

La **PERCÉE** du Vin **JAUNE**

DIMANCHE 5 FÉVRIER 2023 | 09H30
SOUS CHAPITEAU

Chapiteau central - centre du village
39210 Voiteur



VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES
VIEUX MILLESIMES DE VINS
& EAUX DE VIE DU JURA



VENTE AUX ENCHÈRES 2023

Créée en 1997, la vente aux enchères de la Percée du Vin Jaune a contribué à mettre en place une cotation cohérente de référence des vieux millésimes de vins et eaux-de-vie du Jura, et à donner une notoriété au vignoble Jurassien en valorisant l'originalité et la capacité de garde exceptionnelle de ses vins jaunes et de ses chardonnays.

**L'édition 2023 de la vente se tiendra
à 9h30 précises, le dimanche 5 février**

Voiteur (39210) - sous chapiteau

Les lots mis en vente seront exposés sur place de 8h30 à 9h30.

Elle présentera et proposera 207 lots.



CONDITIONS DE LA VENTE

- La vente est faite expressément au comptant.
- Les acquéreurs paieront en sus des enchères 22 % TTC + 3,6 % TTC en cas de vente en ligne par lot et par tranche.
- En cas de paiement par chèque, le transfert de propriété n'aura lieu qu'après encaissement du chèque.
- Une exposition préalable permet aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets mis en vente.
- Le magasinage n'engage pas la responsabilité du commissaire-priseur, à quelque titre que ce soit.
- Les informations portées au catalogue sont purement indicatives.
- Les attributions ont été établies compte tenu des connaissances techniques à la date de la vente.
- Aucune réclamation ne sera possible pour des restaurations d'usage et petits accidents, l'exposition ayant permis l'examen des œuvres.
- Les clients non-résidents en France ne pourront prendre livraison de leurs achats qu'après un règlement bancaire par Téléx ou SWIFT.
- Le commissaire-priseur décline toute responsabilité sur les conséquences juridiques d'une fausse déclaration de l'acheteur.
- Le commissaire-priseur n'est pas responsable de la hauteur des niveaux, de l'état des étiquettes, des congés, des bouchons ainsi que de la qualité du produit contenu.
- Il est demandé aux adjudicateurs de procéder à l'enlèvement immédiat de leurs lots pour éviter les frais de manutention et de gardiennage qui sont à leur charge. Il ne sera admise aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.
- Les lots non vendus peuvent être récupérés sur place par leur propriétaire après la fin de la vente ou pendant 3 semaines après la Percée, au château Pécauld à Arbois en prévenant de votre passage au : 03 84 66 26 14.
- Les lots non récupérés deviendront la propriété des Ambassadeurs des vins jaunes.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



INFORMATIONS UTILES

Les informations sur les lots proposés dans le catalogue 2023 peuvent être sollicitées auprès du responsable de la commission organisatrice de la vente :

Ambassadeurs des Vins Jaunes

Joignable jusqu'au 30 janvier 2023 inclus,

Par téléphone : 03 84 66 26 14 ou par mail percee@jura-vins.com

La vente débutera à **9H30** précises et sera réalisée par :

M^e Jean-Paul RENOUD-GRAPPIN, commissaire-priseur à Besançon

Joignable par téléphone à Hôtel des Ventes de Besançon au 03 81 82 14 14

ou par mail : renoud-grappin@wanadoo.fr

VOITEUR MON VILLAGE

Voiteur est assis au pied du célèbre rocher de Château-Chalon, au débouché de deux vallons qui viennent s'épanouir dans une plaine connue sous le nom de Val de Voiteur. Un cirque de collines l'entourent et sur lesquelles sont accrochés Menétré-le-Vignoble, Blandans Saint Martin ou encore Charnay.

Le cône tronqué sur lequel est perché le vieux bourg de Château-Chalon dut servir d'oppidum aux populations celtiques répandues sur les bords de Seille. Cette contrée est pleine de souvenirs de l'époque romaine ; On pense qu'une bataille sanglante se livra dans l'antiquité au milieu de la plaine de Voiteur et que le bourg tire son nom d'un monument érigé par le vainqueur sur le coteau de Saint Martin. « Val Victoris », ou « villa victoris » serait à l'origine du nom de Voiteur, les habitants s'appellent "Les Victoriens".



Ces coteaux, depuis la plus lointaine antiquité furent particulièrement propices à la culture de la vigne, et l'apogée de celle-ci se situe très certainement au milieu du 19^{ème} siècle où l'on dénombre sur la commune, pas moins de 1466 hectares de vignes. Ces superbes terroirs de prédilection des cépages chardonnay et savagnin se virent, en 1937, classés en A.O.C. Côtes du Jura.

Toutefois, le paradoxe de Voiteur, bien qu'entourée, et située au cœur de la très célèbre appellation Château-Chalon, et de n'avoir aucune de ses parcelles classées dans ladite appellation. En effet la découpe administrative des communes fait que les villages voisins de Menétré-le-Vignoble, Domblans, Château-Chalon, ou encore Nevy-sur-Seille arrivent directement aux portes



de Voiteur. Les vignes de celle-ci, autrefois propriété des monastères de Charrin et de Baume les Messieurs, sont donc situées au sud sur le coteau des Byards qui surplombe le village du Vernois. Majoritairement exploités par les vignerons de ce village, ces coteaux bénéficient d'une exposition sud et sud-ouest, qui en fait un des terroirs les plus réputés dans blancs du Jura.

Ainsi, ce vignoble, qui, ayant connu dans la première moitié du 20^{ème} siècle une déprise importante due au phylloxéra, puis aux deux guerres mondiales, fût l'objet d'une importante relance viticole dans les années 1970.

L'exiguïté des lopins, le manque de voies d'accès rendant l'exploitation difficile, voire impossible, le premier remembrement viticole de France fut imaginé, puis réalisé par les vignerons visionnaires de l'époque. De nombreux chemins d'accès furent créés, et surtout un important réseau hydraulique mis en place afin de lutter contre l'érosion des sols, fléau des terroirs viticoles. Cette réalisation d'envergure permit la remise en culture d'excellentes parcelles délaissées depuis plusieurs décennies. Par la suite, dans les années qui suivirent, cet exemple fut repris par d'autres communes viticoles du secteur, ce qui fait aujourd'hui du canton de Voiteur l'un des deux pôles viticoles importants du Jura.

Les vignes de Voiteur produisent l'ensemble des vins de la gamme jurassienne avec toutefois une majorité de blancs, qu'ils soient effervescents ou tranquilles, floraux ou à forte typicité, jaunes ou de paille. Les vins rouges y sont plus rares bien que de qualité souvent remarquable. Voiteur passe aussi pour être le berceau originel des vins de paille du Jura ; en effet, c'est dans la région que l'on trouve les plus vieux flacons dudit nectar dû à la traditionnelle "recette" des trois cépages : chardonnay, Poulsard, et savagnin transmise par les anciens à nos jours.

** Dans A.Rousset, Dictionnaire des communes de Franche Comté & Alain Baud.*

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|----|----------------------------|---------------------------|-----------|---------------|-----------|--|----------------|
| 1 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1980 | Bernard Badoz | 45/65 |
| 2 | Côtes du Jura | Cuvée "Arrogance" | 75 cl | blanc | 2003 | Bernard Badoz | 25/45 |
| 3 | Côtes du Jura | LOT de 3 Poulsard | 75 cl | rouge | 1994 | Domaine Baud | 40/60 |
| 4 | Côtes du Jura | LOT de 3 Assemblage rouge | 75 cl | rouge | 2002 | Domaine Baud | 25/35 |
| 5 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1998 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 50/70 |
| 6 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1992 | Jean-Paul Jacquier | 40/60 |
| 7 | Arbois-Pupillin | | 75 cl | rouge | 2003 | Désiré Petit Pupillin | 25/35 |
| 8 | Arbois-Pupillin | | 75 cl | rouge | 2004 | Désiré Petit Pupillin | 25/35 |
| 9 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1994 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 60/80 |
| 10 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1995 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 60/80 |
| 11 | Arbois | LOT de 3 | 75 cl | rouge | 2008 | Domaine Rolet Arbois | 60/100 |
| 12 | Côtes du Jura | | 75 cl | rouge | 1992 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 60/80 |
| 13 | Côtes du Jura | | 75 cl | rouge | 1995 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 30/60 |
| 14 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1992 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 30/50 |
| 15 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1996 | Jean-Louis Dain Saint-Lothain | 30/50 |
| 16 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1980 | Château d'Arlay | 50/70 |
| 17 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1998 | Blondeau Ménétru-Le-Vignoble | 50/70 |
| 18 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1991 | Domaine de la Pinte Arbois | 70/90 |
| 19 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1994 | Thierry Bertin Augea | 55/75 |
| 20 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 2002 | Victor Richard Le Vernois | 45/65 |
| 21 | Arbois | Hommage à Pasteur | 75 cl | rouge | 1993 | Domaine Rolet Arbois | 40/60 |
| 22 | Arbois | Réserve | 75 cl | blanc | 1995 | Jean-Louis Tissot Montigny-Les-Arsures | 40/60 |
| 23 | Arbois | Réserve | 75 cl | blanc | 1986 | Jean-Louis Tissot Montigny-Les-Arsures | 50/70 |
| 24 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1985 | Château d'Arlay | 80/100 |
| 25 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1990 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 80/100 |
| 26 | Arbois-Pupillin | | 62 cl | jaune | 1982 | Domaine Désiré Petit Pupillin | 85/100 |
| 27 | Arbois | | 62 cl | jaune | 2002 | Maison Gouillaud Pupillin | 45/65 |
| 28 | Arbois | Hommage à Pasteur | 75 cl | rouge | 1995 | Domaine Désiré Petit Pupillin | 30/55 |
| 29 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2005 | Michel Tissot et Fils Nevy-Sur-Seille | 30/50 |
| 30 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1996 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 55/75 |
| 31 | Arbois-Pupillin | | 62 cl | jaune | 1991 | Fruitière Vinicole de Pupillin | 65/85 |
| 32 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1992 | Michel Tissot et Fils Nevy-Sur-Seille | 30/50 |
| 33 | Arbois | Cuvée du Jubilé 1936-1986 | 75 cl | rouge | 1983 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 60/80 |
| 34 | Eau de vie de Marc du Jura | | 70 cl | | 1999 | Domaine de Lahaye Domblans | 60/80 |
| 35 | Arbois | | 75 cl | blanc | 1976 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 50/70 |
| 36 | Arbois | | 75 cl | rouge | 1989 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 45/70 |
| 37 | Arbois | Bicentenaire | 75 cl | rouge | 1989 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 45/70 |

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|----|----------------|---|-----------|-------------|-----------|-----------------------------------|----------------|
| 38 | Arbois | | 75 cl | rouge | 2003 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 25/35 |
| 39 | Arbois | | 75 cl | rouge | 2003 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 25/35 |
| 40 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1993 | Marcel Cabelier | 65/90 |
| 41 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1982 | Henri Maire Arbois | 85/110 |
| 42 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1976 | Henri Maire Arbois | 90/120 |
| 43 | L' Etoile | | 62 cl | jaune | 1983 | Château L'Etoile | 90/110 |
| 44 | L' Etoile | | 62 cl | jaune | 1983 | Château L'Etoile | 90/110 |
| 45 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1993 | Fruitière Vinicole de Pupillin | 65/90 |
| 46 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1982 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 85/110 |
| 47 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1983 | Henri Maire Arbois | 90/110 |
| 48 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 2002 | Parrot et Fils Voiteur | 45/65 |
| 49 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1999 | Chalandard Le Vernois | 60/90 |
| 50 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1983 | Fruitière Vinicole de Pupillin | 90/110 |
| 51 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1998 | Château d'Arlay | 50/70 |
| 52 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1967 | Fruitière Vinicole d'Arbois | 110/130 |
| 53 | Arbois | Saint-Paul | 75 cl | blanc | 1982 | Camille Loye Arbois | 60/80 |
| 54 | Château-Chalon | Récompense du domaine : Médaille d'or concours régional 1860 & Mention honorable - Exposition universelle 1855 | 62 cl | jaune | 1886 | Bury Château-Chalon | 3500/4000 |
| 55 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1942 | Henri Maire Arbois | 550/650 |
| 56 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1948 | Nicolas Arbois | 380/450 |
| 57 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1959 | Auguste Maclé | 200/260 |
| 58 | Château-Chalon | Millésime non précis (effacé) | 62 cl | jaune | | Vichot-Girot | 100/120 |
| 59 | Château-Chalon | Médaille vermeille Paris 1975 | 62 cl | jaune | 1967 | Marius Perron | 120/140 |
| 60 | Arbois | Médaille d'or Paris 1982 | 62 cl | jaune | 1975 | Lucien Aviet Montigny-Les-Arsures | 100/120 |
| 61 | Arbois | Médaille d'or - Cuvée de la confrérie | 62 cl | jaune | 1979 | Lucien Aviet Montigny-Les-Arsures | 110/130 |
| 62 | Arbois | Médaille d'argent - Cuvée de la confrérie | 62 cl | jaune | 1980 | Lucien Aviet Montigny-Les-Arsures | 90/110 |
| 63 | Arbois | Médaille d'argent 1989 - Cuvée de la confrérie | 62 cl | jaune | 1982 | Lucien Aviet Montigny-Les-Arsures | 90/110 |
| 64 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1986 | Jean Maclé Château-Chalon | 95/120 |
| 65 | Arbois | | 75 cl | blanc | 1947 | Henri Maire Arbois | 135/165 |
| 66 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1947 | Cordier Poncet Pont de Poitte | 460/600 |
| 67 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1942 | Viticulteur non mentionné | 500/600 |
| 68 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1934 | Viticulteur non mentionné | 550/650 |
| 69 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1947 | Cordier Poncet Pont de Poitte | 460/600 |
| 70 | L' Etoile | | 75 cl | blanc | 1928 | Cordier Poncet Pont de Poitte | 350/400 |

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|-----|----------------|--|-----------|---------------|-----------|------------------------------------|----------------|
| 71 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1947 | Cordier Poncet Pont de Poitte | 460/600 |
| 72 | Arbois | Vente de vins anciens d'Arbois (26/05/2018) | 75 cl | rouge | 1905 | Commandant Grand | 250/300 |
| 73 | Arbois | Vente de vins anciens d'Arbois (26/05/2018) | 75 cl | blanc | 1939 | Commandant Grand | 250/300 |
| 74 | Côtes du Jura | Document familial attestant l'origine | 37,5 cl | Vin de Paille | 1947 | André Perrin | 500/600 |
| 75 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1976 | Jean Macle Château-Chalon | 140/180 |
| 76 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1976 | Jean Macle Château-Chalon | 140/180 |
| 77 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1973 | Jean Macle Château-Chalon | 120/140 |
| 78 | Pupillin | | 75 cl | jaune | 1923 | Marcel Bouilleret | 700/800 |
| 79 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1967 | Domaine Bourdy Arlay | 110/130 |
| 80 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1958 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 190/250 |
| 81 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1966 | Pierre Peltier Menetru-Le-Vignoble | 160/180 |
| 82 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1967 | Domaine de la Pinte Arbois | 120/140 |
| 83 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1967 | Domaine de la Pinte Arbois | 120/140 |
| 84 | Vieux Jura | Assemblage : Gamay blanc et savagnin (Document attestant l'historique) | | blanc | 1929 | Gabriel Berthet Domblans | 350/400 |
| 85 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1976 | Marius Perron Voiteur | 100/120 |
| 86 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1962 | Louis cartier Poligny | 150/170 |
| 87 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1962 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 150/170 |
| 88 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1959 | Domaine Bourdy Arlay | 200/260 |
| 89 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1987 | Jean Macle Château-Chalon | 90/120 |
| 90 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1976 | Marius Perron Voiteur | 100/120 |
| 91 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1989 | Jean Macle Château-Chalon | 100/120 |
| 92 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1985 | Jean Macle Château-Chalon | 120/140 |
| 93 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1959 | Fruitière Vinicole de Pupillin | 200/250 |
| 94 | Château-Chalon | Récompense du domaine : Médaille d'or concours régional 1860 & Mention honorable - Exposition universelle 1855 | 62 cl | jaune | 1886 | Bury Château-Chalon | 2500/3000 |
| 95 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1969 | Domaine Bourdy Arlay | 110/130 |
| 96 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2008 | François Mossu Voiteur | 40/60 |
| 97 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1967 | Château La Muyre | 120/140 |
| 98 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1969 | Château La Muyre | 110/130 |
| 99 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1959 | Blanchard Montain | 200/250 |
| 100 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1967 | Jeannin Gevingey | 110/130 |
| 101 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1959 | Jeannin Gevingey | 150/180 |

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|---------|-------------------------------|--|-----------|---------------|-----------|---|----------------|
| 102 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1965 | Château La Muyre | 120/150 |
| 103 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1967 | Château La Muyre | 110/140 |
| 104 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1976 | Jeannin Gevingey | 90/110 |
| 105 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1976 | Bernard Badoz | 50/70 |
| 105 bis | Côtes du Jura | Les Roussots | 75 cl | Assemblage | 1947 | Pierre Badoz | 140/180 |
| 106 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1978 | Bernard Badoz | 50/70 |
| 107 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1995 | Bernard Badoz | 60/80 |
| 108 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1996 | Bernard Badoz | 60/80 |
| 109 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1997 | Bernard Badoz | 50/70 |
| 110 | Côtes du Jura | LOT de 3 "Rouge ancestral" | 75 cl | rouge | 1996 | Domaine Baud | 90/180 |
| 111 | Côtes du Jura | LOT de 3 | 75 cl | blanc | 1995 | Domaine Baud | 90/180 |
| 112 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1981 | Fruitière Vinicole d'Arbois | 80/100 |
| 113 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 2002 | Aimé Rodet Menetru-Le-Vignoble | 45/65 |
| 114 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2004 | Aimé Rodet Menetru-Le-Vignoble | 30/50 |
| 115 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1998 | Clavelin et Fils | 50/70 |
| 116 | Arbois-Pupillin | | 75 cl | rouge | 2003 | Désiré Petit Pupillin | 25/35 |
| 117 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1992 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 60/80 |
| 118 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1985 | Emile Bourguignon Vincelles | 40/60 |
| 119 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1976 | Georges Roubez Le Vernois | 50/70 |
| 120 | Arbois | | 75 cl | rouge | 2003 | Domaine Dugois Les Arsures | 25/35 |
| 121 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 2000 | Durand-Perron Château-Chalon | 70/90 |
| 122 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1994 | Jean-Louis Tissot Montigny-Les-Arsures | 60/80 |
| 123 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1995 | Caveau des Jacobins Poligny | 30/50 |
| 124 | Arbois | | 62 cl | jaune | 2002 | Domaine de la Pinte Arbois | 45/65 |
| 125 | L' Etoile | | 75 cl | blanc | 1982 | Paul Comte L'Etoile | 50/70 |
| 126 | Côtes du Jura | Bicentenaire révolution | 62 cl | jaune | 1986 | Jean-Pierre Boisson Toulouse-Le-Château | 85/105 |
| 127 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1991 | Domaine Credoz Château-Chalon | 80/100 |
| 128 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1992 | Domaine Courbet Nevy-Sur-Seille | 70/90 |
| 129 | Vieille Fine de Franche-Comté | | 75 cl | | NM | Château d'Arlay | 60/80 |
| 130 | Arbois | | 75 cl | blanc | 1988 | Domaine Désiré Petit Pupillin | 60/70 |
| 131 | Côtes du Jura | | 75 cl | rouge | 1986 | Château Gréa Sainte-Agnès | 50/75 |
| 132 | Arbois | | 75 cl | rouge | 1989 | Domaine Désiré Petit Pupillin | 50/80 |
| 133 | Arbois | Le Tonnelier | magnum | rouge | 1992 | Domaine Désiré Petit Pupillin | 60/100 |
| 134 | Arbois | | magnum | rouge | 2000 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 50/90 |
| 135 | Arbois | Vendanges tardives - Cuvée de la Sainte Cécile | 50 cl | blanc | 2005 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 30/50 |

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|-----|----------------|---------------------------------|-----------|---------------|-----------|---|----------------|
| 136 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1973 | Domaine de la Pinte Arbois | 90/110 |
| 137 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1999 | Michel Tissot et Fils Nevy-Sur-Seille | 80/100 |
| 138 | Arbois | Jubilé | 75 cl | blanc | 1983 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 50/70 |
| 139 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1996 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 55/75 |
| 140 | Arbois | Arbois Poulzard vieilles vignes | magnum | rouge | 2003 | Domaine Rolet Arbois | 40/80 |
| 141 | Arbois | Arbois Méorial | magnum | rouge | 2003 | Domaine Rolet Arbois | 40/80 |
| 142 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1989 | Henri Maire Arbois | 80/100 |
| 143 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1989 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 80/100 |
| 144 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1975 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 90/110 |
| 145 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1999 | Jean-Louis Tissot Montigny-Les-Arsures | 60/90 |
| 146 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1989 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 50/70 |
| 147 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1989 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 50/70 |
| 148 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1989 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 50/70 |
| 149 | Côtes du Jura | Althéa d'Or | 75 cl | blanc | 1988 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 50/70 |
| 150 | Côtes du Jura | Althéa d'Or | 75 cl | blanc | 1988 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 50/70 |
| 151 | Côtes du Jura | Cuvée 2000 | 75 cl | blanc | 1996 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 30/50 |
| 152 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1969 | Vichot-Girod | 60/80 |
| 153 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1990 | Bernard Badoz | 80/100 |
| 154 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1983 | Bernard Badoz | 70/100 |
| 155 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1978 | Bernard Badoz | 90/110 |
| 156 | Côtes du Jura | LOT de 3 rouge | 75 cl | rouge | 1996 | Domaine Baud | 30/55 |
| 157 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1972 | Fruitière Vinicole d'Arbois | 90/110 |
| 158 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1979 | Fruitière Vinicole d'Arbois | 100/120 |
| 159 | Côtes du Jura | Bicentenaire 1989 | 75 cl | blanc | 1989 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 50/70 |
| 160 | Côtes du Jura | Claveliné Percée 2003 | 62 cl | jaune | 1993 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 70/100 |
| 161 | L' Etoile | | 62 cl | jaune | 1995 | Château L'Etoile | 55/75 |
| 162 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1991 | Berthet-Bondet | 30/50 |
| 163 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1990 | Domaine Pêcheur Darbonnay | 80/100 |
| 164 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1999 | D et M Chevassu Ménétru-Le-Vignoble | 40/60 |
| 165 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2000 | Hubert Clavelin Le Vernois | 40/60 |
| 166 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1981 | Bury Château-Chalon | 90/110 |
| 167 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1999 | Domaine de la Pinte Arbois | 60/90 |
| 168 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1995 | André et Mireille Tissot Montigny-Les-Arsures | 55/75 |
| 169 | L' Etoile | | 75 cl | blanc | 1973 | Paul Comte L'Etoile | 50/70 |
| 170 | L' Etoile | | 75 cl | blanc | 1976 | Paul Comte L'Etoile | 50/70 |
| 171 | L' Etoile | Médaille d'or | 75 cl | blanc | 1979 | Paul Comte L'Etoile | 70/90 |
| 172 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1983 | Jean-Pierre Boisson Toulouse-Le-Château | 90/110 |

| N° | Appellation | Commentaires | Contenant | Type de vin | Millésime | Producteur | P Estimation € |
|-----|----------------------------|------------------------------------|-----------|---------------|-----------|------------------------------------|----------------|
| 173 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1989 | Marie-Claude Robelin | 80/100 |
| 174 | Eau de vie de Marc du Jura | Mise en bouteille dans un clavelin | 62 cl | | NM | Château d'Arlay | 60/80 |
| 175 | Côtes du Jura | Réserve | 75 cl | blanc | 1989 | Xavier Reverchon Poligny | 45/65 |
| 176 | Arbois | | magnum | rouge | 1999 | Domaine Rolet Arbois | 45/90 |
| 177 | Arbois | | 62 cl | jaune | 2000 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 60/80 |
| 178 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1999 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 70/90 |
| 179 | Arbois | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2004 | Domaine Martin Faudot Mesnay | 30/50 |
| 180 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1983 | Domaine de la Pinte Arbois | 90/110 |
| 181 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1986 | Domaine de Montbourgeau L'Etoile | 45/65 |
| 182 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1982 | Domaine Courbet Nevy-Sur-Seille | 85/110 |
| 183 | Côtes du Jura | | 75 cl | Macvin | 1973 | Jean Bourdy | 80/110 |
| 184 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2000 | Mouillard Jean-Luc Mantry | 40/60 |
| 185 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1969 | Pierre Peltier Menetru-Le-Vignoble | 100/120 |
| 186 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1969 | Pierre Peltier Menetru-Le-Vignoble | 100/120 |
| 187 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1986 | Pierre Peltier Menetru-Le-Vignoble | 85/105 |
| 188 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1979 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 100/120 |
| 189 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1982 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 85/110 |
| 190 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1979 | Fruitière Vinicole de Voiteur | 100/120 |
| 191 | Arbois | | 62 cl | jaune | 2001 | Domaine Jacques Tissot Arbois | 45/65 |
| 192 | Arbois | | 75 cl | rouge | 2009 | Domaine Rolet Arbois | 20-30 |
| 193 | Château-Chalon | Vignes aux Dames | 62 cl | jaune | 1973 | Marius Perron Voiteur | 100/120 |
| 194 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1983 | Blondeau Ménétru-Le-Vignoble | 100/120 |
| 195 | Château-Chalon | Vignes aux Dames | 62 cl | jaune | 1973 | Marius Perron Voiteur | 100/120 |
| 196 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 1989 | Hubert Clavelin Le Vernois | 80/100 |
| 197 | L' Etoile | | 75 cl | blanc | 1990 | André Radaz L'Etoile | 50/70 |
| 198 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 2007 | Caveau des Byards Le Vernois | 25/45 |
| 199 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1979 | Domaine Rolet Arbois | 100/120 |
| 200 | Côtes du Jura | | 62 cl | jaune | 2000 | Brocard Pannessières | 50/70 |
| 201 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1964 | Blanchard Montain | 80/90 |
| 202 | Côtes du Jura | | 75 cl | blanc | 1967 | Vichot-Girod | 70/90 |
| 203 | Arbois | | 75 cl | blanc | 1967 | Domaine Rolet Arbois | 70/90 |
| 204 | Arbois | | 75 cl | rouge | 2007 | Domaine Rolet Arbois | 20/30 |
| 205 | Côtes du Jura | | 37,5 cl | Vin de Paille | 1998 | François Mossu Voiteur | 40/60 |
| 206 | Château-Chalon | | 62 cl | jaune | 1976 | Jean Macle Château-Chalon | 140/180 |
| 207 | Arbois | | 62 cl | jaune | 1990 | Lucien Aviet Montigny-Les-Arsures | 90/110 |

COMMENTAIRES DES MILLÉSIMES VENTE AUX ENCHÈRES 2023 - VOITEUR

2009 : Hiver qui commence très froidement, gelée importante, 20 cm de neige à Marseille ! Arrive la tempête Klaus, printemps chaud et orageux, été très chaud et contrasté, automne chaud très grand millésime.

2008 : Hiver irrégulier mais relativement doux, printemps assez chaud (végétation 1 mois d'avance) Coup de froid en mars, été chaud et orageux automne avec orages violents le millésime est néanmoins bon voire très bon.

2007 : Année très irrégulière, hiver très doux (record depuis 1950) puis enneigé, printemps relativement humide, été chaud mais assez pluvieux, 1ere gelée début septembre, bon millésime.

2005 : Hiver très froid et long, printemps chaud et été très chaud et orageux, millésime exceptionnel.

2004 : Début d'année très pluvieuse, neige en février, mois de mai pourri, été frais et pluvieux, millésime très moyen.

2003 : Hiver relativement doux avec un peu de neige néanmoins, puis gelée printanière et enfin l'été de 2003 fût le plus chaud depuis plus de 50 ans en termes de températures minimales mais aussi de maximales. Cette canicule a été exceptionnelle tant par sa durée que par ses températures, millésime exceptionnel et encensé attention au manque parfois de fraîcheur.

2002 : Hiver très froid même dans le sud de la France, contraste entre sud et nord, fin février +20 au Pays basque ! Printemps chaud et sec et début d'été pluvieux, puis chaud avec orage violent parfois, déluge cévenol début septembre, automne assez pluvieux, millésime correct qui dépend de la date des vendanges.

2000 : Printemps ensoleillé mais avec de gros écarts de températures. Très chaud jusqu'en juillet et août peu favorable. Septembre splendide. Bonne quantité. Grand millésime.

1999 : Printemps pluvieux. Mai et juin sec et chaud. Juillet pluvieux puis août et septembre beau et chaud. Bonne maturité. Très belle quantité et très grande qualité.

1998 : Les thermomètres s'affolent ! il s'agit de l'année la plus chaude jamais enregistrée jusqu'à cette date sur la planète (l'année 1997 était également la plus chaude). Record de douceur en janvier, un peu de neige en avril en plaine, canicule sur le sud et pluies orageuses en été, coup de froid mi-septembre et fin d'automne pluvieuse, millésime d'un bon potentiel un peu hétérogène.

1997 : Exceptionnel de précocité et de qualité. Grand millésime.

1996 : Hiver froid. Printemps moyen. Eté et automne très chaud. Peu de pluie. Grosse récolte. Grand millésime.

1995 : Bonne année en général. Bon millésime.

1994 : Climat bien moyen. Qualité délicate.

1993 : Printemps sec. Pluies importantes jusqu'en juillet. Beaucoup de mildiou. 5 ha seulement ont droit à l'AOC château Chalon. Rendements moyens. Qualité inégale, de moyen à grand millésime.

1992 : Du fait d'une récolte quasi nulle, en 1991, 1992 donne une énorme quantité de vins jusqu'à 80 hl par hectare, mais souvent peu d'alcool. Qualité très disparate d'un vigneron à l'autre et d'une appellation à l'autre.

1991 : Gel le 5 mai, 90% de perte. Pas de récolte. Millésime exceptionnel du fait de la concentration.

1990 : Belle année en général. Bons rendements. Très grand millésime, parfois exceptionnel.

1989 : Chaleurs et sécheresse depuis avril. Quelques rares pluies. Vignes magnifiques. Gros rendements. Très grand millésime.

1988 : Mars exécration. Puis beau temps équilibre entre pluie et chaleur. Bons rendements. Très grand millésime.

1987 : Hiver et printemps froid et humide jusqu'à fin mai. Belle et chaude fin août, septembre également. Mais pluies et orages à partir du 3 octobre, avec la pourriture qui commence. Bon millésime en rouge, blanc et vins jaunes.

1986 : Assez mauvais temps jusqu'en avril, retard. Très chaud en été. Etat sanitaire superbe. Bons rendements. Grand à très grand millésime.

1985 : Gel jusqu'à -20°. Retard de végétation. Très chaud en juillet, août et septembre. Bons rendements. Grand millésime.

1983 : Hiver long, printemps froid et pluvieux. Rattrapage en été. Sécheresse. Rendements moyens. Très grand millésime.

1982 : Printemps sec et froid, puis l'été d'un seul coup, canicule jusqu'en automne. Très gros rendements. Bon à très bon millésime.

1981 : Alternance de pluies et de chaud au début, puis jusqu'en août. Ensuite très beau. Pas d'AOC Château Chalon. Petits rendements. Mais au bout de 25 ans. Bon millésime.

1980 : Beaucoup de neige et hiver très froid, gelée en mars, début de printemps froid et sec, l'été est frais pluies généreuses juste avant les vendanges, millésime très abondant de qualité correcte.

1979 : Mars et avril exécration, puis très beau mai, qui favorise la végétation. Puis très chaud. Bons rendements. Grand à très grand millésime.

1978 : Première neige depuis sept ans. Puis maussade. Très chaud en juin. Bels été et automne. Rendements moyens. Bon millésime.

1976 : Printemps froid sec. Puis chaleur et sécheresse grave pendant 5 mois. Pluie trois jours en juillet. Puis très chaud avec quelques orages. Maturité déséquilibrée. Bons rendements. Millésime de moyen à très grand selon les vins.

1975 : Printemps très précoce. Puis très chaud et grêle. Bons rendements. Assez bon millésime.

1973 : Froid et sec jusqu'en mai. Très gros coup de chaleur en août. Averses en septembre. Très belle récolte. Grand millésime.

1972 : Printemps humide et froid. Eté froid et sec. Bons rendements, mais maturité incomplète. Millésime médiocre.

1969 : Neige jusqu'à mi-mars, -5° le 7 juin, pluie. Grosse chaleur en été. Sécheresse. Bon à très bon millésime.

1967 : Beau et froid au printemps. Beaucoup de gel. Très grosses chaleurs en été. Petits rendements. Bon millésime.

1965 : Année difficile. Gros coup de vent en mai, dégâts. Eté chaud et pluvieux. Bel octobre. Millésime moyen.

1964 : Hiver sec. Puis chaud, très sec jusqu'en automne. Bon millésime.

1962 : Neige et froid jusqu'en avril, puis jusqu'en juillet. Puis beau temps. Gros rendements. Grand millésime.

1959 : Printemps doux. Puis sécheresse de mai à septembre. Gros rendements. Très grand millésime.

1958 : Froid et neige jusqu'en avril, puis très chaud. Grêle terrible mi-mai. Eté chaud. Grêle mi-août. Petits rendements. Bon millésime.

1948 : Beaucoup de pluies. Mais chaleur en automne. Bon millésime.

1947 : Très froid et sec au printemps. Puis grosses chaleurs et peu de pluies. Vendanges précoces. Bons rendements. Millésime exceptionnel.

1942 : Beaucoup de neige au printemps. Fortes gelées en mai. Puis très sec et chaud. Rendements moyens. Très grand millésime.

1939 : Hiver glacial, record de froid en mars puis chaleur soudaine en avril, début d'été chaud puis plus frais et humide, début des vendanges la 2eme semaine d'octobre, millésime très moyen.

1934 : Climat très équilibré. Mais grêle le 3 juin. Bons rendements. Climat serein. Millésime exceptionnel.

1929 : Très gros hiver. Beau printemps. Bel été. Gros rendements. Très grand millésime.

1928 : Gelées de printemps terribles. Quantités médiocres, mais très bonne qualité.

1923 : Inondations et violente tempête en mars, tornades dans l'Orne et l'Ille-et-Vilaine, juin froid, vagues de chaleur estivale, violentes tempêtes automnales, vendanges commencées début octobre millésime très correct à grand.

1905 : Hiver glacial, neige sur toute la France, printemps et été très capricieux, pluie, orages violents, automne pluvieux, 25 jours de pluie à Besançon, début des vendanges dernière semaine de septembre, millésime très hétérogène, bien dans le sud et très médiocre chez nous.

1886 : Année assez irrégulière, hiver sans neige et été chaud, mais humide, automne très pluvieux : millésime très délicat, mais avec belle structure.



PROTÉGER LE FRUIT DE VOTRE TRAVAIL,



C'EST DANS NOTRE CULTURE.

Choisissez le Crédit Agricole pour bénéficier du nouveau dispositif de gestion des risques climatiques.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



FRANCHE-COMTÉ