

FRAYSSE & ASSOCIÉS

COMMISSAIRE-PRISEUR HABILITÉ VINCENT FRAYSSE
TITULAIRE D'UN OFFICE DE COMMISSAIRE-PRISEUR JUDICIAIRE À PARIS

GRANDS VINS

L'exposition se fera à «La Cave» 2 impasse du Bureau 75011 Paris de 10H00 à 12H00 le jour de la vente.

PIÈCES D'OR

BON LOT DE TIMBRES RUSSES

LIVRES D'ART

Important lot sur la peinture ancienne essentiellement

TABLEAUX

CÉRAMIQUE

MOBILIER

Dont la vente aura lieu

JEUDI 19 FÉVRIER 2009 À 14H00

PARIS - HÔTEL DROUOT

SALLE 16

9, rue Drouot - 75009 Paris

Tél. : 01 48 00 20 16

Fax : 01 53 45 92 19

EXPOSITIONS PUBLIQUES

Mercredi 18 février 2009 de 11H00 à 18H00

Jeudi 19 février 2009 de 11H00 à 12H00

EXPERTS

pour les vins : M. de CLOUET - Tél. : 01 43 34 81 20

pour les timbres : M. MENOZZI - Tél. : 01 47 70 16 90

pour les faïences : Mme HOUZE - Tél. : 01 45 66 79 85

GRANDS VINS

Magnums Champagne VEUVE CLICQUOT 1990 - Collection HERMITAGE « La Chapelle » - Vins rouges de Bourgogne de chez Dominique LAURENT : MAZIS CHAMBERTIN, CLOS VOUGEOT VOLNAY Clos des Chênes : DELAGRANGE, VAUDOISEY... - Vins de Bordeaux : Châteaux MONTROSE, PAVILLON ROUGE du château MARGAUX, GRAND PUY LACOSTE....

TABLEAUX

Trumeau école XVIIIème, école française XIXème « Portrait de conventionnel » - Tableaux modernes par J.P. CAPRAN, M. CHAPAUD, GAUTHERIN, QUIZET.
Flacons de parfum, lampe et lampadaire en verre vénitien

CÉRAMIQUES

Faïences de St UZE et de St VALLIER - porcelaines BERLIN, SAXE, DELFT, SEVRES, Cie des INDES, CHINE

MOBILIER

MOBILIER XVIIIème, XIXème et de style.
Commode époque Louis XV estampille de MACRET.
Petite armoire Louis XV en acajou, fauteuil à dossier plat et cabriolet époque Louis XV.
Semainier époque Louis XVI.
Table chiffonnière en acajou XVIIIème.
Buffet semi-circulaire fin XVIIIème.
Lit de repos en bois doré.
Lit laqué gris époque Louis XVI.
Table ovale en merisier.
Lustre à cristaux.
Quatre chaises Charles X.
Bureau à cylindre en acajou Napoléon III.
Très importante salle à manger de style rocaille, les chaises frappées d'un tortil de baron.
Grand meuble chinois XIXème.

VINS DIVERS

1	6	bouteilles	CHAMPAGNE	Pol Roger		70 / 80
2	6	demies	CHAMPAGNE	Pol Roger		35 / 40
3	6	magnums	CHAMPAGNE	Veuve Clicquot	1990	220 / 250
4	12	demies	CHAMPAGNE	Pol Roger		70 / 80
5	6	bouteilles	CHAMPAGNE	Bollinger		120 / 150
6	1	demie	RUSTER AUSBRUCH	Feiler Artinger, Burgenland	1998	10 / 15
7	6	bouteilles	ST CHINIAN "Le Mas au Schiste",	Domaine Rimbert	1998	25 / 30
8	6	bouteilles	RIESLING "Clos des Capucins",	Colette Faller & filles	1996	50 / 60
9	9	bouteilles	RIESLING "Cuvée Ste-Catherine",	Colette Faller & filles	1992	60 / 70
9A	1	bouteille	BAS-ARMAGNAC, Claverie 1924 (Millésime manuscrit)			70 / 80
9B	1	bouteille	BAS-ARMAGNAC, Claverie 1924 (Millésime manuscrit)			70 / 80
9C	1	bouteille	BAS-ARMAGNAC, Claverie 1924 (Millésime manuscrit)			70 / 80
9D	1	bouteille	GRANDE CHAMPAGNE 1928	(étiquette manuscrite)		60 / 70
9E	Ensemble de 3 bouteilles					60 / 80
	1	bouteille	BAS-ARMAGNAC Lambesse			
	1	bouteille	BAS-ARMAGNAC Domaine de Planté (vieux)			
	1	bouteille	FINE CHAMPAGNE (Mise pour Troigros)			

VINS DES CÔTES-DU-RHÔNE

10	3	bouteilles	HERMITAGE	rouge, Les Vignerons Réunis	1988	35 / 40
11	1	bouteille	HERMITAGE	JL Chave	1988 (rouge)	60 / 70
12	6	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"Brune & Blonde", Guigal	1989	120 / 140
13	6	bouteilles	HERMITAGE	"Chante-Alouette", Chapoutier	1990	100 / 120
14	2	bouteilles	HERMITAGE	"La Sizeranne", Chapoutier	1990	50 / 60
15	2	bouteilles	HERMITAGE	"La Sizeranne", Chapoutier	1990	50 / 60
16	6	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"Brune & Blonde", Guigal	1990	130 / 150
17	1	bouteille	HERMITAGE	"La Sizeranne", Chapoutier	1990	20 / 25
18	2	bouteilles	ERMITAGE	"De l'Orée", Chapoutier	1991	70 / 80
19	1	bouteille	HERMITAGE	"De l'Orée", Chapoutier	1993	70 / 80
20	4	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"La Mouline", Guigal	1994	220 / 250
21	10	bouteilles	HERMITAGE	"La Sizeranne", Chapoutier	1995	150 / 180
22	4	bouteilles	HERMITAGE	"La Chapelle", Jaboulet	1995	130 / 150
23	12	bouteilles	HERMITAGE	Guigal	1995	180 / 210
24	6	bouteilles	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	"La Bernardine", Chapoutier	1995	90 / 110
25	3	bouteilles	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	Beaucastel	1995	45 / 50
26	6	bouteilles	HERMITAGE	Guigal	1995 (blanc)	70 / 80

27	6	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"Brune & Blonde",	Guigal	1995	120 / 140
28	6	bouteilles	HERMITAGE	"La Sizeranne",	Chapoutier	[3 de 1995, 3 de 1996]	90 / 110
29	6	bouteilles	HERMITAGE	"La Chapelle",	Jaboulet	1996	180 / 210
30	6	bouteilles	CORNAS	Jaboulet	1996		50 / 60
31	6	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"Brune & Blonde",	Guigal	1996	120 / 140
32	6	bouteilles	HERMITAGE	"La Chapelle",	Jaboulet	1997 cb	150 / 180
33	6	bouteilles	CORNAS	Jaboulet	1997		50 / 60
34	12	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	"Brune & Blonde",	Guigal	1997	150 / 180
35	6	bouteilles	CÔTES-DU-RHÔNE		Guigal	1997	30 / 35
36	12	bouteilles	HERMITAGE	"La Sizeranne",	Chapoutier	1997	140 / 160
37	6	bouteilles	CONDRIEU	Guigal	1997		60 / 70
39	12	bouteilles	CÔTES-DU-RHÔNE		Guigal	1998	30 / 40
40	6	bouteilles	CÔTES-DU-RHÔNE		Usseglio	1998	30 / 40
41	4	bouteilles	CÔTE-RÔTIE	Tardieu-Laurent	1998		70 / 80
42	6	bouteilles	HERMITAGE	"La Chapelle",	Jaboulet	1998	180 / 210
43	6	bouteilles	HERMITAGE	"La Chapelle",	Jaboulet	1999	240 / 260
44	12	bouteilles	CONDRIEU	Guigal	1999		140 / 160
45	6	bouteilles	GIGONDAS	Tardieu-Laurent	1999		50 / 60

VIN BLANC DE BOURGOGNE

46	1	bouteille	CHABLIS	"Les Preuses",		1992	20 / 25
47	1	bouteille	MEURSAULT	"Charmes",	O. Leflaive	1992	40 / 50
48	1	bouteille	CORTON CHARLEMAGNE,		O. Leflaive	1992	40 / 50
49	1	bouteille	MEURSAULT	"Perrières",	Ropiteau	1992	20 / 25
50	1	bouteille	PULIGNY-MONTRACHET	"Sous le Puits",	Verget	1993	20 / 25
51	3	bouteilles	BÂTARD-MONTRACHET,		Boillot	1993	120 / 140
52	1	bouteille	PULIGNY-MONTRACHET	"Champ-Canet",	E. Sauzet	1994	20 / 25
53	6	bouteilles	MEURSAULT	Morey-Blanc	1995		80 / 100
54	5	bouteilles	MEURSAULT	"Rougeots",	Verget	1995	100 / 120
55	1	bouteille	PULIGNY-MONTRACHET	"La Garenne",	Mac-Mahon	1995	20 / 25
56	1	magnum	PULIGNY-MONTRACHET	"Champ-Canet",	Boillot	1995	40 / 50
57	12	bouteilles	SAINT-AUBIN	"La Chatenière",	M. Colin	1996	80 / 100
58	5	bouteilles	CHABLIS	"Fourchaume",	Verget	1996	70 / 80
59	4	bouteilles	MEURSAULT	"Meix Chavaux",	Comte Armand	1996	80 / 100
60	2	bouteilles	PULIGNY-MONTRACHET	"Chalumeaux",	O. Leflaive	1996	30 / 40
61	1	bouteille	CHASSAGNE-MONTRACHET	"Abbaye de Morgeot",	O. Leflaive	1996	15 / 20
62	6	bouteilles	PULIGNY-MONTRACHET	"Champs-Gains",	M. Bouzereau	1997	110 / 130
63	6	bouteilles	MEURSAULT	"Grands Charrons",	M. Bouzereau	1997	110 / 130

64	6	bouteilles	MEURSAULT	"Genevrières",	M. Bouzereau	1997	110 / 130
65	2	bouteilles	MEURSAULT	"Meix Chavaux",	Comte Armand	1997	30 / 40
66	6	bouteilles	SAINT-AUBIN	"La Chatenière",	O. Leflaive	1997	50 / 60
67	6	bouteilles	SAINT-AUBIN	"La Chatenière",	O. Leflaive	1998	60 / 70
68	5	bouteilles	PULIGNY-MONTRACHET		O. Leflaive	1998	70 / 80
69	6	bouteilles	MEURSAULT	"Château de Blagny",	L. Latour	1998	80 / 90
70	1	bouteille	AUXEY-DURESSES		Comte Armand	1998	15 / 20
71	12	bouteilles	MACON	"La Roche",	Verget	2000	30 / 40
72	12	bouteilles	CHABLIS	"Cuvée des 10 ans",	Verget	2000	100 / 120
73	12	bouteilles	MACON	"Pierreclos le Chavigne",	Guffens	2000	40 / 50
74	6	bouteilles	MACON	"Burgy en Châtelaine",	Verget	2000	35 / 40
75	11	bouteilles	MACON	"Bussières, V.V. de Montbrison",	Verget	2000	50 / 60
76	11	bouteilles	MEURSAULT	"Tillets",	Verget	2000	160 / 190

VIN ROUGE DE BOURGOGNE

77	4	bouteilles	GRANDS-ECHEZEAUX,		Lamarche	1978	(2 LB, 1 B) 90 / 110
78	4	bouteilles	MAZIS-CHAMBERTIN,		Milord	1982	90 / 110
79	2	bouteilles	CLOS-VOUGEOT,		H. Rebourseau	1988	50 / 60
80	3	bouteilles	CHASSAGNE-MONTRACHET	"Morgeot",	Dom. Ramonet	1988	30 / 40
81	2	bouteilles	CORTON	"Grancey",	L. Latour	1989	50 / 60
82	3	bouteilles	VOSNE-ROMANEE	"Beaux-Monts",	L. Latour	1989	60 / 70
83	2	bouteilles	VOSNE-ROMANEE		Dom. Laurent	1989	40 / 50
84	4	bouteilles	BEAUNE	"Tuvilains",	Dom. Laurent	1990	100 / 120
85	3	bouteilles	BEAUNE	"Tuvilains",	Dom. Laurent	1990	75 / 90
86	6	bouteilles	LA ROMANEE,		Bouchard P & F	1990	600 / 800
87	6	bouteilles	VOLNAY Marquis d'Angerville			1990 [5 Frémiet, 1 Clos des Ducs]	140 / 160
88	Ensemble de 4	bouteilles					70 / 90
	1	bouteille	CHASSAGNE-MONTRACHET	"Clos Pitois",	J. Belland	1990	
	1	bouteille	CORTON	"Bressandes",		1990	
	1	bouteille	CHASSAGNE-MONTRACHET	"La Romanée",	Verget	1993	
	1	bouteille	CHASSAGNE-MONTRACHET	"Morgeot",	Leflaive	1995	
89	5	bouteilles	VOLNAY	"Clos des Chênes",	Delagrange	1990	100 / 120
90	6	bouteilles	GEVREY-CHAMBERTIN	"V.V.",	Burguet	1992	70 / 80
91	3	bouteilles	CHAMBERTIN,		H. Rebourseau	1993	80 / 90
92	3	bouteilles	NUITS-ST-GEORGES	"Les St-Georges",	A. Rodet	1993	50 / 60
93	8	bouteilles	CHAMBOLLE-MUSIGNY	"La Combe d'Orveaux",	Perrot-Minot	1993	120 / 140
94	5	bouteilles	GEVREY-CHAMBERTIN	"Le Poissenot",	Dom. Laurent	1993	60 / 70
95	8	bouteilles	MOREY-ST-DENIS	"Riotte",	Perrot-Minot	1993	80 / 100
96	4	bouteilles	NUITS-ST-GEORGES	"Chaignots",	Mugneret	1993	50 / 60

97	4	bouteilles	CORTON "Charlotte Dumay", Hospices de Beaune	1995 [Dom. Laurent]	150 / 180
98	4	bouteilles	CHAMBOLLE-MUSIGNY "Les Cras",	Dom. Laurent 1995	80 / 90
99	4	bouteilles	CLOS-VOUGEOT,	Bouchard P & F 1995	80 / 100
100	3	bouteilles	CORTON	A. Rodet 1995	60 / 70
101	6	bouteilles	MOREY-ST-DENIS	"1° cru", Dom. Laurent 1995	80 / 90
102	2	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Vaucrains", Dom. Laurent 1995	30 / 40
103	6	bouteilles	Santenay	"Clos de Tavannes", Muzard 1995	40 / 50
104	2	magnums	CORTON	"Clos des Cortons", Faiveley 1996	110 / 130
105	4	bouteilles	CHAMBOLLE-MUSIGNY "Clos du Village",	A. Guyon 1996	50 / 60
106	2	bouteilles	CHARMES-CHAMBERTIN,	H. Rebourseau 1996	60 / 70
107	6	bouteilles	CHARMES-CHAMBERTIN,	H. Rebourseau 1996	180 / 210
108	12	bouteilles	GEVREY-CHAMBERTIN "Le Poissenot",	Geantet-Pansiot 1996	200 / 240
109	6	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Les Cailles", Dom. Laurent 1996	120 / 140
110	6	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Les Boudots", Jean Grivot 1996	130 / 150
111	3	bouteilles	Pommard "Clos des Epeneaux",	Comte Armand 1996	75 / 90
112	4	bouteilles	Volnay "Santenots-du-Milieu",	Comtes Lafon 1996	120 / 140
113	6	bouteilles	VOLNAY	"Clos des Chênes", C. Giroud 1996	100 / 120
114	6	bouteilles	VOSNE-ROMANÉE	"Aux Brûlées", Jean Grivot 1996	120 / 140
115	3	bouteilles	LE CORTON,	Bouchard P & F 1996	60 / 70
116	6	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Les Prûliers", Dom. Laurent 1996	80 / 90
118	3	bouteilles	VOLNAY	"Clos des Anges", O. Leflaive 1996	40 / 50
119	6	bouteilles	GEVREY-CHAMBERTIN	Dom. Laurent 1997 [Cuvée Royale, Evocelles, Craipinot, Lavaux-St-Jacques, Estournelles, Poissenots]	80 / 90
120	12	bouteilles	CHAPELLE-CHAMBERTIN,	Trapet 1997	380 / 420
121	3	bouteilles	VOLNAY	"Taillepieds", Leflaive 1997	40 / 50
122	3	bouteilles	VOLNAY	"Clos des Chênes", Leflaive 1997	40 / 50
123	6	bouteilles	BOURGOGNE	"Sétilles", O. Leflaive 1998	25 / 30
124	2	bouteilles	CHASSAGNE-MONTRACHET	"Marquis de Laguiche", J. Drouhin 1998	30 / 40
125	4	bouteilles	GEVREY-CHAMBERTIN	Geantet-Pansiot 1998	50 / 60
126	3	bouteilles	VOLNAY	"Champans", Leflaive 1998	40 / 50
127	6	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Chaignots", Dom. Laurent 1999	100 / 120
128	3	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Les St-Georges", Dom. Laurent 1999	50 / 60
129	3	bouteilles	Nuits-St-Georges	"Vaucrains", Dom. Laurent 1999	50 / 60
130	6	bouteilles	VOSNE-ROMANÉE	"Beaux-Monts", Dom. Laurent 1999	120 / 140
131	6	bouteilles	BOURGOGNE	Coche-Dury 1999	40 / 50

VIN BLANC DE BORDEAUX

132	6	bouteilles	ESPRIT DE CHEVALIER, Pessac-Léognan	1990	30 / 35
133	3	bouteilles	CH. GUIRAUD, 1° cru Sauternes	1990	70 / 80
134	6	bouteilles	CH. DOISY-DAËNE, 2° cru Sauternes	1995	70 / 80

135	6	bouteilles	CH. CLIMENS, 1° cru Barsac	2001	600 / 700
136	6	bouteilles	CLOS HAUT-PEYRAGUEY, 1° cru Sauternes	2001	150 / 180
137	6	bouteilles	CH. LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1° cru Sauternes	2001	180 / 210
138	6	bouteilles	CH. COUTET, 1° cru Barsac	2001	150 / 180
139	6	bouteilles	CH. RAYNE-VIGNEAU, 1° cru Sauternes	2001	120 / 140

VIN ROUGE DE BORDEAUX

140	10	bouteilles	CH. LA MISSION-HAUT-BRION, Pessac-Léognan	1970 (TLB)	800 / 900
141	12	bouteilles	CH. COS-D'ESTOURNEL, 2° cru Saint-Estèphe	1970 (TLB)	550 / 600
142	12	bouteilles	CH. CROQUE-MICHOTTE, Grand Cru St-Emilion	1970 (TLB)	120 / 140
143	4	magnums	CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien	1975	220 / 250
144	4	bouteilles	CH. BEL-AIR MARQUIS D'ALIGRE, Margaux	1982 (ets)	100 / 120
145	10	bouteilles	CH. HAUT BAGES AVEROUS, Pauillac	1982	120 / 140
146	3	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1984	45 / 50
147	2	bouteilles	CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru Saint-Julien	1985	40 / 50
148	2	bouteilles	CH. MARBUZET, Saint-Estèphe	1985	30 / 40
149	3	bouteilles	BAHANS-HAUT-BRION, Pessac-Léognan	1986	40 / 50
150	3	bouteilles	CLOS DU MARQUIS, Saint-Julien	1986	40 / 50
151	12	bouteilles	CH. LA LOUVIERE, Pessac-Léognan	1986	100 / 120
152	5	bouteilles	CH. LAGRANGE, 3° cru Saint-Julien	1986	100 / 120
153	3	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1987	60 / 70
154	6	bouteilles	CLOS RENE, Pomerol	1988	90 / 100
155	3	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1988	80 / 90
156	6	bouteilles	CH. PICHON LONGUEVILLE-BARON, 2° cru Pauillac	1988	150 / 180
157	6	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1988 cb	150 / 180
158	12	bouteilles	CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan	1988	cb 180 / 210
159	2	bouteilles	CH. PICHON LONGUEVILLE-BARON, 2° cru Pauillac	1988	50 / 60
160	2	bouteilles	CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru St-Emilion	1988	40 / 50
161	3	bouteilles	CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe	1988	60 / 70
162	7	bouteilles	CH. LAGRAVE, Pomerol	[5 de 1989, 2 de 1985]	80 / 90
163	3	bouteilles	CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan	1989	75 / 90
164	3	bouteilles	CH. BEAU-SEJOUR-BECOT, 1° Grand Cru St-Emilion	1989	60 / 70
165	1	magnum	CH. LA DOMINIQUE, Grand Cru St-Emilion	1989	35 / 40
166	3	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1989	120 / 140
167	3	bouteilles	CH. TALBOT, 4° cru Saint-Julien	1990	120 / 140
168	2	bouteilles	CH. HAUT BAILLY, Pessac-Léognan	1990	50 / 60
169	2	magnums	CH. MONBRISON, Margaux	1990	50 / 60
170	6	bouteilles	CH. HAUT BAGES LIBERAL, 5° cru Pauillac	1990	100 / 120
171	4	bouteilles	CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien	1991	80 / 90

172	3	bouteilles	CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe	1991		60 / 70
173	6	bouteilles	LES FORTS DE LATOUR,	Pauillac	1992	50 / 60
174	6	bouteilles	CH. PAVIE-MACQUIN,	St-Emilion	1993	90 / 110
175	3	bouteilles	CH. LAGRANGE, 3° cru	Saint-Julien	1994	40 / 50
176	12	bouteilles	CLOS DU MARQUIS,	Saint-Julien	1994	cb 120 / 140
177	10	bouteilles	LA CHAPELLE DE LA MISSION-HAUT-BRION,	Pessac-Léognan	1994	150 / 180
178	10	bouteilles	LES FORTS DE LATOUR,	Pauillac	1994	160 / 190
179	12	bouteilles	PAGODES DE COS, Saint-Estèphe	1994	cb	80 / 90
180	4	magnums	RESERVE DE LA COMTESSE,	Pauillac	1994	70 / 80
181	2	magnums	CH. PICHON-LONGUEVILLE-COMTESSE, 2° cru	Pauillac	1994	120 / 140
182	2	magnums	CH. LA DOMINIQUE, Grand Cru	St-Emilion	1994	80 / 100
183	3	magnums	CH. HAUT BAILLY,	Pessac-Léognan	1994	cb 90 / 110
184	6	bouteilles	CH. GRAND PUY LACOSTE, 5° cru	Pauillac	1994	90 / 110
185	12	bouteilles	CH. MONBOUSQUET,	St-Emilion	1994	cb 80 / 90
186	6	bouteilles	CH. CANON-LA-GAFFELIERE, Grand Cru	St-Emilion	1994	cb 80 / 90
187	12	bouteilles	CH. PONTET-CANET, 5° cru	Pauillac	1994	cb 150 / 180
188	6	bouteilles	CH. PICHON LONGUEVILLE-BARON, 2° cru	Pauillac	1994	180 / 200
189	6	bouteilles	CH. CHASSE-SPLEEN,	Moulis	1994	80 / 90
190	12	bouteilles	CH. DULUC,	Saint-Julien	1995	80 / 90
191	12	bouteilles	CH. LANEISSAN,	Haut-Médoc	1995	130 / 150
192	6	bouteilles	CH. CROIX BEAUCAILLOU,	Saint-Julien	1995	50 / 60
193	6	bouteilles	CH. LA PETITE-EGLISE,	1995		40 / 50
194	6	bouteilles	CH. LA MISSION-HAUT-BRION,	Pessac-Léognan	1995	350 / 400
195	12	bouteilles	CH. FIEUZAL,	Pessac-Léognan	1995	140 / 160
196	3	bouteilles	SARGET DE GRUAUD-LAROSE,	Saint-Julien	1995	20 / 30
197	6	bouteilles	LES FIEFS DE LAGRANGE,	Saint-Julien	1995	60 / 70
198	12	bouteilles	LA RESERVE DE LEOVILLE-BARTON,	Saint-Julien	1995	cb 120 / 140
199	12	bouteilles	CARRUADES DE LAFITE,	Pauillac	1995	150 / 180
200	2	magnums	CH. PAPE-CLEMENT,	Pessac-Léognan	1995	160 / 180
201	3	bouteilles	CH. LA DOMINIQUE, Grand Cru	St-Emilion	1995	35 / 40
202	11	bouteilles	CH. LA LOUVIERE,	Pessac-Léognan	1995	cb 100 / 120
203	12	bouteilles	CH. PONTET-CANET, 5° cru	Pauillac	1995	cb 160 / 190
204	6	bouteilles	CH. SOCIANDO-MALLET,	Haut-Médoc	1995	120 / 140
205	6	bouteilles	CARRUADES DE LAFITE,	Pauillac	1996	150 / 180
206	4	bouteilles	CH. GRAND PUY LACOSTE, 5° cru	Pauillac	1996	120 / 140
207	6	bouteilles	CH. HAUT BAILLY,	Pessac-Léognan	1996	100 / 120
208	6	bouteilles	CH. PAVIE-MACQUIN,	St-Emilion	1996	100 / 120
209	12	bouteilles	CH. SMITH-HAUT-LAFITTE,	Pessac-Léognan	1996	150 / 180
210	12	bouteilles	CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe	1996		400 / 450
211	12	bouteilles	CH. POTENSAC,	Médoc	1996	120 / 140

213	12	bouteilles	CH. LA LAGUNE, 3° cru	Haut-Médoc	1996	300 / 360
214	12	bouteilles	HAUTS DE PONTET,	Pauillac	1996	100 / 120
215	12	bouteilles	DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET,	Haut-Médoc	1996	80 / 90
216	6	bouteilles	CH. DU TERTRE, 4° cru	Margaux	1996	120 / 140
217	6	bouteilles	N°2 DE LAFON ROCHET, Saint-Estèphe		1996	35 / 40
218	12	bouteilles	PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX,	Margaux	1996	300 / 360
219	Ensemble de 6	bouteilles				90 / 110
	3	bouteilles	CH. LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe		1996	
	2	bouteilles	CH. DUCRU-BEAUCAILLOU, 2° cru Saint-Julien		1997	
	1	bouteille	CH. LYNCH-BAGES, 5° cru	Pauillac	1997	
220	12	bouteilles	PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX,	Margaux	1997	200 / 240
221	12	bouteilles	CH. MAUCAILLOU,	Moulis	1997	90 / 100
222	12	bouteilles	CH. CHANTEGRIVE,	Graves	1997	80 / 90
223	6	bouteilles	LES TOURELLES DE LONGUEVILLE,	Pauillac	1997	60 / 70
224	6	bouteilles	LA CHAPELLE DE LA MISSION-HAUT-BRION,	Pessac-Léognan	1998	100 / 120
225	12	bouteilles	LA PARDE DE HAUT BAILLY,	Pessac-Léognan	1998	80 / 90
226	6	bouteilles	PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX,	Margaux	1998	130 / 150
227	12	bouteilles	CARRUADES DE LAFITE,	Pauillac	1998 cb	180 / 210
228	6	bouteilles	CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru Saint-Julien		1998	130 / 150
229	12	bouteilles	CH. MONTROSE, 2° cru Saint-Estèphe		2000	840 / 960
230	12	bouteilles	CH. LAFON-ROCHET, 4° cru Saint-Estèphe		2000	360 / 420
231	12	bouteilles	CLOS DU MARQUIS,	Saint-Julien	2000	300 / 360
232	12	bouteilles	CH. GRAND PUY LACOSTE, 5° cru	Pauillac	2000	420 / 480
233	12	bouteilles	CH. CALON-SEGUR, 3° cru Saint-Estèphe		2000	480 / 540
234	12	bouteilles	CARRUADES DE LAFITE,	Pauillac	2000	840 / 960
235	12	bouteilles	CH. PONTET-CANET, 5° cru	Pauillac	2000	360 / 420
236	12	bouteilles	PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX,	Margaux	2000	540 / 600
237	12	bouteilles	CH. GRUAUD-LAROSE, 2° cru	Saint-Julien	2000	600 / 720
238	6	bouteilles	CH. LEOVILLE BARTON, 2° cru	Saint-Julien	2000	420 / 480
239	6	bouteilles	CH. LATOUR A POMEROL,	Pomerol	2000	240 / 270
240	6	bouteilles	CH. PETIT-VILLAGE,	Pomerol	2000	180 / 210
241	6	bouteilles	CH. LE BON PASTEUR,	Pomerol	2000	180 / 210

































CONDITIONS DE VENTE

1. La vente se fera expressément au comptant.

All purchases will be paid cash.

2. L'adjudicataire le plus offrant et dernier enchérisseur aura l'obligation de payer comptant et de remettre ses nom et adresse.

3. Il devra acquitter en sus du montant des enchères : 20 % TTC.

Successful bidders will pay, the hammer price plus an additionnal premium of: 20% including VAT.

4. Dès l'adjudication prononcée, les objets sont sous l'entière responsabilité de l'adjudicataire.

Il est conseillé aux adjudicataires de procéder à l'enlèvement de leurs lots dans les meilleurs délais afin d'éviter les frais de manutention et de gardiennage, qui sont à leur charge.

Le magasinage n'engage pas la responsabilité du Commissaire-Preneur à quelque titre que ce soit.

5. En cas de paiement par chèque non certifié, la délivrance des objets pourra être différée jusqu'à l'encaissement. Aucun lot ne sera remis aux acquéreurs avant acquittement de l'intégralité des sommes dues. En cas de paiement par chèque par l'adjudicataire, le transfert de propriété de l'objet n'aura lieu qu'après encaissement du chèque.

In case of payment by chek, buyers are advised that property, will not be released until cheques have been cleared.

- Règlement en espèces pour un montant maximum de 3 050 €.

- Règlement par virement bancaire.

- Les règlements des bordereaux seront nets des frais bancaires.

- Aucun chèque étranger ne sera accepté.

- *Païement by cash for a maximum of 3 050 € (only E.E.C.).*

- *Swift wire, money transfer.*

6. En cas de contestation au moment des adjudications, c'est-à-dire s'il est établi que deux ou plusieurs enchérisseurs ont simultanément porté une enchère équivalente, soit à haute voix, soit par signe, et réclament en même temps cet objet après le prononcé du mot adjugé, le dit objet sera remis en adjudication au prix proposé par les enchérisseurs et tout le public présent sera admis à enchérir à nouveau.

À défaut de paiement, l'objet pourra être remis en adjudication sur folle enchère, immédiatement ou à la première opportunité.

7. D'éventuelles modifications aux descriptions du catalogue pourront être annoncées pendant la vente et seront contresignées au Procès-Verbal de vente.

8. Aucune réclamation ne sera admise pour les restaurations d'usage et de petits accidents, l'exposition publique ayant permis l'examen des œuvres proposées à la vente.

9. Les dimensions et les estimations sont communiquées à titre indicatif.

10. Le commissaire-priseur et les experts se chargent d'exécuter gratuitement les ordres d'achat qui leur sont confiés, en particulier pour les amateurs ne pouvant assister à la vente.

Les ordres d'achat sont une facilité pour les clients. Le commissaire-priseur et l'expert ne sont pas responsables pour avoir manqué d'exécuter un ordre par erreur ou pour toute autre cause.

11. Les ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES sont ACCEPTÉES pour LES LOTS DONT L'ESTIMATION EST SUPÉRIEURE À 3 000 € avec confirmation écrite 48 heures avant la vente.

12. Retrait des achats :

Pour les ventes à Drouot, les objets sont à retirer au magasinage de l'Hôtel Drouot, dont les frais sont à la charge des acheteurs. Seuls les objets fragiles ou de grande valeur seront à retirer dans les locaux de la société Fraysse.

13. Le fait de participer à la vente entraîne obligatoirement l'acceptation de ces conditions.

FRAYSSE & ASSOCIÉS

16, rue de la Banque - 75002 PARIS

Tél. : 01 53 45 92 10 - Fax : 01 53 45 92 19

www.fraysse.net

Pour vos règlements par virement bancaire veuillez utiliser le compte ci-dessous :

Banque Nationale de Paris - Agence centrale

RIB 30004 00828 00010577615 76

IBAN FR 76 3000 4008 2800 0105 7761 576

Code SWIFT : BNPAFRPPAC