精湛工艺的护航下逐渐熟成。

这是一段关于传统的故事。

这是一段Cognac的故事。

这也是我们葡萄种植者自己的故事。我们愿意在今晚与您一起分享这个故事。我们邀请您来到我们的酒窖，亲自将神秘的“topette”长试管浸入桶中汲取Cognac，体验这一神奇时刻。我们希望您的嗅觉和味觉都可以感受到历经漫长岁月的陈年所带来的魅力，将您带回故事的源头。

这是一段关于一款Cognac和一份体验的故事。将由我们为您讲述。

Ru

В первую очередь, это история винограда. Всё начинается с него. Корни, простершиеся в богатой почве лучшего терруара. Созревшие гроздья, выжатый сок, брожение. Но этим всё не ограничивается...

Это история о перегонном кубе, о дистилляции, о первых танцующих пузырьках, испарении и конденсации. Но и это еще не всё...

Это история о выдержке в дубе, о веществах, приобретающих форму, вкус и запах. О медленном созревании. О продукте, который обретает своё значение и формируется в единстве с деревом и человеческими знаниями. Это история традиций.

Это история Cognac.

Эта история принадлежит нам, виноделам. Сегодня мы делимся ею с вами. Мы приглашаем вас погрузиться в квинтэссенцию Cognac, вы должны зайти в наши погреба, вы должны прожить это чудо. Мы хотим, чтобы вы почувствовали, ощутили то, что медленно созревало в течение многих лет. Мы хотим вернуть вас к самым истокам.

Это история об уникальном опыте. И мы готовы вам её рассказать.



## UNION GÉNÉRALE DES VITICULTEURS COGNAC

5 flacons

### L'Expression des Terroirs

Cinq eaux-de-vie représentatives des  
crus du Cognac, d'au moins 47 ans d'âge.  
«Topette» soufflée à la canne par le  
verrier d'art Frédéric Alary.  
Coffret en chêne, cep de vigne  
et cuivre des Ateliers Drevelle.  
(42,8 % vol. 5 x 20 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

3 500 €



# Bache-Gabrielsen

Fr

Ce lot, nommé d'après les coordonnées sphériques de la ville de Cognac, est composé d'un support en bois précieux créé par l'artiste Gibus, cognaçais d'origine, et d'une eau-de-vie de Petite Champagne distillée au début du siècle dernier, peu de temps après la création de la Maison Bache-Gabrielsen.

Ce Cognac est proposé dans notre forme verrière iconique et accompagné de quatre fioles-témoins évoquant les quatre passions qu'entretenait le fondateur de notre Maison, Thomas Bache-Gabrielsen, durant sa vie cognaçaise : l'aviation, la voile, la gastronomie et la musique.

Nous proposons ainsi à notre cher bienfaiteur de revivre, avec la personne de son choix, l'aventure de Thomas en terres cognaçaises à l'occasion d'un séjour en Charentes, où il sera successivement amené à survoler la région en avion privé, découvrir les rivages charentais en bateau, revivre les noces de Thomas par le menu de son mariage, et enfin assister à un récital de piano joué en son honneur.

En

**This batch is named after the geographical coordinates of the town of Cognac. It is formed of a base of precious wood designed and manufactured by Gibus, who was himself born in Cognac, and of a Petite Champagne eau-de-vie distilled at the turn of the 20<sup>th</sup> century, just a few years after the foundation of Bache-Gabrielsen. It is presented in our iconic glass decanter alongside four small bottles in reference to the four passions that were driving our founder, Thomas Bache-Gabrielsen, during his life in Cognac: aviation, sailing, gastronomy and music. We would like to offer our benefactor the chance to live the life that Thomas once led in these lands, for a weekend in the Charente region with the person of his/her choice. It would take you flying over the region in a private aeroplane, sailing the Charentais shoreline, enjoying the meal that Thomas and his new wife enjoyed on their wedding day, and finally attending a piano performance played in his honour.**

Ch

这款由Cognac镇的地理坐标来命名的生命之水由两部分构成：Cognac本地的艺术家Gibus设计创作的珍贵木制品以及来自小香槟区的生命之水，它们在上个世纪初伯爵斯云利品牌（Bache-Gabrielsen）刚创立不久的时候进行蒸馏。

这款Cognac盛放在我们标志性的酒瓶中，四个小酒瓶随其左右，它们见证了家族创始人托马斯伯爵斯云利（Thomas Bache-Gabrielsen）的四大爱好：航空、航海、美食、音乐。

我们邀请这款Cognac的慈善买家与其指定的人到夏朗德小住，重新体验托马斯在Cognac生活时期的冒险经历。我们将带您乘私人飞机俯瞰这款土地，乘游船体验夏朗德的河流，品尝托马斯婚宴时的菜单，共赏纪念他的钢琴独奏会。

Ru

Этот лот получил свое название по географическим координатам города Cognac. В него входит подставка из ценных пород дерева с дизайном от Gibus, который сам родился в Cognac, а также винный дистиллят Петит Шампань начала XX века, рожденный всего через несколько лет после основания Дома Bache-Gabrielsen.

Напиток представлен в нашей культовой стеклянной коньячной бутылке наряду с четырьмя бутылками меньшего размера – последние отсылают к четырем увлечениям основателя Дома Томаса Баш-Габриэльсена (Thomas Bache-Gabrielsen) во время его жизни в Cognac: авиации, хождению по парусом, кулинарии и музыке.

Мы хотели бы предложить нашему благодатителю возможность пожить той жизнью, которую вел Томас, попав в эти земли, и приглашаем его провести выходные в Шаранте (приглашение на двух человек, на выбор гостя). Во время тура у вас будет возможность полетать над регионом на частном самолете, пройти на яхте вдоль берегов Шаранты, отведать блюда, которые подавали Томасу и его молодой жене в день бракосочетания и, наконец, насладиться музыкой фортепиано на концерте в честь основателя Дома.



**BACHE-GABRIELEN**

1 bouteille et 4 flacons

**45°7' NORTH – 0°33' WEST**

Petite Champagne distillée au début  
du XXème siècle.

Une bouteille et quatre mignonettes sont  
présentées sur un socle en bois précieux  
créé par Gibus.

(45,7% vol. 70cl + 4 x 5cl)

Le lot est vendu assorti d'une  
expérience.

4 500 €



# E. Remy Martin & C<sup>o</sup>

Fr

En 2016, deux ans après son intronisation en tant que maître de chai, la Maison Rémy Martin donnait carte blanche à Baptiste Loiseau pour révéler un des trésors de la Maison et livrer sa première édition limitée. Une exclusivité de 7 000 bouteilles voyait le jour : *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, Gensac-la-Pallue Cellar Edition*, présentée dans une réédition de la bouteille charentaise Rémy Martin. Une coupe de 20 ans minimum de vieillissement, caractérisée par des notes de lilas et d'encens, et une longueur en bouche thé noir et cuir intense.

Fin 2017, la Maison lançait *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, Merpins Cellar Edition*, une nouvelle édition limitée de 9 650 unités, aux notes épicées de cannelle et de mirabelle, dont les plus jeunes eaux-de-vie ont vieilli 27 ans dans nos chais de Merpins.

Pour *La Part des Anges*, la Maison Rémy Martin rassemble dans un coffret unique les deux bouteilles revisitées pour l'occasion : une ode d'exception au Cognac Vieille Fine Champagne. Une expérience sur-mesure mènera nos invités au plus proche de l'art de Baptiste Loiseau et du terroir du Cognac Fine Champagne.

En

In 2016, two years after establishing Baptiste Loiseau as cellar master, Rémy Martin gave him carte blanche to reveal the treasures of the House and create his first limited edition. An exclusive series of 7,000 bottles saw the day: *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, Gensac-la-Pallue Cellar Edition*, displayed in a reedited version of the Rémy Martin charentaise bottle. A blend aged for at least 20 years, distinguished by notes of lilac and incense, and a long finish in mouth of black tea and intense leather.

At the end of the year 2017, the House launched *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, Merpins Cellar Edition*, a new limited edition of 9,650 units, with spicy notes of cinnamon and mirabelle plum, of which the youngest eaux-de-vie aged in our cellars in Merpins for 27 years.

For *La Part des Anges*, the House of Rémy Martin gathers both bottles restyled for this occasion in a unique box: an exceptional ode to the *Cognac Vieille Fine Champagne*.

A tailor-made experience will take our guests to the heart of the art of Baptiste Loiseau and to the terroir of Cognac Fine Champagne.

Ch

2016年，正值Baptiste Loiseau 上任人头马酒庄 (la Maison Rémy Martin) 酒窖大师两年之际，酒庄充分授权给他，让他揭秘家族珍宝，创立发行第一版限量珍品。于是7000瓶独特非凡的佳酿问世：*Carte Blanche à Baptiste Loiseau, Gensac-la-Pallue Cellar Edition*，它们盛载在重新创作的夏朗德人头马 (Rémy Martin) 酒瓶中。这款佳酿酒龄至少20年，散发着独特的丁香及香薰的气味，口感延绵悠长，有着红茶和浓郁的皮革味道。

2017年，酒庄又发行了新版的限量珍品，共9650瓶，名为*Blanche à Baptiste Loiseau, Merpins Cellar Edition*。用来调配这款Cognac的最年轻的生命之水在Merpins酒窖历经27年的陈年，散发出肉桂的辛香及黄香李的果香。

为了这次天使分享的盛宴 (La Part des Anges)，人头马酒庄 (la Maison Rémy Martin) 重新定义两瓶佳酿，将它们汇聚在独特的酒盒中，取义为：致特优香槟老齡Cognac的非凡颂歌。

一份为我们宾客量身定做的体验，让您近距离感受Baptiste Loiseau的匠艺和Cognac特优香槟区的的风土。

Ru

В 2016 году, через два года после назначения Батиста Луазо (Baptiste Loiseau) Главным энологом, Реми Мартин (Rémy Martin) дал ему «карт бланш» на раскрытие богатств коньячного Дома и на создание своей первой коллекции ограниченного тиража. Так увидела свет эксклюзивная партия из 7 000 бутылок: *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, коллекция погреба «Gensac-la-Pallue»*, представленная в новой шарантской бутылке от Рени Мартина. Купаж выдерживался более 20 лет, он отмечен нотками сирени и благовоний и обладает продолжительным послевкусием с тонами черного чая и кожи.

К концу 2017 года наш Дом выпустил новую партию *Carte Blanche à Baptiste Loiseau, коллекция погреба «Merpins»* ограниченным тиражом в 9650 единиц: в этом купаже чувствуются отчетливые ноты корицы и сливы Мирабель, а самый молодой винный дистиллят, входящий в его состав, выдерживался в погребах «Merpins» в течение 27 лет.

Для аукциона «La Part des Anges» Дом Rémy Martin подготовил бутылки из обеих коллекций, уложенные специально по этому случаю в уникальный футляр: это своеобразные оды Cognac из «vieille Fine Champagne» - «старой доброй Шампани».

Уникальный личный опыт позволит нашим гостям заглянуть в самое сердце искусства Батиста Луазо и терруара Cognac Fine Champagne.



**E. REMY MARTIN & C°**

2 bouteilles

**Carte blanche à Baptiste Loiseau**

La première carafe contient des eaux-de-vie d'au moins 20 ans d'âge, c'est l'un des derniers exemplaires de la «Gensac-la-Pallue Cellar Edition», une édition limitée de 7 000 bouteilles en 2016. La seconde contient des eaux-de-vie de 27 ans d'âge, une édition limitée Merpins Cellar Edition de 9 650 bouteilles en 2017.

Les deux sont présentées dans une réédition de la bouteille charentaise de Rémy Martin. (41,1 % vol. et 44,1 % vol. 2 x 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

10 000 €



# Hardy

Fr

Cette carafe de la série Grande Sélection, provenant de la collection personnelle de Jacques Hardy, abrite un Cognac rare et délicat. Il fut choisi par Francis Hardy au début des années 70 pour le marché asiatique. Des 100 carafes originales, ne reste que celle-là.

Issue de l'assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne dont la plus jeune avait déjà un demi-siècle, la carafe *Grande Sélection Lauzin*, dans son écrin de cristal très pur, incarnait l'élégance française et le savoir-faire de notre région.

Elle symbolise aujourd'hui l'attachement de la Maison Hardy à *La Part des Anges* et à l'action des organisations caritatives choisies cette année pour représenter les valeurs du monde du Cognac.

En

**Francis Hardy chose this rare Cognac for the Asian market in the early 70's. This Lauzin crystal decanter, part of the Grande Selection series, is the last one of only 100 ever made. Its pure crystal lines define worldwide French elegance from the Cognac region.**

**From Jacques Hardy's private collection, it contains a blend of refined eaux-de-vie from the Grande Champagne district aged more than half a century when selected for this delicate blend. The House of Hardy has pride in *La Part des Anges* auction and all other charity organizations that represent the values of our Cognac world.**

Ch

这瓶精选系列 (*Grande Sélection*) 的佳酿来自雅克-哈代 (Jacques Hardy) 的个人收藏, 酒瓶中盛放着极为精致稀有的生命之水。这款Cognac是由弗朗西斯-哈代 (Francis Hardy) 在70年代专为亚洲市场设计的, 限量发行100瓶, 这是所剩的最后一瓶。

由大香槟区的生命之水调配而成, 其中最年轻的也已经有半个世纪。它盛放在晶莹剔透的Lauzin水晶瓶中, 彰显了法式优雅和本地区的精湛技艺。

今天, 它象征了哈代家族 (la Maison Hardy) 对天使分享 (*La Part des Anges*) 和各个参与其中的慈善组织展现Cognac价值这一盛宴的忠诚与热情。

Ru

Франсис Арди выбрал этот эксклюзивный Cognac для азиатского рынка еще в начале 70-х годов. Хрустальная бутылка от Lauzin входит в серию *Grand Selection*, причем это последняя из 100 подобных бутылок. Ее чистые кристалльные линии отражают все всемирно известное изящество Франции и региона Cognac.

Бутылка является частью частной коллекции Жака Арди и вмещает купаж изысканных винных дистиллятов из винодельческого района Гранд Шампань, которые выдерживались более полувека перед тем, как быть отобранными для этого мягчайшего купажа.

Дом Арди занимает почетное место на аукционе «La Part des Anges» и в других благотворительных организациях, распространяющих по всему миру знания о ценности нашего Cognac.



**HARDY**

1 bouteille

**Grande Sélection Lauzin**

Grande Champagne.  
Assemblage rare provenant de la  
collection personnelle de Jacques Hardy,  
choisi au début des années 70 pour  
le marché chinois.  
Dernier exemplaire de l'édition limitée  
de 100 originelles.  
Carafe en cristal, bouchon de carafe.  
(40 % vol. 70 cl)

2 000 €



# La Maison Larsen

Fr

Cette eau-de-vie, la plus exceptionnelle de notre paradis, a été distillée sous Jean Larsen, deuxième génération de la famille, et a vieilli plusieurs décennies en fût avant d'être transférée en dame-jeanne pour figer son équilibre unique.

Nous avons osé y apporter un vieillissement océanique supplémentaire au sein du mythique Fort Boyard.

Cette influence maritime sera à découvrir par l'acquéreur lors d'une dégustation à l'intérieur même de ce fort légendaire. Transfert en hélicoptère.

Flacon unique - *La Part des Angés* 2018.

En

**This is the most exceptional eau-de-vie from our paradise cellar and was distilled under Jean Larsen, the second generation of the family. Aged in barrels for several decades, it was later transferred to demijohns to preserve its unique balance.**

**We have taken a bold step to add a further oceanic touch to the aging process, within the walls of the mythical Fort Boyard.**

**The buyer will discover this maritime influence during a tasting that will take place at the legendary fort itself with an helicopter transfer.**

**Unique bottle - *La Part des Angés* 2018.**

Ch

这款生命之水是我们天堂酒窖中最为特别的，在家族第二代传人让-拉森(Jean Larsen) 时期进行蒸馏，随后历经数十年的橡木桶陈年，继而再转入珍妮夫人(Dame-Jeanne) 酒坛中以保持其独一无二的平衡。

我们大胆地赋予了此cognac一段富有海洋气息的陈年过程。它就在传说中的博雅堡垒(Fort Boyard) 中进行。

关于海洋对这款cognac的影响，让我们静待它的买家在传奇的堡垒中品鉴时慢慢发掘。

唯一单品：2018 (*La Part des Angés*)

Ru

Этот исключительный винный дистиллят из наших «райских погребов» родился еще при Жане Ларсене, во втором поколении нашей семьи. После нескольких десятилетий выдержки в дубовых бочках винный дистиллят был помещен в большие оплетенные бутылки «деמידжоны» для сохранения уникального ароматического баланса.

Мы решились на смелый шаг и добавили к выдержке еще одну особенность: нотку океана – коньяк хранится в стенах мифического Форта Боярд.

Покупатель сможет почувствовать это влияние моря во время дегустации, которая будет проходить в самом легендарном форте.

Уникальная бутылка - *Part des Angés* 2018.



## LA MAISON LARSEN

1 bouteille

### Hymne au Voyage

Eaux-de-vie issues du Paradis,  
distillées sous Jean Larsen.

Viellissement océanique au sein  
du mythique Fort Boyard.

Flacon unique.

Présentoir de prestige,  
sculpture en bois.

(41,3 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

5 000 €



# Château Montifaud

Fr

La distillation est une étape déterminante dans le processus qualitatif des eaux-de-vie d'une Maison. Chaque distillateur a sa méthode, sa technique. Au Château Montifaud, on distille de père en fils depuis six générations. Les méthodes artisanales y sont fièrement perdurées, à un détail près : la chauffe. L'odeur du bois qui brûle dans le foyer des alambics s'est longtemps mariée aux parfums des eaux-de-vie dans la distillerie du domaine, équipée depuis au gaz. Laurent Vallet, propriétaire du Château Montifaud, fait ici un joli clin d'œil à cette époque, avec cet assemblage unique de vieux Cognacs, composé de la toute dernière eau-de-vie de son grand-père et de la dernière de son père, distillées patiemment au bois. Pour l'écrin, il s'est associé à un autre grand savoir-faire du village, la Dinanderie d'Art (Société Heurtebise & Fils à Jarnac-Champagne). Ils ont martelé à la main et avec passion cet alambic en cuivre unique. Lot 100% Cognac Petite Champagne.

En

**Distillation is a decisive step in the qualitative process of the eaux-de-vie of a House. Each distiller has his method, his technique. At Château Montifaud, we have been distilling from father to son for 6 generations. The artisanal methods are proudly preserved, except one detail: the heating! The smell of wood burning in pot stills replace has long been associated with the scents of eaux-de-vie in the distillery of the estate, which has since been equipped with gas. Laurent Vallet, owner of Château Montifaud, makes a nice wink here, with this unique blend of old Cognacs, consisting of his grandfather's very last eaux-de-vie and the last of his father's, patiently distilled with wood. To highlight this piece of art, he joined with another great know-how of the village, the *Dinanderie d'Art* (Heurtebise & Fils Company in Jarnac- Champagne). They hammered by hand and with passion this unique copper pot still. Lot 100% Cognac Petite Champagne.**

Ch

对于酒庄来说，蒸馏是生命之水定性过程中起着决定性的步骤。每个蒸馏厂都有自己的方式与技术。在 Château Montifaud，蒸馏技术祖辈相传，至今已有六代。我们很骄傲地看见这些匠艺被保留传承至今，但有一个例外，那就是加热。长久以来，蒸馏厂内木头燃烧的味道与生命之水的香气很好地融合，但后来木材被天然气取代。这次，酒庄现任庄主 Laurent Vallet 奇思妙想，分别将他祖父时期和父亲时期陈年的最后一部分生命之水进行调配，这些生命之水都是耐性地经过木头加热蒸馏的。对于酒盒的设计，Laurent Vallet 与本地知名的匠艺作坊 la Dinanderie d'Art (Société Heurtebise & Fils à Jarnac-Champagne) 合作。他们满清激情，用手工捶打出这个独一无二的铜制蒸馏壶。

100% 小香槟区 Cognac

Ru

Дистилляция - это ключевой шаг в качественном процессе создания винных дистиллятов. Каждый мастер перегонки пользуется своим методом и своей техникой дистилляции. В Шато де Монтифо (Château Montifaud) мы занимаемся перегонкой вот уже на протяжении шести поколений, передавая секреты мастерства от отца к сыну. Мы с гордостью поддерживаем традиционные методы за исключением одной детали: нагрева. Запах горелой древесины в топке перегонного куба в течение долгого времени ассоциировался с запахом винного дистиллята, теперь же его нет - дрова заменил газ. Лоран Валле (Laurent Vallet), владелец Шато де Монтифо, в этот момент добродушно подмигивает и предлагает уникальный купаж старых Cognac, куда входят последние изготовленные его дедом и его отцом винные дистилляты, терпеливо перегнанные на дровах. Для того чтобы отчетливей подать этот шедевр, он объединил его с еще одним ноу-хау деревни - творением Dinanderie d'Art (Heurtebise & Fils Company в Жарнак-Шампани). Они вручную, со страстью и знанием дела выковали уникальный медный перегонный куб. Лот содержит 100% Cognac Petite Champagne.

**CHÂTEAU MONTIFAUD**

1 bouteille

**L'Alambic**

Petite Champagne.  
Assemblage unique de vieux Cognacs.  
Eaux-de-vie ancestrales distillées au  
feu de bois par les deux générations  
précédentes. La carafe est présentée  
dans un alambic en cuivre, une création  
unique de la Dinanderie d'Art,  
société Heurtebise & Fils à Jarnac.  
(46,8 % vol. 70 cl)

1 500 €



# Cognac Normandin-Mercier

Fr

La maison Normandin-Mercier a choisi un clin d'œil vintage.

Ce flacon oublié, sorti du fond des chais, a représenté l'image du Cognac dans les années 60-70. C'est une bouteille, dite « à talon », dont l'aspect satiné a révolutionné la présentation du Cognac.

De cette époque, existe encore un lot de Cognac Grande Champagne sélectionné pour sa perfection et son équilibre. Aujourd'hui, *La Part des Anges 2018* offre le privilège de rassembler les deux.

## OFFREZ-VOUS LES CLEFS DU PARADIS

Avec Edouard Normandin, le temps d'une matinée, devenez maître de chai !

Participez aux assemblages des eaux-de-vie et partagez les secrets de fabrication des plus beaux Cognacs : initiez-vous à la dégustation des crus de Cognac Grande Champagne et de Petite Champagne.

Laissez-vous guider jusqu'à La Rochelle pour apprécier l'atmosphère marine d'un repas privilégié.

Cette expérience enrichira le regard que vous portez sur le Cognac.



En

**Normandin-Mercier has opted for a vintage look. This forgotten bottle, rescued from the depths of our cellars, was the image of Cognac back in the 60's-70's. This "heeled" bottle, with its satin finish, has revolutionized the Cognac presentation.**

**There still exists a batch of Grande Champagne from back then, selected for its perfection and balance. Today, *La Part des Anges 2018* offers the possibility of combining both.**

## GIVE YOURSELF THE KEYS TO PARADISE

**Spend a morning becoming a cellar master with Edouard Normandin !**

**Take part in the blending of the eaux-de-vie and get a glimpse into the production secrets of the best Cognacs. Learn how to properly taste the crus of Grande Champagne and Petite Champagne.**

**Allow yourself to be guided on to La Rochelle to enjoy the seaside ambiance of an exclusive meal. This experience will enrich your perspective on Cognac.**

Ch

Normandin-Mercier酒庄别出心裁地选择了一款复古Cognac.

这瓶被遗忘的Cognac来自酒窖古老的珍藏，代表了60、70年代Cognac的形象。

这瓶成为«à talon»(有高度)的Cognac,其如绸缎般光滑的特质彻底改变了对Cognac的诠释。

我们至今还珍藏着在那个年代甄选出的具有完美和平衡特质的大香槟区Cognac。

今天,借着2018年天使分享之际(*La Part des Anges*),我们将两者融合,为您独家展示。

为您提供通往天堂酒窖的钥匙

花上一个清早,跟随着Edouard Normandin,体验做一回酒窖大师!

亲自参与生命之水的调配,与您分享酿制最完美Cognac的秘密;邀您共同品鉴来自大、小香槟区的Cognac.

我们将会带您参观拉罗谢尔(La Rochelle),享受私密晚餐,感受海洋气息。

这次体验定会丰富加深您对Cognac的认知。

Ru

## СТАРОМОДНОСТЬ

Норманден-Мерсье сделал свой выбор в пользу винтажа.

Эта забытая бутылка, обнаруженная в самых дальних уголках наших погребов, была знаковой для Cognac 60-х - 70-х годов.

Эта матовая стеклянная бутылка «на каблук» в своё время произвела революцию в представлении Cognac публике.

Презентация коньяка в матовой бутылке «на каблук» стала новой формой подачи Cognac.

Помимо всего прочего, с тех времен у нас все еще сохранилась коллекция Гранд Шампань (Grande Champagne), отмеченная особым совершенством и балансом.

Сегодня, на аукционе «*La Part des Anges 2018*», нам представилась возможность представить оба этих творения.

## ПОДАРИ СЕБЕ КЛЮЧИ ОТ РАЯ

Проведите утро вместе с Эдуардом Норманденом (Edouard Normandin) и станьте мастером-энологом!

Примите участие в купаже винных дистиллятов и познакомьтесь с секретами производства лучших Cognac. Узнайте, как правильно дегустировать крЮ Гранд Шампани (Grande Champagne) и Петит Шампани (Petite Champagne).

Позвольте провести вас по Ла-Рошель и дайте себе возможность насладиться духом неповторимой трапезы с видом на море.

Этот опыт обогатит ваше восприятие Cognac.

**NORMANDIN-MERCIER**

1 bouteille

## Old fashioned

Grande Champagne.  
Bouteille d'aspect satiné  
dite «à talon», emblématique  
des années 60 70, ayant révolutionné  
la présentation des Cognacs.  
(40 % vol. 70 cl)

Le lot est vendu assorti d'une expérience.

**2 000 €**

# Data Art

## UN ARBRE DIGITAL COLLABORATIF ET MÉTAPHORIQUE A COLLABORATIVE AND METAPHORICAL DIGITAL TREE 一棵协作和富有隐喻意义的数字树 КОЛЛЕКТИВНОЕ МЕТАФОРИЧЕСКОЕ ЦИФРОВОЕ ДЕРЕВО

Fr

Fidèle à son principe de faire découvrir des formes créatives inédites, *La Part des Anges* proposera cette année une création digitale générée en temps réel par les partages sur les réseaux sociaux des invités. Cette création consistera en un arbre d'où s'envolent des feuilles s'élevant dans le ciel... Métaphore de l'alcool qui s'évapore dans l'atmosphère à partir du fût de chêne, lors du processus de la part des anges.

Cette œuvre produite en exclusivité pour l'événement, sera réalisée par la jeune artiste Lola Guisado. Diplômée de la prestigieuse école d'arts appliqués Olivier de Serres, Lola est une jeune artiste qui explore les liens entre création graphique, pop culture et représentations naturalistes. En 2014, elle a réalisé une résidence artistique avec des designers et plasticiens à Siglufjordur (Islande) avant de réaliser plusieurs expérimentations en design graphique au Danemark et en Serbie. La même année, elle participe à l'exposition *Transformations* au Centre Pompidou. Ses créations sensibles, aériennes et poétiques proposent une direction artistique particulièrement adaptée pour représenter l'imagerie suscitée par l'évaporation, à chaque fois unique, lors de la part des anges.

En

**True to its principle of promoting new creative art forms, this year, *La Part des Anges* is bringing you a digital creation constructed in real time through guests' sharing on social media. This creation will consist of a tree from which leaves fly up into the sky... A metaphor for the alcohol which evaporates into the atmosphere from the oak barrel during the *Part des Anges* (angels' share) process.**

**This work, produced exclusively for the event, will be created by young artist, Lola Guisado. A graduate of the prestigious Olivier de Serres School of Applied Arts, Lola is a young artist who explores the links between graphic design, pop culture and naturalistic representations. In 2014, she completed an artistic residency with designers and visual artists in Siglufjordur (Iceland) before carrying out several experiments in graphic design in Denmark and Serbia. That same year, she took part in the *Transformations* exhibition held at the Pompidou Centre. Her sensitive, ethereal and poetic creations bring us an artistic direction particularly well suited to representing the imagery created by the evaporation, which is unique every time, and produces angels' share.**

Ch

一直忠于探索新颖的创作形式，这一届的天使分享(*La Part des Anges*)为大家带来通过由各位宾客在社交媒体分享而产生的实时数字创作。本次创作的主体是一颗大树，舞动的树叶在空中慢慢升起。。。隐喻着天使分享的过程，酒精从橡木桶中慢慢挥发，融入空气。

这份作品是年轻的艺术家 Lola Guisado 为此次盛会独家创作。毕业于久负盛名的 Olivier de Serres 应用艺术学院，年轻的艺术家 Lola 一直在探寻平面设计、流行文化和自然主义表现之间的关联。2014年，她与其他设计师和造型艺术家共同完成了位于冰岛，名为锡格铝菲厄泽(Siglufjordur)村庄的一处艺术住宅；随后又在丹麦和塞尔维亚进行了几次平面设计实验。同年，她参加了蓬皮杜艺术中心的“蜕变”艺术展。她的作品敏感、空灵、富有诗意，为创作提供了艺术方向，尤其适用于展现在天使分享的过程中每一次独一无二的挥发所带来的画面感。

Ru

Следуя своему принципу поддержки и продвижения новых форм искусства, в этом году *La Part des Anges* представит вам цифровое произведение, созданное и растущее в режиме реального времени в социальных сетях гостей. Произведение представит собой дерево, листья которого улетают в небеса... Это метафорическое представление алкогольных испарений, поднимающихся из дубовых бочек процесса отделения коньячных паров, называемого *Part des Anges* (доля ангелов).

Создателем этого произведения, придуманного специально для данного мероприятия, станет молодая художница Лола Гисадо. Будучи выпускницей престижной Школы Прикладных Искусств «Olivier de Serres», Лола творчески исследует связи между графическим дизайном, поп-культурой и реалистическим стилем живописи. В 2014 она завершила курс специализации, пройденный ею вместе с дизайнерами и мастерами изобразительных искусств в Сиглофьордоре (Исландия), а затем выполнила несколько экспериментальных графических проектов в Дании и Сербии. В том же году она приняла участие в выставке *Transformations*, проходившей в Центре Помпиду. Ее чувственные, воздушные, полные поэзии произведения относятся к тому творческому направлению, которое способно передать образ уникального процесса алкогольных испарений доля ангелов.



## ŒUVRE DATA ART PAR LOLA GUISSADO

Un arbre digital collaboratif et métaphorique créé et réalisé en exclusivité pour et pendant l'édition 2018 de *La Part des Anges*.

L'œuvre sera remise sur clé USB et sera soumise à autorisation et droits d'auteur en dehors de son usage privé.



# Illustrateur

Fr

Après des études littéraires puis deux belles années très formatrices à voyager aux Amériques, Jacky Jousson est revenu à ses premières passions : le dessin et la musique. Successivement portraitiste de plage, musicien de bar, créateur de murs peints, aérographiste sur camions et motos et décorateur de dessins animés, il se forme « sur le tas » à toutes les techniques de peinture et de dessin. Depuis 25 ans, il travaille comme illustrateur pour l'édition, la presse et la publicité, avec une vraie préférence pour l'illustration naturaliste et un intérêt personnel pour la peinture botanique. Charentais et très attaché à sa région, Jacky Jousson a réalisé les illustrations des expériences associées à plusieurs lots de *La Part des Anges 2018*.

**After literary studies, followed by two very formative years of travel across the Americas, Jacky Jousson came back to his first passions: drawing and music. Successively beach portraitist, bar musician, creator of painted walls, aerographer on trucks and motorcycles and cartoonist, he trained «on-the-job» in all painting and drawing techniques. He's working, for 25 years now, as an illustrator for publishing, press and advertising, with a strong predilection for naturalistic illustration and a personal interest in botanical painting. Charentais and very attached to his native region, Jacky Jousson drew the illustrations of the experiences associated with several lots of *La Part des Anges 2018*.**

Ch

在完成文学专业的学习后, Jacky Jousson 花了两年时间在美洲旅行, 令他受益匪浅, 之后他回归到最初的兴趣: 绘画和音乐。他先后做过海滩肖像画家、酒吧音乐人、墙绘者、卡车和摩托等的喷绘师以及漫画家。他所有的绘画或肖像的技巧都是通过每一份作品积累起来的。他担任出版届、新闻、广告的插画师已有25年之久, 对自然主义的插画展现出浓烈的偏爱, 对植物绘画有着强烈的个人兴趣。Jacky Jousson来自夏朗德, 对这片生长的土地无比热爱, 这次他绘制了几幅与2018年天使分享(*La Part des Anges*)展出的卓越佳酿相关经历的作品。

Ru

После изучения литературы и двух лет образовательной поездки по Америке Джеки Юссон вернулся к своему первому пристрастию: рисованию и музыке. Впоследствии он успел побывать пляжным портретистом, музыкантом в баре, создателем граффити, аэрографических работ на автомобилях и мультипликатором – «на работе» он обучился всем техникам рисования и изобразительного искусства. Сейчас он вот уже 25 лет работает иллюстратором для издательств, печатных изданий и рекламы, предпочитает натуралистический стиль иллюстраций и увлекается ботанической живописью. Будучи влюбленным в свой родной регион уроженцем Шаранты, Джеки Юссон создал иллюстрации к идеям и ассоциациям, связанным с некоторыми лотами аукциона *La Part des Anges 2018*.

# REMERCIEMENTS SPÉCIAUX SPECIAL THANKS TO 特别鸣谢 ОСОБАЯ БЛАГОДАРНОСТЬ

Fr

Les donateurs,  
Thierry Marx, Chef Exécutif &  
Directeur de la Restauration au Mandarin  
Oriental, Paris,  
Patrick Raguenaud, président du BNIC  
(Bureau National Interprofessionnel du  
Cognac), Catherine Le Page, directeur du  
BNIC,

Chantal Guélot, sous-préfète de  
Cognac, Michel Gourinchas, maire de  
Cognac et ses équipes, Pierre-Yves Argat,  
secrétaire général de la sous-préfecture  
de Cognac, Le Lieutenant Bruno Gautier,  
du service départemental d'incendie et  
de secours de Charente, Patrick Velluet,  
chef de service de la Police Municipale de  
Cognac,

Stéphane Aubert, Laurie Matheson et  
les équipes d'Artcurial,

Javad Marandi, Arnaud Banvems,  
Anne-Sophie Diligent et l'équipe de l'hôtel  
Chais Monnet,

Vincent Chappe, Stéphane Denis,  
Pascal Dupuy, Jérôme Durand, Marie-Em-  
manuelle Febvret, Amaury Firino-Martell,  
Alexandre Gabriel, Xavier Laval, Delphine  
Paquet, Christian Thomas, Nicolas  
Tricoire et Jennifer Szerzonicz, du groupe  
projet Événementiel et toute la Commis-  
sion Communication du BNIC,

Eric Danger, David Fransoret, Julien  
Lachenaud, Pascal Nebout et Philippe  
Saint-Romas, chefs des maisons de  
Cognac,

Les équipes du BNIC, et plus particu-  
lièrement Simon Aubertie, David Boileau,  
Janine Bretagne, Laurent Bui Dinh, Claire  
Caillaud, Martine Chaduteau, Marie-  
Véronique Chalas, Flora Clément, Eric  
Couprie, Christophe Fortin, Alexandre  
Girardeau, Charlotte Harmant, Dorian  
Manon, Jean-Michel Maurer, Xavier  
Parlant, Stéphanie Richon,

Nathalie Morlai, Ingrid Serreau, Jacky  
Jousson, Bruno Boucard, Albane de Rof-  
fignac, Eric Touchat, Iris des Monstiers,  
Abdel Bounane, Emmanuelle Ponsan de  
Bouard, Géraldine Bertrand, partenaires,

Et tous ceux qui ont contribué à faire  
de La Part des Anges un grand moment  
pour la filière Cognac.

En

**The donors,  
Thierry Marx, chief executive &  
culinary director at the Mandarin  
Oriental, Paris,**

**Patrick Raguenaud, president of the  
BNIC (Bureau National Interprofes-  
sionnel du Cognac), Catherine Le Page,  
director of the BNIC,**

**Chantal Guélot, deputy-prefect of  
Cognac, Michel Gourinchas, mayor  
of Cognac and his team, Pierre-Yves  
Argat, general secretary of the Cognac  
sub-prefecture, Lieutenant Bruno  
Gautier, from the Charente departmen-  
tal fire and safety department, Patrick  
Velluet, head of department, Cognac  
Municipal Police,**

**Stéphane Aubert, Laurie Matheson  
and the team at Artcurial,**

**Javad Marandi, Arnaud Banvems,  
Anne-Sophie Diligent and the team at  
the Hôtel Chais Monnet,**

**Vincent Chappe, Stéphane Denis,  
Pascal Dupuy, Jérôme Durand, Marie-  
Emmanuelle Febvret, Amaury Firino-  
Martell, Alexandre Gabriel, Xavier  
Laval, Delphine Paquet, Christian  
Thomas, Nicolas Tricoire and Jennifer  
Szerzonicz, from the Event Project  
Group and the entire Communication  
Commission at the BNIC,**

**Eric Danger, David Fransoret,  
Julien Lachenaud, Pascal Nebout and  
Philippe Saint-Romas, heads of the  
Cognac Houses,**

**The various teams at the BNIC,  
especially Simon Aubertie, David  
Boileau, Janine Bretagne, Laurent Bui  
Dinh, Claire Caillaud, Martine Chadu-  
teau, Marie-Véronique Chalas, Flora  
Clément, Eric Couprie, Christophe  
Fortin, Alexandre Girardeau, Charlotte  
Harmant, Dorian Manon, Jean-Michel  
Maurer, Xavier Parlant, Stéphanie  
Richon,**

**Our partners, Nathalie Morlai,  
Ingrid Serreau, Jacky Jousson, Bruno  
Boucard, Albane de Roffignac, Eric  
Touchat, Iris des Monstiers, Abdel  
Bounane, Emmanuelle Ponsan de  
Bouard, Géraldine Bertrand,**

**And all those who helped to make La  
Part des Anges such a proud moment  
for the Cognac industry.**

Ch

各位馈赠者，  
巴黎文华东方酒店首席执行官  
Thierry Marx,

BNIC( Cognac 行业协会)主  
席 Patrick Raguenaud, BNIC执行长  
Catherine Le Page,

Cognac 大区区长 Chantal Guélot,  
Cognac镇市长 Michel Gourinchas及其  
团队, Cognac大区总秘书长 Pierre-  
Yves Argat, 夏朗德省火灾与救助部  
Bruno Gautier 中尉, Cognac镇警察局  
局长 Patrick Velluet,

Artcurial拍卖行 Stéphane Aubert,  
Laurie Matheson 及其团队,  
Chais Monnet酒店 Javad Marandi,  
Arnaud Banvems, Anne-Sophie Diligent  
及其团队,

BNIC活动策划项目团队Vincent  
Chappe, Stéphane Denis, Pascal Dupuy,  
Jérôme Durand, Marie-Emmanuelle  
Febvret, Amaury Firino-Martell, Alexandre  
Gabriel, Xavier Laval, Delphine Paquet,  
Christian Thomas, Nicolas Tricoire,  
Jennifer Szerzonicz, 以及BNIC传播委  
员会全体委员,  
各大Cognac酒庄大厨 Eric Danger,  
David Fransoret, Julien Lachenaud, Pascal  
Nebout 和Philippe Saint-Romas,

BNIC团队成员, 特别是 Simon  
Aubertie, David Boileau, Janine Bretagne,  
Laurent Bui Dinh, Claire Caillaud, Martine  
Chaduteau, Marie-Véronique Chalas,  
Flora Clément, Eric Couprie, Christophe  
Fortin, Alexandre Girardeau, Charlotte  
Harmant, Dorian Manon, Jean-Michel  
Maurer, Xavier Parlant, Stéphanie Richon,

及以下合作伙伴Nathalie Morlai,  
Ingrid Serreau, Jacky Jousson, Bruno  
Boucard, Albane de Roffignac, Eric Tou-  
chat, Iris des Monstiers, Abdel Bounane,  
Emmanuelle Ponsan de Bouard, Géraldine  
Bertrand,

和所有参与贡献, 使天使分享  
(La Part des Anges)成为Cognac行业盛  
事的伙伴。

Ru

Дарителям:  
Тьерри Марксу, исполнительному  
шеф-повару и кулинарному директору в  
«Mandarin Oriental», Париж;

Патрику Рагуено, Председателю  
BNIC (Bureau National Interprofes-  
sionnel du Cognac - Национальное  
Межпрофессиональное Бюро  
Коньяка); Катерин Лё Паж, Директору  
BNIC; Шанталь Гело, заместителю  
префекта Cognac ;

Мишель Гуринач, мэру г.  
Cognac и его команде; Пьер-Ив  
Аргат, генеральному секретарю  
супрефектуры Cognac;

Лейтенанту Бруно Готье  
из департамента пожарной и  
гражданской безопасности Шаранты;

Патрику Велло, главе  
департамента Муниципальной  
Полиции Cognac; Стефану Обер, Лури  
Мэтесон и команде «Artcurial»;

Жоведу Маранди, Арно Бонвон,  
Анн-Софи Дилижан и коллективу  
«Hôtel Chais Monnet»;

Винсенту Шапп, Стефану Дени,  
Паскалю Дюпы, Жерому Дюран,  
Мари-Эммануэль Фебрен, Амори  
Фирино-Мартель, Александру  
Габриэль, Гзавье Лаваль, Дельфин  
Пакэ, Кристиану Томэ, Николя  
Трикуар и Дженифер Серзонич из  
отдела «Event Project Group» и всему  
коллективу Комиссии по Связям с  
общественностью (Communication  
Commission) в BNIC;

Главам компаний из Cognac: Эрику  
Донже, Давиду Франсореи, Жульену  
Лашено, Паскалю Небу и Филиппу  
Сен-Рома;

Ряду коллективов в BNIC, особенно  
Симону Оберти, Давиду Буало, Жанин  
Бретань, Лоран Буй Дин, Клэр Кайо,  
Мартину Шодуто, Мари-Вероник  
Шале, Флоре Клемон, Эрику Курри,  
Кристофу Фортен, Александру  
Жирардо, Шарлотт Арман, Дориану  
Манон, Жан-Мишель Маурер, Гзавье  
Парлон, Стефани Ришон,

Партнерам: Натали Морле,  
Ингрид Серо, Жаки Жуссон, Бруно  
Букар, Альбан де-Роффиньяк, Эрику  
Тушот, Ирис дез-Монтьез, Абдель  
Бунан, Эммануэлю Понсан-де-Буар,  
Жеральдин Бертран;

А также всем тем, кто помог стать  
La Part des Anges одним из самых  
значимых дней в производстве Cognac.

Fr

## QUELLE EST LA PARTICULARITE DES LOTS PRESENTES DANS LA VENTE LA PART DES ANGES ?

La vente aux enchères caritative de Cognacs d'exception est organisée par l'Interprofession du Cognac (BNIC) avec la collaboration de la maison de vente Artcurial. Généreusement offertes par les maisons de Cognac, 22 carafes et assemblages exceptionnels ainsi qu'une œuvre d'art numérique seront vendues au profit de Cuisine Mode d'Emploi(s) et de l'association Fraineau.

## COMMENT ENCHERIR SI JE NE SUIS PAS PRESENT A COGNAC POUR LA VENTE ?

Par le Live bid, qui vous permet d'enchérir en ligne et en direct pendant la vente. Après inscription minimum deux jours ouvrés avant la vente sur le site [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com)

Par téléphone, en vous inscrivant auprès du bureau des ordres d'achats [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) - 01 42 99 20 51.

Un collaborateur de la maison de vente vous téléphonera au moment de la vente.

Par l'envoi d'un ordre d'achat écrit, par email [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) ou en utilisant le formulaire que vous trouverez à la fin du catalogue.

(Pour tout nouvel enchérisseur non enregistré chez Artcurial, ses coordonnées personnelles et bancaires détaillées seront demandées)

## OU SE DEROULE LA VENTE ?

Hôtel Chais Monnet  
50 Avenue Paul Firino-Martell  
16100 Cognac - France

## PUIS-JE VOIR LES LOTS AVANT LA VENTE ?

Les lots seront exposés chez Artcurial, Hôtel Marcel Dassault – Paris 8ème, du 11 au 17 juin 2018 de 11h à 19h.

Ils seront également exposés le 20 septembre à partir de 19h00 sur le lieu de la vente à l'adresse suivante : Hôtel Les Chais Monnet, 50 avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France (contact pendant l'exposition 06 07 15 84 70).

Chaque lot est présenté en photo dans le catalogue, ils seront visibles sur les sites internet de La Part des Anges [www.lapartdesanges.cognac.fr](http://www.lapartdesanges.cognac.fr) et d'Artcurial [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com).

## Y-A-T-IL DES FRAIS DE VENTE EN SUS DES ENCHERES ?

Non, les frais acquéreurs de vente sont de 0%. L'intégralité du produit de la vente sera reversée aux associations caritatives Cuisine Mode d'Emploi(s) et Association Fraineau reconnue d'utilité publique.

## COMMENT REGLER MES ACHATS ?

- Par virement bancaire en euros sur le compte ci-dessous :

ARTCURIAL - Banque Neufilze  
OBC, 3 avenue Hoche, 75008  
PARIS

N° IBAN : FR76 3078 8009  
0001 2294 7000 454

SWIFT : NSMBFRPPXXX

- Par carte bancaire Visa, MasterCard, American Express

- En espèces un montant égal ou inférieur à 1 000 €, frais et taxe compris, pour les ressortissants français et les personnes morales et jusqu'à 15 000 €, frais et taxe

compris, pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité,

- Par chèque bancaire sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. La délivrance des achats interviendra 8 jours ouvrables après encaissement du chèque.

(cf Conditions Générales d'Achat à la fin du catalogue)

## COMMENT PUIS-JE PRENDRE POSSESSION DE MON ACHAT ?

La délivrance des lots se fait sur présentation de la facture acquittée soit :

1) Le vendredi 21 Septembre à l'Hôtel Les Chais Monnet, 50 avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France de 9h30 à 12h00 (à la condition que le lot soit intégralement payé).

2) Après le 21 septembre, le lot peut être retiré directement auprès de la maison de Cognac offrant le lot aux enchères sur présentation de la facture acquittée.

## PEUT-ON ME LIVRER MON ACHAT ?

Oui, le donateur prendra à sa charge les frais de transport et de douanes (sous réserve de possibilité légale). Les donateurs offrant les lots seront informés de votre paiement et de son encaissement par Artcurial.

## PUIS-JE FAIRE RETIRER MON ACHAT PAR UN TIERS ?

C'est possible, sous condition d'en informer Artcurial au moyen d'une demande écrite sous forme

de procuration. La personne ayant procuration devra présenter sa pièce d'identité ou son passeport lors du retrait du lot.

## QUI EST A MEME DE REpondre A MES QUESTIONS SUR LA VENTE AUX ENCHERES ?

L'équipe du département vins - 01 42 99 16 33/16 34 / 2024  
[vins@artcurial.com](mailto:vins@artcurial.com) ou [mcalzada@artcurial.com](mailto:mcalzada@artcurial.com)

La responsable de la comptabilité des ventes, Marion Dauneau - 01 42 99 20 45 [salesaccount@artcurial.com](mailto:salesaccount@artcurial.com)

Le bureau des ordres d'achats - 01 42 99 20 51 [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com)

## RESPONSABILITE

Les textes et visuels présents dans ce document ainsi que les mentions d'étiquetage se rapportant aux Cognacs d'exception présentés lors de la vente aux enchères qui aura lieu le jeudi 20 septembre 2018 n'engagent que la responsabilité des généreux donateurs. Les donateurs portent également la responsabilité des lots mis en vente ainsi que de leur qualité.

## VISUELS ET CREDITS PHOTO

2<sup>ème</sup> de couv, page 2 et page 69  
© BNIC / Benoit Linero  
Couv et 5 © BNIC / Bee Bordeaux  
Page 6 © Mathilde de l'Ecotais  
Page 7 © Cuisine Mode d'emploi(s)  
Page 7 © Association Fraineau  
Page 8 © 3D Render 01 à /to 30 / Ertim  
Pages 11 à 53 © BNIC / Place Cliché  
Page 55 © Lola Guisado

En

## WHAT IS THE SPECIAL FEATURE OF THE LOTS UP FOR AUCTION IN "LA PART DES ANGES"?

The charity auction of fine cognacs has been organized by the Interprofession du Cognac (the National Cognac Board) or BNIC, in partnership with the Artcurial auction house. 22 superb carafes and blends generously donated by the Cognac houses and the Appellation's wine growers, as well as a digital work of art, will be auctioned and the proceeds donated to the Cuisine Mode d'Emploi(s) and association Fraineau associations.

## HOW DO I BID IF I CANNOT ATTEND THE AUCTION?

You can use the "live bid" function to bid online and in real time during the auction. Please register two days at least prior to the auction on the [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com) website.

By telephone, after you register with the sales office: [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) - 01 42 99 20 51.

An employee of the auction house will then contact you at the start of the auction.

By sending a written purchase order via email [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) or using the form at the back of the catalog.

(New bidders who have not registered with Artcurial will be requested to provide their personal and bank details)

## WHERE WILL THE AUCTION TAKE PLACE?

Hôtel Chais Monnet  
50 Avenue Paul Firino-Martell  
16100 Cognac - France

## CAN I VIEW THE LOTS PRIOR TO THE AUCTION?

The lots will be displayed at Artcurial, Hôtel Marcel Dassault – Paris 75008, from June 11th-17th, 2018, 11:00am to 7:00pm.

They can also be viewed at the auction venue from 7:00pm on September 20th at the following address: Hôtel Les Chais Monnet, 50 Avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France (contact number during the viewing period: 06 07 15 84 70).

The catalog includes a photo of each lot which will also appear on the "Part des Anges" [www.lapart-desanges.cognac.fr](http://www.lapart-desanges.cognac.fr) and Artcurial [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com) websites.

## ARE THERE ANY FEES CHARGED IN ADDITION TO THE AUCTION PRICE?

You will incur no additional fees when you purchase an item. All the proceeds from the auction will be donated to the non-profit Cuisine Mode d'Emploi(s) and Association Fraineau charity associations.

## HOW DO I PAY FOR MY PURCHASES?

• By bank transfer in Euros to the following account:

ARTCURIAL - Banque Neuflyze OBC, 3 avenue Hoche, 75008 PARIS

N° IBAN: FR76 3078 8009 0001 2294 7000 454

SWIFT: NSMBFRPPXXX

• By Visa, Mastercard or American Express bank card

• In cash for an amount equal to or below €1,000, including all fees and taxes, for French nationals and legal entities, and up to €15,000, including all fees and taxes, for foreign nationals on presentation of their valid ID

documents,

• By bank check upon presentation of a valid ID document. The items purchased may be collected 8 working days after the check has been cashed.

(See General Terms of Sale at the back of the catalog)

## HOW DO I COLLECT MY PURCHASE?

The items purchased will be released upon presentation of an invoice paid in full:

1) On Friday, September 21<sup>st</sup> at the Hôtel Les Chais Monnet, 50 Avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France, from 9.30am to 12.00 (provided the invoice amount has been paid in full).

2) After September 21<sup>st</sup>, the purchase may be collected directly from the Cognac house which put the lot up for auction on presentation of the invoice paid in full.

## CAN MY PURCHASE BE DELIVERED?

Yes, the donors will bear all the transport and customs costs (provided such delivery is legal). The donors the lots for auction will be notified of receipt of your payment and the collection of such by Artcurial.

## CAN A THIRD PARTY COLLECT MY PURCHASE?

Yes, provided the third party submits a written request to Artcurial in the form of a proxy. The proxy holder must present an ID document or passport upon collection.

## WHO CAN ANSWER ANY QUESTIONS I MAY HAVE REGARDING THE AUCTION?

The wine department team - 01 42 99 16 33/16 34 / 2024  
[vins@artcurial.com](mailto:vins@artcurial.com) or  
[mcalzada@artcurial.com](mailto:mcalzada@artcurial.com)

The sales account manager,  
Marion Dauneau - 01 42 99 20 45  
[salesaccount@artcurial.com](mailto:salesaccount@artcurial.com)

The sales office - 01 42 99 20 51  
[bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com)

## RESPONSIBILITY

The texts and images in this document and any references to brands and labels relating to the fine Cognacs in the auction that will take place on Thursday, September 20<sup>th</sup> 2018 are the exclusive responsibility of the generous donors. The donors are responsible for the lots for auction, the catalog description and product quality.

## IMAGES AND PHOTO CREDITS

Inside front cover, page 2 and page 69 © BNIC/ Benoit Linero  
Cover and 5 © BNIC/ Bee Bordeaux  
Page 6 © Mathilde de l'Écotais  
Page 7 © Cuisine Mode d'Emploi(s)  
Page 7 © Association Fraineau  
Page 8 © 3D Render 01 to 30/ Ertim  
Pages 11 to 53 © BNIC/ Place Cliché  
Page 55 © Lola Guisado

# 常见问题

Ch

天使分享(La Part des Anges)拍卖品何以独具一格？

这是一场由Cognac行业协会(BNIC)与艾德拍卖行(Artcurial)联合举办的顶级Cognac慈善拍卖会。由Cognac厂商和产区葡萄种植者慷慨馈赠的二十二款精妙绝伦的顶级佳酿以及一幅数字艺术作品将进行慈善拍卖，所得款项将全部捐赠给“Cuisine Mode d'Emploi(s)”烹饪培训学校和“Association Fraineau”协会。

若无法亲自前往Cognac镇参加拍卖会，如何参与竞标？

通过网上即时竞价(Live bid)，即可直接参与现场竞标。最迟须在拍卖前两个工作日，登录www.artcurial.com网站注册，方可参与在线竞标。

致电订单办公室注册：bids@artcurial.com - 电话：01 42 99 20 51。

拍卖公司人员将在拍卖会进行时与您电话联络。

通过电子邮件(bids@artcurial.com)或利用产品目录的末页表格发送竞标单。

(未在艾德拍卖行(Artcurial)登记的新竞买人，须提交其详细的个人联系方式及银行帐户信息。)

拍卖会在何处举行？

Hôtel Chais Monnet  
50 Avenue Paul Firino-Martell  
16100 Cognac - France

我能否在拍卖之前看到拍卖品？

拍卖品将陈列于艾德拍卖行(Artcurial)：地点 - 巴黎第八区Marcel Dassault酒店；时间 - 2018年06月11日至17日11点至19点。

这些拍卖品还将从9月20日19点起，在拍卖现场展出。地址：Hôtel Les Chais Monnet, 50 Avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France (展出期的联络方式：06 07 15 84 70)。

每款拍卖品在产品目录中均有图片介绍，您也可登录天使分享(La Part des Anges)网站www.lapartdesanges.cognac.fr和艾德拍卖行(Artcurial)网站www.artcurial.com查看有关资料。

除竞标之外，是否还需缴付拍卖费？

买受人无需缴纳任何拍卖费。拍卖所得款项将全额赠给非盈利性的慈善机构“Cuisine Mode d'Emploi(s)”烹饪培训学校和“Association Fraineau”协会，用于公共事业。

以何种方式支付所购拍卖品？

· 以欧元计价，转帐至以下帐户：

艾德拍卖行(ARTCURIAL-)  
Neufize OBC银行, 3 avenue Hoche, 75008 PARIS (巴黎)  
国际银行帐号 (IBAN FR76 3078 8009 0001 2294 7000 454)  
银行国际代码SWIFT: NSMBFRPPXXX

· 通过Visa, MasterCard或

American Express支付

· 现金支付：法国人和法人竞标者，现金支付的含税总额不得超过1000欧元；对于出示身份证的外国人，现金支付的含税总额不得超过15000欧元。

· 通过银行支票支付(持有有效身份证件)。支票兑现后八个工作日即交货。

(参阅产品目录末页的一般销售条款与条件)

如何领取所购拍卖品？在出示具付款完成的发票后交货：

1)于9月21日周五在如下地址交货：Hôtel Les Chais Monnet,

50 Avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac; 时间：9点30至12点(须已全额缴足所购拍卖品价格)。

2)或于9月21日后，持已付款发票直接到cognac拍卖品捐赠厂商的办公处领取。

能否为所购拍卖品提供送货服务？

可以，cognac拍卖品捐赠厂商将承担其运输费及关税(以法律允许范围为限)。艾德拍卖行(Artcurial)将向cognac拍卖品捐赠厂商通报您的所缴款额及其兑现情况。

我能否通过第三者领取所购拍卖品？

可以，但须以书面委托书方式通知艾德拍卖行(Artcurial)。受委托人应持本人身份证或护照领取所购拍卖品。

谁能为我解答有关拍卖会的各种问题？

葡萄酒部门人员 - 电话：01 42 99 16 33/16 34/2024；电子邮箱：vins@artcurial.com;

mcalzada@artcurial.com

销售财务主管：Marion Dauneau - 电话：01 42 99 20 45；电子邮箱：salesaccount@artcurial.com

订单办公室 - 电话：01 42 99 20 51；电子邮箱：bids@artcurial.com

责任范围

本文件中所有与本次2016年9月20日星期四举行的拍卖会展出的顶级cognac相关的文字、图片及标签均由cognac捐赠厂商承担责任。对于拍卖品及其质量，也均由cognac捐赠厂商承担其责。

图片来源与照片版权

第1、2、69页©BNIC/Benoit Linero  
第1、5页©BNIC/Bee Bordeaux  
第6页©Mathilde de l'Ecotais  
第7页©Cuisine Mode d'Emploi(s)  
第7页©Association Fraineau  
第8页©3D Render Ol to 30/Ertim  
第11至53页©BNIC/Place Cliché  
第55页©Lola Guisado

## В ЧЁМ ОСОБЕННОСТЬ ЛОТОВ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА ЛУКЦИОНЕ «LA PART DES ANGES»?

Благотворительный аукцион эксклюзивной продукции Cognac организован Национальным Межпрофессиональным Бюро Cognac (BNIC) в партнерстве с аукционным домом «Artcurial». Средства от продажи 22 эксклюзивных графинов и ассамбляжей, великодушно предоставленных коньячными домами и виноградарями апелласьона Cognac, а также от продажи цифрового произведения искусства, будут перечислены ассоциациям « Cuisine Mode d'Emploi(s) » et « Association Fraineau ».

## КАК ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В ТОРГАХ, НЕ ПРИСУТСТВУЯ НА ЛУКЦИОНЕ, ПРОВОДИМОМ В РЕГИОНЕ COGNAC?

С помощью приложения «Live bid», которое позволяет участвовать в торгах онлайн в режиме реального времени прямо во время проведения аукциона. После регистрации на сайте [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com) не позднее, чем за два рабочих дня до проведения торгов.

По телефону после регистрации в бюро приема заявок на покупку [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) - 01 42 99 20 51. Сотрудник аукционного дома позвонит вам в момент продажи интересующего вас лота. Отправив письменную заявку на приобретение по электронной почте [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com) или с помощью бланка, который вы найдете в конце каталога. (Каждый новый участник, не зарегистрированный в аукционном доме Artcurial, должен предоставить подробные личные данные и банковские реквизиты)

## ГДЕ БУДЕТ ПРОХОДИТЬ ЛУКЦИОН?

Лукцион будет проводиться в Отеле «Hôtel Chais Monnet» по адресу: Hôtel Chais Monnet 50 Avenue Paul Firino-Martell 16100 Cognac - France

## МОЖНО ЛИ УВИДЕТЬ ЛОТЫ ДО ЛУКЦИОНА?

Лоты будут выставлены аукционным домом Artcurial в стенах Hôtel Marcel Dassault, расположенном в 8-м округе Парижа с 11 по 17 июня 2018 года, с 11.00 до 19.00.

Также лоты будут выставлены 20 сентября с 19.00 на месте проведения аукциона по адресу : Hôtel Les Chais Monnet, 50 avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France (контактный телефон на время экспозиции: 06 07 15 84 70). Каждый лот представлен на фотографии в каталоге, а также на веб-сайте «La Part des Anges» [www.lapartdesanges.cognac.fr](http://www.lapartdesanges.cognac.fr) и «Artcurial» [www.artcurial.com](http://www.artcurial.com).

## СУЩЕСТВУЮТ ЛИ РАСХОДЫ И ИЗДЕРЖКИ ПОМИМО ЛУКЦИОННОЙ ЦЕНЫ?

Нет, издержки покупателя составляют 0%. Все средства от реализации будут перечислены некоммерческим благотворительным ассоциациям « Cuisine Mode d'Emploi(s) » и « Association Fraineau ».

## КАК ОПЛАТИТЬ ПРИОБРЕТЕНИЕ ?

Посредством банковского перевода в евро на нижеуказанный счет: ARTCURIAL - Banque Neuflyze OBC, 3 avenue Hoche, 75008 PARIS  
N° IBAN : FR76 3078 8009 0001 2294 7000 454  
SWIFT : NSMBFRPPXXX  
- Банковской картой Visa, MasterCard или American Express;  
- Наличными в сумме, равной или

менее 1 000 €, включая расходы и пошлины, для граждан Франции и юридических лиц, и до 15 000 €, включая расходы и пошлины, для граждан других государств при условии предъявления документов, удостоверяющих личность;  
- Банковским чеком при условии предъявления действующих документов, удостоверяющих личность. Выдача покупок производится через 8 рабочих дней после инкассирования чека. (см. Общие условия покупок в конце каталога)

## КАК ВСТУПИТЬ ВО ВЛАДЕНИЕ СВОЕЙ ПОКУПКОЙ?

Выдача лотов производится при предъявлении оплаченного счета :  
1) В пятницу 21 сентября в «Hôtel Les Chais Monnet», расположенном по адресу: 50 avenue Paul Firino Martell, 16100 Cognac, France, с 9.30 до 12.00 (при условии полной оплаты лота).  
2) После 21 сентября лот можно получить при предъявлении оплаченного счета непосредственно в том Доме Cognac, который предоставил лот на торги.

## ВОЗМОЖНА ЛИ ДОСТАВКА ПОКУПКИ ?

Да, Дом Cognac, выступивший в качестве дарителя, возьмет на себя все расходы по транспортировке лота и оплате таможенных пошлин (при условии наличия законной возможности). Предоставившие лоты коньячные дома региона Cognac будут проинформированы о произведенной вами оплате и об инкассировании средств домом Artcurial.

## МОЖНО ЛИ ПОРУЧИТЬ ПОЛУЧЕНИЕ СВОЕЙ

## ПОКУПКИ ТРЕТЬЕМУ ЛИЦУ ?

Можно, при условии направления письменного уведомления в дом Artcurial, при этом уведомление должно быть выполнено в форме доверенности. При получении лота лицо, имеющее доверенность, должно предъявить паспорт или другой документ, удостоверяющий личность.

## КТО МОЖЕТ ОТВЕТИТЬ НА МОИ ВОПРОСЫ КАСАТЕЛЬНО ЛУКЦИОНА?

Команда департамента вин - 01 42 99 16 33/16 34 / 2024 [vins@artcurial.com](mailto:vins@artcurial.com) или [mcalzada@artcurial.com](mailto:mcalzada@artcurial.com)  
Менеджер по учету продаж, Марион Доно - 01 42 99 20 45 [salesaccount@artcurial.com](mailto:salesaccount@artcurial.com)  
Бюро приема заявок на покупку - 01 42 99 20 51 [bids@artcurial.com](mailto:bids@artcurial.com)

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

За текст и фотографии, представленные в данном документе, а также упоминание этикетаж эксклюзивной продукции Cognacs, которая будет представлена во время аукциона в четверг 20 сентября 2018 года, несут ответственность исключительно дарители, щедро предоставившие продукцию для торгов. Коньячные дома региона Cognac, выступившие в качестве дарителей, несут полную ответственность за выставленные на продажу лоты, за их описание в каталоге и за их качество.

## ВИЗУАЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ФОТОГРАФИИ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ

Страницы 1 и 2 © BNIC/Benoit Linero  
Страницы 1 и 5 © BNIC / Bee Bordeaux  
Страница 6 © Mathilde de l'Ecotais  
Страница 7 © Cuisine Mode d'emploi(s)  
Страница 7 © Association Fraineau  
Страница 8 © 3D Render 01 по 30 / Ertim  
Страницы с 11 по 53 © BNIC / Place Cliché  
Страница 55 © Lola Guisado

# CONDITIONS GÉNÉRALES D'ACHAT AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

## ARTCURIAL SAS

Artcurial SAS est un opérateur de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques régié par les articles L 321-4 et suivant du Code de commerce. En cette qualité Artcurial SAS agit comme mandataire du vendeur qui contracte avec l'acquéreur. Les rapports entre Artcurial SAS et l'acquéreur sont soumis aux présentes conditions générales d'achat qui pourront être amendées par des avis écrits ou oraux avant la vente et qui seront mentionnés au procès-verbal de vente.

## I. LE BIEN MIS EN VENTE

a) Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères, et notamment pendant les expositions. Artcurial SAS se tient à la disposition des acquéreurs potentiels pour leur fournir des rapports sur l'état des lots.

b) Les descriptions des lots résultant du catalogue, des rapports, des étiquettes et des indications ou annonces verbales ne sont que l'expression par Artcurial SAS de sa perception du lot, mais ne sauraient constituer la preuve d'un fait.

c) Les indications données par Artcurial SAS sur l'existence d'une restauration, d'un accident ou d'un incident affectant le lot, sont exprimées pour faciliter son inspection par l'acquéreur potentiel et restent soumises à son appréciation personnelle ou à celle de son expert. L'absence d'indication d'une restauration d'un accident ou d'un incident dans le catalogue, les rapports, les étiquettes ou verbalement, n'implique nullement qu'un bien soit exempt de tout défaut présent, passé ou réparé. Inversement la mention de quelque défaut n'implique pas l'absence de tous autres défauts.

d) Les estimations sont fournies à titre purement indicatif et elles ne peuvent être considérées comme impliquant la certitude que le bien sera vendu au prix estimé ou même à l'intérieur de la fourchette d'estimations. Les estimations ne sauraient constituer une quelconque garantie. Les estimations peuvent être fournies en plusieurs monnaies; les conversions peuvent à cette occasion être arrondies différemment des arrondissements légaux.

## 2. LA VENTE

a) En vue d'une bonne organisation des ventes, les acquéreurs potentiels sont invités à se faire connaître auprès d'Artcurial SAS, avant la vente, afin de permettre l'enregistrement de leurs données personnelles. Artcurial SAS se réserve le droit de demander à tout acquéreur potentiel de justifier de son identité ainsi que de ses références bancaires et d'effectuer un dépôt. Artcurial SAS se réserve d'interdire l'accès à la salle de vente de tout acquéreur potentiel pour justes motifs.

b) Toute personne qui se porte enchérisseur s'engage à régler personnellement et immédiatement le prix d'adjudication augmenté des frais à la charge de l'acquéreur et de tous impôts ou taxes qui pourraient être exigibles. Tout enchérisseur est censé agir pour son propre compte sauf dénonciation préalable de sa qualité de mandataire pour le compte d'un tiers, acceptée par Artcurial SAS.

c) Le mode normal pour enchérir consiste à être présent dans la salle de vente. Toutefois Artcurial SAS pourra accepter gracieusement de recevoir des enchères par téléphone d'un acquéreur potentiel qui se sera manifesté avant la vente.

Artcurial SAS ne pourra engager sa responsabilité notamment si la liaison téléphonique n'est pas établie, est établie tardivement, ou en cas d'erreur ou d'omissions relatives à la réception des enchères par téléphone. À toutes fins utiles, Artcurial SAS se réserve le droit d'enregistrer les communications téléphoniques durant la vente. Les enregistrements seront conservés jusqu'au règlement du prix, sauf contestation.

d) Artcurial SAS pourra accepter gracieusement d'exécuter des ordres d'enchérir qui lui auront été transmis avant la vente, pour lesquels elle se réserve le droit de demander un dépôt de garantie et qu'elle aura acceptés. Si le lot n'est pas adjugé à cet enchérisseur, le dépôt de garantie sera renvoyé sous 72h.

Si Artcurial SAS reçoit plusieurs ordres pour des montants d'enchères identiques, c'est l'ordre le plus ancien qui sera préféré. Artcurial SAS ne pourra engager sa responsabilité notamment en cas d'erreur ou d'omission d'exécution de l'ordre écrit.

e) Dans l'hypothèse où un prix de réserve aurait été stipulé par le vendeur, Artcurial SAS se réserve le droit de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint. En revanche le vendeur n'est pas autorisé à porter lui-même des enchères directement ou par le biais d'un mandataire. Le prix de réserve ne pourra pas dépasser l'estimation basse figurant dans le catalogue ou modifié publiquement avant la vente.

f) Artcurial SAS dirigera la vente de façon discrétionnaire, en veillant à la liberté des enchères et à l'égalité entre l'ensemble des enchérisseurs, tout en respectant les usages établis. Artcurial SAS se réserve de refuser toute enchère, d'organiser les enchères de la façon la plus appropriée, de déplacer certains lots lors de la vente, de retirer tout lot de la vente, de réunir ou de séparer des lots. En cas de contestation Artcurial SAS se réserve de désigner l'adjudicataire, de poursuivre la vente ou de l'annuler, ou encore de remettre le lot en vente.

g) Sous réserve de la décision de la personne dirigeant la vente pour Artcurial SAS, l'adjudicataire sera la personne qui aura porté l'enchère la plus élevée pourvu qu'elle soit égale ou supérieure au prix de réserve, éventuellement stipulé.

Le coup de marteau matérialisera la fin des enchères et le prononcé du mot «adjugé» ou tout autre équivalent entraînera la formation du contrat de vente entre le vendeur et le dernier enchérisseur retenu. L'adjudicataire ne pourra obtenir la livraison du lot qu'après règlement de l'intégralité du prix. En cas de remise d'un chèque ordinaire, seul l'encaissement du chèque vaudra règlement. Artcurial SAS se réserve le droit de ne délivrer le lot qu'après encaissement du chèque.

h) Pour faciliter les calculs des acquéreurs potentiels, Artcurial SAS pourra être conduit à utiliser à titre indicatif un système de conversion de devises. Néanmoins les enchères ne pourront être portées en devises, et les erreurs de conversion ne pourront engager la responsabilité de Artcurial SAS

## 3. L'EXÉCUTION DE LA VENTE

1) Dans le cadre de cette vente caritative, Artcurial ne percevra aucune commission en sus du prix d'adjudication.

2) Le paiement du lot aura lieu au comptant, pour l'intégralité du prix, des frais et taxes, même en cas de nécessité d'obtention d'une licence d'exportation. L'adjudicataire pourra s'acquitter par les moyens suivants:  
- En espèces : jusqu'à 1 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français et les personnes agissant pour le compte d'une entreprise, 15 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité ;  
- Par chèque bancaire tiré sur une banque française sur présentation d'une pièce d'identité et, pour toute personne morale, d'un extrait KBis daté de moins de 3 mois (les chèques tirés sur une banque étrangère ne sont pas acceptés);  
- Par virement bancaire;  
- Par carte de crédit: VISA, MASTERCARD ou AMEX (en cas de règlement par carte American Express, une commission supplémentaire de 1,85 % correspondant aux frais d'encaissement sera perçue).

b) Artcurial SAS sera autorisé à reproduire sur le procès-verbal de vente et sur le bordereau d'adjudication les renseignements qu'aura fournis l'adjudicataire avant la vente. Toute fausse indication engagera la responsabilité de l'adjudicataire. Dans l'hypothèse où l'adjudicataire ne se sera pas fait enregistrer avant la vente, il devra communiquer les renseignements nécessaires dès l'adjudication du lot prononcée. Toute personne s'étant fait enregistrer auprès de Artcurial SAS dispose d'un droit d'accès et de rectification aux données nominatives fournies à Artcurial SAS dans les conditions de la Loi du 6 juillet 1978.

c) Il appartiendra à l'adjudicataire de faire assurer le lot dès l'adjudication. Il ne pourra recourir contre Artcurial SAS, dans l'hypothèse où par suite du vol, de la perte ou de la dégradation de son lot, après l'adjudication, l'indemnisation qu'il recevra de l'assureur de Artcurial SAS serait avérée insuffisante.

d) Le lot ne sera délivré à l'acquéreur qu'après paiement intégral du prix, des frais et des taxes. En cas de règlement par chèque, le lot ne sera délivré qu'après encaissement définitif du chèque, soit 8 jours ouvrables à compter du dépôt du chèque. Dans l'intervalle Artcurial SAS pourra facturer à l'acquéreur des frais d'entreposage du lot, et éventuellement des frais de manutention et de transport. À défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant; si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai de trois mois à compter de l'adjudication, la vente est résolue de plein droit, sans préjudice de dommages intérêts dus par l'adjudicataire défaillant.

En outre, Artcurial SAS se réserve de réclamer à l'adjudicataire défaillant, à son choix:  
- Des intérêts au taux légal majoré de cinq points,  
- Le remboursement des coûts supplémentaires engendrés par sa défaillance,  
- Le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères.



Artcurial SAS se réserve également de procéder à toute compensation avec des sommes dues à l'adjudicataire défaillant. Artcurial SAS se réserve d'exclure de ses ventes futures, tout adjudicataire qui aura été défaillant ou qui n'aura pas respecté les présentes conditions générales d'achat.

e) Les achats qui n'auront pas été retirés dans les sept jours de la vente (samedi, dimanche et jours fériés compris), pourront être transportés dans un lieu de conservation aux frais de l'adjudicataire défaillant qui devra régler le coût correspondant pour pouvoir retirer le lot, en sus du prix, des frais et des taxes.

#### 4. LES INCIDENTS DE LA VENTE

En cas de contestation Artcurial SAS se réserve de désigner l'adjudicataire, de poursuivre la vente ou de l'annuler, ou encore de remettre le lot en vente.

a) Dans l'hypothèse où deux personnes auront porté des enchères identiques par la voix, le geste, ou par téléphone et réclament en même temps le bénéfice de l'adjudication après le coup de marteau, le bien sera immédiatement remis en vente au prix proposé par les derniers enchérisseurs, et tout le public présent pourra porter de nouvelles enchères.

b) Pour faciliter la présentation des biens lors de ventes, Artcurial SAS pourra utiliser des moyens vidéos. en cas d'erreur de manipulation pouvant conduire pendant la vente à présenter un bien différent de celui sur lequel les enchères sont portées, Artcurial SAS ne pourra engager sa responsabilité, et sera seul juge de la nécessité de recommencer les enchères.

#### 5. PRÉEMPTION DE L'ÉTAT FRANÇAIS

L'état français dispose d'un droit de préemption des œuvres vendues conformément aux textes en vigueur. L'exercice de ce droit intervient immédiatement après le coup de marteau, le représentant de l'état manifestant alors la volonté de ce dernier de se substituer au dernier enchérisseur, et devant confirmer la préemption dans les 15 jours. Artcurial SAS ne pourra être tenu pour responsable des conditions de la préemption par l'état français.

#### 6. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - REPRODUCTION DES ŒUVRES

Artcurial SAS est propriétaire du droit de reproduction de son catalogue. Toute reproduction de celui-ci est interdite et constitue une contrefaçon à son préjudice. En outre Artcurial SAS dispose d'une dérogation lui permettant de reproduire dans son catalogue les œuvres mises en vente, alors même que le droit de reproduction ne serait pas tombé dans le domaine public. Toute reproduction du catalogue de Artcurial SAS peut donc constituer une reproduction illicite d'une œuvre exposant son auteur à des poursuites en contrefaçon par le titulaire des droits sur l'œuvre. La vente d'une œuvre n'emporte pas au profit de son propriétaire

le droit de reproduction et de présentation de l'œuvre.

#### 7. RETRAIT DES LOTS

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions, et Artcurial SAS décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir, et ceci dès l'adjudication prononcée. Toutes les formalités et transports restent à la charge exclusive de l'acquéreur.

#### 8. INDÉPENDANCE DES DISPOSITIONS

Les dispositions des présentes conditions générales d'achat sont indépendantes les unes des autres. La nullité de quelque disposition ne saurait entraîner l'inapplicabilité des autres.

#### 9. COMPÉTENCES LÉGISLATIVE ET JURIDICTIONNELLE

Conformément à la loi, il est précisé que toutes les actions en responsabilité civile engagées à l'occasion des prises et des ventes volontaires et judiciaires de meuble aux enchères publiques se prescrivent par cinq ans à compter de l'adjudication ou de la prise. La loi française seule régit les présentes conditions générales d'achat. Toute contestation relative à leur existence, leur validité, leur opposabilité à tout enchérisseur et acquéreur, et à leur exécution sera tranchée par le tribunal compétent du ressort de Paris (France).

Banque partenaire:



# CONDITIONS OF PURCHASE IN VOLUNTARY AUCTION SALES

## ARTCURIAL

Artcurial SAS is an operator of voluntary auction sales regulated by the law articles L321-4 and following of the Code de Commerce. In such capacity Artcurial SAS acts as the agent of the seller who contracts with the buyer. The relationships between Artcurial SAS and the buyer are subject to the present general conditions of purchase which can be modified by saleroom notices or oral indications before the sale, which will be recorded in the official sale record.

## I. GOODS FOR AUCTION

a) *The prospective buyers are invited to examine any goods in which they may be interested, before the auction takes place, and notably during the exhibitions. Artcurial SAS is at disposal of the prospective buyers to provide them with reports about the conditions of lots.*

b) *Description of the lots resulting from the catalogue, the reports, the labels and the verbal statements or announcements are only the expression by Artcurial SAS of their perception of the lot, but cannot constitute the proof of a fact.*

c) *The statements by made Artcurial SAS about any restoration, mishap or harm arisen concerning the lot are only made to facilitate the inspection thereof by the prospective buyer and remain subject to his own or to his expert's appreciation. The absence of statements Artcurial SAS by relating to a restoration, mishap or harm, whether made in the catalogue, condition reports, on labels or orally, does not imply that the item is exempt from any current, past or repaired defect. Inversely, the indication of any defect whatsoever does not imply the absence of any other defects.*

d) *Estimates are provided for guidance only and cannot be considered as implying the certainty that the item will be sold for the estimated price or even within the bracket of estimates. Estimates cannot constitute any warranty assurance whatsoever. The estimations can be provided in several currencies; the conversions may, in this case or, be rounded off differently than the legal rounding*

## 2. THE SALE

a) *In order to assure the proper organization of the sales, prospective buyers are invited to make themselves known to Artcurial SAS before the sale, so as to have their personal identity data recorded. Artcurial SAS reserves the right to ask any prospective buyer to justify his identity as well as his bank references and to request a deposit. Artcurial SAS reserves the right to refuse admission to the auction sales premises to any prospective buyer for legitimate reasons.*

b) *Any person who is a bidder undertakes to pay personally and immediately the hammer price increased by the costs to be born by the buyer and any and all taxes or fees/expenses which could be due. Any bidder is deemed acting on his own behalf except when prior notification, accepted by Artcurial SAS, is given that he acts as an agent on behalf of a third party.*

c) *The usual way to bid consists in attending the sale on the premises. However, Artcurial SAS may graciously accept to receive some bids by telephone from a prospective buyer who has expressed such a request before the sale. Artcurial SAS will bear no liability / responsibility whatsoever, notably if the telephone contact is not made, or if it is made too late, or in case of mistakes or omissions relating to the reception of the telephone. For variety of purposes, Artcurial SAS reserves its right to record all the telephone communications during the auction. Such records shall be kept until the complete payment of the auction price, except claims.*

d) *Artcurial SAS may accept to execute orders to bid which will have been submitted before the sale and by Artcurial SAS which have been deemed acceptable. Artcurial SAS is entitled to request a deposit which will be refunded within 48hours after the sale if the lot is not sold to this buyer. Should Artcurial SAS receive several instructions to bid for the same amounts, it is the instruction to bid first received which will be given preference. Artcurial SAS will bear no liability/responsibility in case of mistakes or omission of performance of the written order.*

e) *In the event where a reserve price has been stipulated by the seller, Artcurial SAS reserves the right to bid on behalf of the seller until the reserve price is reached. The seller will not be admitted to bid himself directly or through an agent. The reserve price may not be higher than the low estimate for the lot printed in or publicly modified before the sale.*

f) *Artcurial SAS will conduct auction sales at their discretion, ensuring freedom auction and equality among all bidders, in accordance with established practices. Artcurial SAS reserves the right to refuse any bid, to organise the bidding in such manner as may be the most appropriate, to move some lots in the course of the sale, to withdraw any lot in the course of the sale, to combine or to divide some lots in the course of the sale. In case of challenge or dispute, Artcurial SAS reserves the right to designate the successful bidder, to continue the bidding or to cancel it, or to put the lot back up for bidding.*

g) *Subject to the decision of the person conducting the bidding for Artcurial SAS, the successful bidder will be the bidder who will have made the highest bid provided the final bid is equal to or higher than the reserve price if such a reserve price has been stipulated. The hammer stroke will mark the acceptance of the highest bid and the pronouncing of the word "adjudgé" or any equivalent will amount to the conclusion of the purchase contract between the seller and the last bidder taken in consideration. No lot will be delivered to the buyer until full payment has been made. In case of payment by an ordinary draft/check, payment will be deemed made only when the check will have been cashed.*

h) *So as to facilitate the price calculation for prospective buyers, a currency converter may be operated by Artcurial SAS as guidance. Nevertheless, the bidding cannot be made in foreign currency and Artcurial SAS will not be liable for errors of conversion.*

## 3. THE PERFORMANCE OF THE SALE

1) *As this is a charity auction, no buyer's premium is to be paid on top of the hammer-price.*

2) *The payment of the lot will be made cash, for the whole of the price, costs and taxes, even when an export licence is required. The purchaser will be authorized to pay by the following means:*  
- *In cash: up to 1 000 euros, costs and taxes included, for French citizens and people acting on behalf of a company, up to 15 000 euros, costs and taxes included, for foreign citizens on presentation of their identity papers;*  
- *By cheque drawn on a French bank on presentation of identity papers and for any company, a KBis dated less than 3 months (cheques drawn on a foreign bank are not accepted);*  
- *By bank transfer;*  
- *By credit card: VISA, MASTERCARD or AMEX (in case of payment by AMEX, a 1,85% additional commission corresponding to cashing costs will be collected).*

b) *Artcurial SAS will be authorized to reproduce in the official sale record and on the bid summary the information that the buyer will have provided before the sale. The buyer will be responsible for any false information given. Should the buyer have neglected to give his personal information before the sale, he will have to give the necessary information as soon as the sale of the lot has taken place. Any person having been recorded by Artcurial SAS has a right of access and of rectification to the nominative data provided to Artcurial SAS pursuant to the provisions of Law of the 6 July 1978.*

c) *The lot must to be insured by the buyer immediately after the purchase. The buyer will have no recourse against Artcurial SAS, in the event where, due to a theft, a loss or a deterioration of his lot after the purchase, the compensation he will receive from the insurer of Artcurial SAS would prove insufficient.*

d) *The lot will be delivered to the buyer only after the entire payment of the price, costs and taxes. If payment is made by cheque, the lot will be delivered after cashing, eight working days after the cheque deposit. In the meantime Artcurial SAS may invoice to the buyer the costs of storage of the lot, and if applicable the costs of handling and transport. Should the buyer fail to pay the amount due, and after notice to pay has been given by Artcurial SAS to the buyer without success, at the seller's request, the lot is re-offered for sale, under the French procedure known as "procédure de folle enchère". If the seller does not make this request within three months from the date of the sale, the sale will be automatically cancelled, without prejudice to any damages owed by the defaulting buyer. In addition, Artcurial SAS reserves the right to claim against the defaulting buyer, at their option:*  
- *interest at the legal rate increased by five points,*  
- *the reimbursement of additional costs generated by the buyer's default,*  
- *the payment of the difference between the initial hammer price and the price of sale after "procédure de folle enchère" if it is inferior as well as the costs generated by the new auction.*  
Artcurial SAS also reserves the right to

set off any amount Artcurial SAS may owe the defaulting buyer with the amounts to be paid by the defaulting buyer.

Artcurial SAS reserves the right to exclude from any future auction, any bidder who has been a defaulting buyer or who has not fulfilled these general conditions of purchase.

e) For items purchased which are not collected within seven days from after the sale (Saturdays, Sundays and public holidays included), Artcurial SAS will be authorized to move them into a storage place at the defaulting buyer's expense, and to release them to same after payment of corresponding costs, in addition to the price, costs and taxes.

#### 4. THE INCIDENTS OF THE SALE

In case of dispute, Artcurial SAS reserves the right to designate the successful bidder, to continue the sale or to cancel it or to put the lot up for sale.

a) In case two bidders have bidden vocally, by mean of gesture or by telephone for the same amount and both claim title to the lot, after the bidding the lot, will immediately be offered again for sale at the previous last bid, and all those attending will be entitled to bid again.

b) So as to facilitate the presentation of the items during the sales, Artcurial SAS will be able to use video technology. Should any error occur in operation of such, which may lead to show an item during the bidding which is not the one on which the bids have been made, Artcurial SAS shall bear no liability/responsability whatsoever, and will have sole discretion to decide whether or not the bidding will take place again.

#### 5. PRE-EMPTION OF THE FRENCH STATE

The French state is entitled to use a right of pre-emption on works of art, pursuant to the rules of law in force.

The use of this right comes immediately after the hammer stroke, the representative of the French state expressing then the intention of the State to substitute for the last bidder, provided he confirms the pre-emption decision within fifteen days.

Artcurial SAS will not bear any liability/responsibility for the conditions of the pre-emption by the French State.

#### 6. INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT - COPYRIGHT

The copyright in any and all parts of the catalogue is the property of Artcurial SAS. Any reproduction thereof is forbidden and will be considered as counterfeiting to their detriment.

Furthermore, Artcurial SAS benefits from a legal exception allowing them to reproduce the lots for auction sale in their catalogue, even though the copyright protection on an item has not lapsed.

Any reproduction of Artcurial SAS catalogue may therefore constitute an illegal reproduction of a work which may lead its perpetrator to be prosecuted for counterfeiting by the holder of copyright on the work. The sale of a work of art does not transfer to its buyer any reproduction or representation rights thereof.

#### 7. REMOVAL OF PURCHASES

The buyer has to insure its purchase, and Artcurial SAS assumes no liability for any damage items which may occur after the sale. All transportation arrangements are the sole responsibility of the buyer.

#### 8. SEVERABILITY

The clauses of these general conditions of purchase are independent from each other. Should a clause whatsoever be found null and void, the others shall remain valid and applicable.

#### 9. LAW AND JURISDICTION

In accordance with the law, it is added that all actions in public liability instituted on the occasion of valuation and of voluntary and court-ordered auction sales are barred at the end of five years from the hammer price or valuation.

These Conditions of purchase are governed by French law exclusively. Any dispute relating to their existence, their validity and their binding effect on any bidder or buyer shall be submitted to the exclusive jurisdiction of the Courts of France.

Bank :



CARITATIVE\_FR

## ARTCURIAL

7, Rond-Point des Champs-Élysées  
75008 Paris  
T. +33 (0)1 42 99 20 20  
F. +33 (0)1 42 99 20 21  
contact@artcurial.com  
www.artcurial.com

## ASSOCIÉS

**Comité exécutif:**  
François Tajan, **président délégué**

Fabien Naudan, **vice-président**  
Matthieu Lamoure, **directeur général d'Artcurial Motorcars**  
Joséphine Dubois, **directeur financier et administratif**

**Directeur associé senior:**  
Martin Guesnet

**Directeurs associés:**  
Stéphane Aubert  
Emmanuel Berard  
Olivier Berman  
Isabelle Bresset  
Matthieu Fournier  
Bruno Jaubert  
Julie Valade

---

**Conseil de surveillance et stratégie :**  
Francis Briest, **président**  
Axelle Givaudan, **secrétaire général, directeur des affaires institutionnelles**

**Conseiller scientifique et culturel :**  
Serge Lemoine

---

## GROUPE ARTCURIAL SA

**Président Directeur Général :**  
Nicolas Orłowski

**Président d'honneur :**  
Hervé Poulain

**Vice-président :**  
Francis Briest

**Conseil d'Administration :**  
Francis Briest, Olivier Costa de Beauregard,  
Nicole Dassault, Laurent Dassault,  
Carole Fiquémont, Marie-Hélène Habert,  
Nicolas Orłowski, Hervé Poulain

SAS au capital de 1797000 €  
Agrément n° 2001-005

## FRANCE

**Bordeaux**  
Marie Janoueix  
Hôtel de Gurchy  
83 Cours des Girondins  
33500 Libourne  
T. +33 (0)6 07 77 59 49  
mjanoueix@artcurial.com

**Artcurial Lyon**  
**Michel Rambert**  
Commissaire-Priseur:  
Michel Rambert  
2-4, rue Saint Firmin - 69008 Lyon  
T. +33 (0)4 78 00 86 65  
mrambert@artcurial-lyon.com

**Montpellier**  
Geneviève Salasc de Cambiaire  
T. +33 (0)6 09 78 31 45  
gsalasc@artcurial.com

**Artcurial Toulouse**  
**Jean-Louis Vedovato**  
Commissaire-Priseur:  
Jean-Louis Vedovato  
8, rue Fermat - 31000 Toulouse  
T. +33 (0)5 62 88 65 66  
v.vedovato@artcurial-toulouse.com

**Arqana**  
**Artcurial Deauville**  
32, avenue Hocquart de Turtot  
14800 Deauville  
T. +33 (0)2 31 81 81 00  
contact@artcurial-deauville.com

## INTERNATIONAL

**Directeur Europe :**  
Martin Guesnet, 20 31  
Assistante :  
Héloïse Hamon,  
T. +33 (0)1 42 25 64 73

**Allemagne**  
Miriam Krohne, directeur  
Galeriestrasse 2 b  
80539 Munich  
T. +49 89 1891 3987

**Autriche**  
Caroline Messensee, directeur  
Carina Gross, assistante  
Rudolfsplatz 3 - 1010 Wien  
T. +43 1 535 04 57

**Belgique**  
Vinciane de Traux, directeur  
Aude de Vaucresson, spécialiste Post-War & Contemporain  
Stéphanie-Victoire Haine, assistante  
5, avenue Franklin Roosevelt  
1050 Bruxelles  
T. +32 2 644 98 44

**Italie**  
Emilie Volka, directeur  
Serena Zammattio, assistante  
Palazzo Crespi,  
Corso Venezia, 22 - 20121 Milano  
T. +39 02 49 76 36 49

**Monaco**  
Louise Gréther, directeur  
Julie Moreau, assistante  
Résidence Les Acanthes  
6, avenue des Citronniers 98000 Monaco  
T. +377 97 77 51 99

## Chine

Jiayi Li, consultante  
798 Art District, No 4 Jiuxianqiao Lu  
Chaoyang District - Beijing 100015  
T. +86 137 01 37 58 11  
lijiaiyi7@gmail.com

## Israël

Philippe Cohen, représentant  
Chirly Attias, assistante  
T. +33 (0)1 77 50 96 97  
T. +33 (0)6 12 56 51 36  
T. +972 54 982 53 48  
pcohen@artcurial.com

## ADMINISTRATION ET GESTION

**Secrétaire général, directeur des affaires institutionnelles :**  
Axelle Givaudan, 20 25  
**Directeur administratif et financier :**  
Joséphine Dubois, 16 26

**Comptabilité et administration**  
**Comptabilité des ventes :**  
Responsable: Marion Dauneau  
Julie Court, Audrey Couturier,  
Marine Langard, Thomas Slim-Rey

**Comptabilité générale:**  
Responsable: Virginie Boisseau,  
Marion Bégat, Sandra Margueritat,  
Mouna Sekour

**Responsable administrative des ressources humaines:**  
Isabelle Chênais, 20 27  
Assistante :  
Crina Mois, 20 79

**Logistique et gestion des stocks**  
Directeur: Éric Pourchot  
Rony Aviron, Mehdi Bouchekout,  
Denis Chevallier, Lionel Lavergne,  
Joël Laviolette, Vincent Mauriol,  
Lal Sellahannadi

**Transport et douane**  
Responsable : Robin Sanderson, 16 57  
shipping@artcurial.com  
Laure-Anne Truchot, 20 77  
shippingdt@artcurial.com  
Marine Renault, 17 01

**Ordres d'achat, enchères par téléphone**  
Kristina Vrzests, 20 51  
Marguerite de Boisbrunet  
Ludmilla Malinovsky  
Alexia Yon  
bids@artcurial.com

**Marketing, Communication et Activités Culturelles**  
Directeur :  
Carine Decroix, 16 52  
Chef de projet marketing :  
Lorraine Calemard, 20 87  
Chef de projet marketing junior :  
Béatrice Epezy, 16 23  
Graphiste junior :  
Émilie Génovèse, 20 10  
Abonnements catalogues :  
Géraldine de Mortemart, 20 43

**Relations Extérieures**  
Directeur :  
Jean Baptiste Duquesne, 20 76  
Assistante presse :  
Anne-Laure Guérin, 20 86

## DÉPARTEMENTS D'ART

### Archéologie et Arts d'Orient

Spécialiste :  
Mathilde Neuve-Église, 20 75

### Artcurial Motorcars Automobiles de Collection

Directeur général :  
Matthieu Lamoure  
Directeur adjoint :  
Pierre Novikoff  
Spécialistes : Benjamin Arnaud  
Antoine Mahé  
Spécialiste junior :  
Arnaud Faucon  
Consultant : Frédéric Stoesser  
Directeur des opérations  
et de l'administration :  
Iris Hummel, 20 56  
Administrateurs :  
Anne-Claire Mandine, 20 73  
Sandra Fournet, 38 11

### Automobilia Aéronautique, Marine

Directeur :  
Matthieu Lamoure  
Direction :  
Sophie Peyrache, 20 41

### Art d'Asie

Directeur :  
Isabelle Bresset, 20 13  
Expert :  
Philippe Delalande  
Spécialiste junior :  
Shu Yu Chang, 20 32

### Art Déco

Spécialistes :  
Sabrina Dolla, 16 40  
Cécile Tajan, 20 80  
Experts : Cabinet d'expertise  
Marcilhac

### Bandes Dessinées

Expert : Éric Leroy  
Spécialiste junior :  
Saveria de Valence, 20 11

### Bijoux

Directeur : Julie Valade  
Spécialiste : Valérie Goyer  
Experts: S.A.S. Déchaut-Stetten  
Administrateur :  
Lamia Içame, 20 52

### Curiosités, Céramiques et Haute Époque

Contact :  
Isabelle Boudot de La Motte, 20 12  
Expert : Philippe Boucaud

### Inventaires et Collections

Directeur : Stéphane Aubert  
Chargé d'inventaires :  
Vincent Heraud, 20 02  
Administrateurs :  
Pearl Metalia, 20 18  
Béatrice Nicolle, 16 55  
Consultants :  
Jean Chevallier  
Catherine Heim

### Livres et Manuscrits

Spécialiste senior :  
Guillaume Romaneix  
Administrateur :  
Lorena de La Torre, 16 58

### Mobilier, Objets d'Art du XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> s.

Directeur :  
Isabelle Bresset  
Céramiques, expert :  
Cyrille Froissart  
Orfèvrerie, experts :  
S.A.S. Déchaut-Stetten,  
Marie de Noblet  
Spécialiste :  
Filippo Passadore  
Administrateur :  
Charlotte Norton, 20 68

### Montres

Directeur :  
Marie Sanna-Legrand  
Expert : Geoffroy Ader  
Administrateur :  
Justine Lamarre, 20 39

### Orientalisme

Directeur : Olivier Berman, 20 67  
Administrateur :  
Hugo Brami, 16 15

### Souvenirs Historiques et Armes Anciennes

Expert: Gaëtan Brunel  
Administrateur :  
Juliette Leroy, 20 16

### Ventes Généralistes

Direction :  
Isabelle Boudot de La Motte  
Administrateurs :  
Juliette Leroy, 20 16  
Thaïs Thirouin, 20 70

### Tableaux et Dessins Anciens et du XIX<sup>e</sup> s.

Directeur : Matthieu Fournier  
Dessins Anciens, experts :  
Bruno et Patrick de Bayser  
Spécialiste : Elisabeth Bastier  
Administrateur :  
Margaux Amiot, 20 07

### Vins Fins et Spiritueux

Experts : Laurie Matheson  
Luc Dabadie  
Spécialiste junior :  
Marie Calzada, 20 24  
vins@artcurial.com

### Hermès Vintage & Fashion Arts

Directeur : Pénélope Blanckaert  
Administrateurs :  
Alice Léger, 16 59  
Clara Vivien  
T. +33 1 58 56 38 12

### Direction des départements du XX<sup>e</sup> s.

Vice-président :  
Fabien Naudan  
Assistante :  
Alma Barthélemy, 20 48

### Design

Directeur : Emmanuel Berard  
Catalogueur Design :  
Claire Gallois, 16 24  
Consultant Design Scandinave :  
Aldric Speer  
Administrateur Design  
Scandinave :  
Capucine Tamboise, 16 21

### Estampes, Livres Illustrés et Multiples

Spécialiste junior :  
Pierre-Alain Weydert, 16 54

### Photographie

Administrateur :  
Capucine Tamboise, 16 21

### Urban Art Limited Edition

Spécialiste senior :  
Arnaud Oliveux  
Catalogueur :  
Karine Castagna, 20 28

### Impressionniste & Moderne

Directeur Art Impressionniste  
& Moderne : Bruno Jaubert  
École de Paris, 1905-1939 :  
Expert : Nadine Nieszawer  
Recherche et certificat :  
Jessica Cavalero  
Historienne de l'art :  
Marie-Caroline Sainsaulieu  
Catalogueur : Florent Wanecq  
Administrateur :  
Élodie Landais, 20 84

### Post-War & Contemporain

Responsable :  
Hugues Sébilleau  
Recherche et certificat :  
Jessica Cavalero  
Catalogueur :  
Sophie Cariguel  
Administrateur :  
Vanessa Favre, 16 13

## COMMISSAIRES-PRISEURS HABILITÉS

Francis Briest, François Tajan,  
Hervé Poulain, Isabelle Boudot  
de La Motte, Isabelle Bresset,  
Stéphane Aubert, Arnaud Oliveux,  
Matthieu Fournier,  
Thaïs Thirouin

## VENTES PRIVÉES

Contact : Anne de Turenne, 20 33

Tous les emails  
des collaborateurs  
d'Artcurial s'écrivent comme  
suit : initiale du prénom  
et nom@artcurial.com, par  
exemple : iboudotdelamotte@  
artcurial.com

Les numéros de téléphone  
des collaborateurs d'Artcurial  
se composent comme suit :  
+33 1 42 99 xx xx

Affilié  
À International  
Auctioneers



International  
Auctioneers

V-187

# ORDRE D'ACHAT ABSENTEE BID FORM

La Part des Anges  
Vente n°3867  
Jeudi 20 septembre 2018 à 21h30  
Cognac – Hôtel Chais Monnet – 50 avenue Paul Firino Martell

- Ordre d'achat / Absentee bid  
 Ligne téléphonique / Telephone

Pour les lots dont l'estimation est supérieure à 500 euros  
For lots estimated from € 500 onwards

Téléphone / Phone :

Code banque  
BIC or swift

Numéro de compte / IBAN :



Clef RIB :

Code guichet :



Nom de la Banque / Name of the Bank : \_\_\_\_\_

Adresse / POST Address: \_\_\_\_\_

Gestionnaire du compte / Account manager : \_\_\_\_\_

Nom / Name : \_\_\_\_\_

Prénom / First Name : \_\_\_\_\_

Société / Compagny : \_\_\_\_\_

Adresse / Address : \_\_\_\_\_

Téléphone / Phone : \_\_\_\_\_

Fax : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Merci de bien vouloir joindre à ce formulaire une copie de votre pièce d'identité (passeport ou carte nationale d'identité) si vous enchérissez pour le compte d'une société, merci de joindre un extrait KBIS de moins de 3 mois.

*Could you please provide a copy of your id or passport if you bid on behalf of a company, could you please provide a power of attorney.*

Après avoir pris connaissance des conditions de vente décrites dans le catalogue, je déclare les accepter et vous prie d'acquiescer pour mon compte personnel aux limites indiquées en euros, les lots que j'ai désignés ci-dessous. (les limites ne comprenant pas les frais légaux).

*I have read the conditions of sale and the guide to buyers printed in this catalogue and agree to abide by them. I grant your permission to purchase on my behalf the following items within the limits indicated in euros. (These limits do not include buyer's premium and taxes).*

Lot	Description du lot / Lot description	Limite en euros / Max. euros price
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€

Les demandes d'enchères téléphoniques doivent impérativement nous parvenir au moins 24 heures avant la vente. Ce service est offert pour les lots dont l'estimation basse est supérieure à 500 €.

*To allow time for processing, absentee bids should be received at least 24 hours before the sale begins. This service is offered for the lots with a low estimate above 500€.*

Les ordres d'achat doivent impérativement nous parvenir au moins 24 heures avant la vente.

*To allow time for processing, absentee bids should be received at least 24 hours before the sale begins.*

À renvoyer / Please mail to :

Artcurial SAS  
7 Rond-Point des Champs-Élysées - 75008 Paris  
Fax: +33 (0)1 42 99 20 60  
bids@artcurial.com

Date et signature obligatoire / Required dated signature

# ARTCURIAL



# LA PART DES ANGES

Jeudi 20 septembre 2018 - 21h30  
[lapartdesanges.cognac.fr](http://lapartdesanges.cognac.fr) / [artcurial.com](http://artcurial.com)



BNIC  
**COGNAC**  
FRANCE

ARTCURIAL