



ARTCURIAL

BRIEST - POULAIN - F. TAJAN

**ÅLAND'S CHAMPAGNE
RENDEZ-VOUS**

FRIDAY, JUNE 8TH 2012 - 3PM
MARIEHAMN - ÅLAND ISLANDS

A person's hands are holding a dark, cylindrical glass bottle against a dramatic, cloudy sky. The bottle is held horizontally, with the left hand supporting the bottom and the right hand holding the top. The bottle has a dark, possibly black or very dark green, finish. The sky is filled with large, billowing clouds in shades of grey and white, with some light breaking through. The person's hands are visible, and they are wearing a dark-colored long-sleeved shirt. The overall mood is contemplative and artistic.

ARTCURIAL

BRIEST - POULAIN - F. TAJAN

**ARTCURIAL
BRIEST – POULAIN – FTAJAN**

**7, Rond-Point des Champs-Élysées
75008 Paris**

PARTNERS

**Francis Briest, Co-Chairman
Hervé Poulain
François Tajan, Co-Chairman**

ASSOCIATE DIRECTORS

**Martin Guesnet
Fabien Naudan
Isabelle Bresset
Bruno Jaubert**



Arnaud Oliveux



Laurie Matheson



Luc Dabadie

**ÅLAND'S CHAMPAGNE
RENDEZ-VOUS
AUCTION N° 2215**

**Auctioneer – Auktionsförättare –
Commissaire-Priseur : Arnaud Oliveux**

**Wine Experts – Vinexperter – Experts en vins:
Laurie Matheson and Luc Dabadie**

**Administrator – Administratör – Administratrice:
Marie Calzada, +33 (0)1 42 99 16 33/16 34
vins@artcurial.com**

**AUCTION ON JUNE 8TH 2012
3PM**

**ALANDICA CONGRESS
& CONFERENCE CENTER
IN MARIEHAMN, ÅLAND
FINLAND**

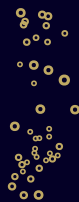
**Online catalogue
www.artcurial.com**

**Website
www.artcurial.com/aland**

**Accountant
Marion Carteirac
Phone +33 (0)1 42 99 20 44
mcarteirac@artcurial.com**

**Bids office:
Anne-Sophie Masson
Phone +33 (0)1 42 99 20 51
Fax +33 (0)1 42 99 20 60
bids@artcurial.com**





° Foreword

In the summer 2010, a team of divers lead by Anders Näsman made a most fabulous marine discovery in the Åland archipelago in the Baltic Sea. They salvaged 145 bottles of the oldest champagne to have ever been found underwater to this day. The bottles were produced at the beginning of the XIXth century. The importance of this archaeological find was confirmed once they had successfully saved and tasted the liquid treasures. The XIXth century shipwreck and its treasures belong to Åland. The Schooners name and destination remain mysterious to this day. Historical research is underway, it was baptised the *Champagne Schooner* in the meanwhile.

This year, Åland's Government has chosen Artcurial Briest – Poulain – F. Tajan to auction 11 of the drinkable bottles, out of the total of 79 drinkable ones salvaged. Three Champagne House brands were identified on the wreck, we will be selling 6 bottles of Juglar, 4 bottles of Veuve Clicquot, and one bottle of Heidsieck & Co. The Champagne House Veuve Clicquot has been very involved since the beginning in the scientific and historic aspects of the discovery thanks to their historian Fabienne Moreau, their cellar master Dominique Demarville and his team. The Champagne House has added 17 prestigious lots to the auction. The sales benefit will go to the charitable marine preservation fund created by Åland's Government. Rainer Juslin, government spokesman, is happy to announce *"we began by selling two bottles of this antique champagne at an auction last year. One of the bottles sold for € 30.000 and set a new world record, after which we made the decision to organize yet another auction. We are hoping to beat the world record again, and to be able to donate as large a sum as possible for charitable causes"*.

Richard Juhlin, world renown Champagne specialist is one of the first to have tasted the liquid treasures during bottle reconditioning in Mariehamn in 2010. He confirms the excellence of their quality by saying *"The bottles found in the Baltic Sea outside Åland is the best proof of champagnes unique ability to age in grace. No other wine could survive and develop in a way like these beauties. Of course I have tasted much fresher and elegant champagnes but the sheer concentration of flavor is extremely impressive and the intensity is stronger than in all other champagnes I have ever tasted. Leaving an aftertaste lingering incredibly long"*.

It's a great honour for us to have been chosen by Åland's Government for this amazing Champagne auction. What makes the bottles so rare and unique to us is that they are a dream for both historic marine and shipwreck collectors and wine collectors. Each bottle bears its archaeological reference number identifying its location on the wreck. Each one also has its individual tasting note and comment, a rare gustatory testimony of the very high quality of XIXth century champagne production. It is very exciting for us to be part of this adventure offering such authentic collectors items for sale.



° Förord

Under sommaren 2010 gjorde en grupp dykare, ledda av Anders Näsman, en fantastisk upptäckt i Ålands skärgård i Östersjön. Efter upptäckten bärgade de 145 flaskor av den äldsta champagne som någonsin påträffats på havets botten. Flaskorna som de fann var tillverkade i början av 1800-talet. Detta antika fynds storslagenhet bekräftades när dryckesskatterna senare provsmakades. 1800-tals vraket och dess skatter tillhör landskapet Åland. Fartygets namn och destination är fortfarande okända. Under tiden som de historiska undersökningarna av vraket fortfarande pågår, har man tillsvidare döpt fartyget till Champagnegaleasen.

I år har Ålands landskapsregering gett auktionshuset Artcurial Briest – Poulain – F. Tajan i uppgift att auktionera ut 11 stycken av de totalt 79 drickbara flaskor som bärgats. Man har identifierat champagner från tre olika champagnehus i lasten, vi kommer att sälja 6 flaskor Juglar, 4 flaskor Veuve Clicquot och en flaska Heidsieck & Co. Huset Veuve Clicquot har varit involverade sedan ett tidigt stadium och erbjudit sitt kunnande i de vetenskapliga och historiska undersökningarna av flaskorna. Med hjälp av deras historiker Fabienne Moreau och källarmästaren Dominique Demarville och hans team. Champagnehuset har även donerat 17 lotter med årgångschampagner till auktionen. Intäkterna från auktionen kommer att gå till organisationer som arbetar för att förbättra Östersjöns miljö, samt till fortsatta marinarkeologiska och sjöhistoriska undersökningar.

Rainer Juslin, avdelningschef vid Ålands landskapsregering säger: *"Vi började med att sälja två flaskor av den antika champagnen på auktion förra året. En av flaskorna såldes för 30 000 euro och slog världsrekord, vilket gör att vi nu väljer*



Den erkände champagne-experten Richard Juhlin var en av första som fick smaka den exklusiva under omkorkningen av flaskorna i Mariehamn 2010. Han kan bekräfta deras utmärkta kvalitet: *“Flaskorna som påträffats utanför Åland i Östersjön är ett ypperligt bevis på hur champagne som dryck kan åldras med värdighet. Inget annat vin skulle ha kunnat bevaras och utvecklas på samma sätt som dessa skönheter. Det är klart att jag har smakat yngre, fräschare och elegantare champagner, men denna rena koncentration av smaker är imponerande och den har en större intensitet än någon annan champagne jag smakat. Vilket ger en eftersmak som håller sig kvar otroligt länge”*.

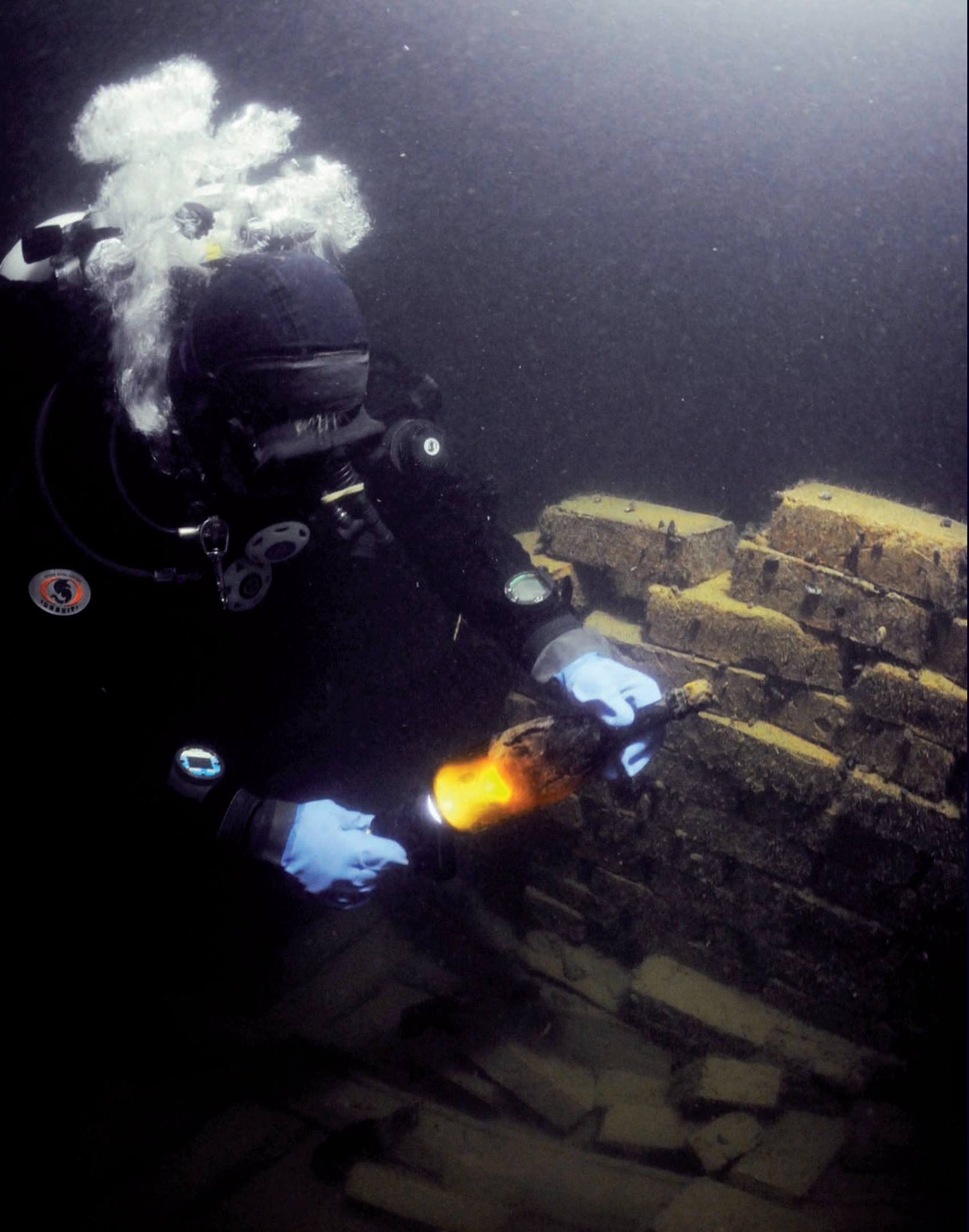
Anders Näsman et son équipe de plongeurs ont fait une découverte extraordinaire dans l'archipel des îles d'Åland en mer Baltique lors de l'été 2010. Ils ont sauvé 145 des plus anciennes bouteilles de champagne à avoir jamais été trouvées sous la mer à ce jour. Ces bouteilles ont été produites au début du XIX^e siècle. L'importance de cette découverte archéologique se confirmera une fois les bouteilles remontées et dégustées. L'épave et ses trésors sont la propriété des îles Åland, son nom et sa destination restent un mystère à lever. Les recherches historiques continuent, en attendant elle est couramment appelée la *Goélette aux Champagnes*.

vendue aux enchères. Nous avons décidé d'organiser une nouvelle vente aux enchères cette année en espérant obtenir un nouveau record, ce afin de lever une somme plus importante pour notre fondation. »

Richard Juhlin fut un des premiers à avoir dégusté les trésors liquides lors de leur reconditionnement à Mariehamn en 2010. Ce spécialiste du champagne mondialement reconnu confirme l'excellence de la qualité des bouteilles et nous livre ses impressions « *Les bouteilles trouvées au fond de la mer Baltique près des îles Åland sont la preuve indéniable que le champagne possède toutes les qualités requises pour vieillir en beauté. Aucun autre vin n'aurait pu survivre dans ces conditions et développer de tels arômes. J'ai bien sûr eu maintes fois l'occasion de déguster des champagnes plus élégants et plus frais, mais ici la concentration aromatique est très impressionnante, son intensité est la plus puissante que j'ai rencontré à ce jour, la longueur en bouche est d'une persistance incroyable* ».

C'est un grand honneur pour nous d'avoir été choisis par le Gouvernement des îles Åland pour la vente aux enchères de ces champagnes d'exception. Pour nous, ce qui rend les bouteilles si rares et uniques est qu'elles sont à la fois un rêve pour les collectionneurs d'objets historiques, chasseurs d'épaves, et bien entendu pour les passionnés de vin. Chaque bouteille porte la référence archéologique de sa localisation dans l'épave. Chacune porte une note de dégustation individuelle et est un témoignage gustatif rare de la maîtrise de la qualité dans la production du champagne au début du XIX^e siècle. Il est très excitant pour nous de participer à cette aventure en offrant à nos clients la possibilité de les acquérir.

Laurie Matheson & Luc Dabadie
Wine experts, vinexperter, experts en vins
Arcturial Briest – Poulain – F. Tajan



Åland sommelier tasting comments

"The champagne from the wreck is of a sensationnally good quality". One of the first to taste it was local sommelier Ella Grüssner Cromwell-Morgan. To the local newspaper, Ålandstidningen, she said that the champagne had a bouquet of "very ripe fruit, tones of golden raisins and a clear aroma of tobacco". She continued: "And, despite the fact that it was so amazingly old, there was a freshness to the wine. It wasn't debilitated in any way, rather it had a clear acidity which reinforced the sweetness. Finally, a very clear taste of having been stored in oak casks."

En åländsk sommeliers kommentar

"Champagnen i den flaska som bärgades visade sig vara av sensationellt god kvalitet". Sommelieren Ella Grüssner Cromwell-Morgan var lyrisk efter att ha avsmakat den. Till tidningen Åland sade hon att vinet doftade av "mycket mogen frukt, toner av gula russin och mycket tobaksarom". Hon fortsatte: "Och fast den var så fantastiskt gammal fanns det en fräschör i vinet. Det var inte lamt på något sätt, utan med en tydlig syra som backade upp sötman. Till slut en väldigt tydlig smak av ekfatlagringen."

Commentaire de dégustation de la sommelière Ålandaise

« Le champagne trouvé sur l'épave est d'une qualité exceptionnelle ». Ella Grüssner Cromwell-Morgan livra son commentaire de dégustation au journal local Ålandstidningen, après avoir été une des rares personnes ayant dégusté le champagne. « Bouquet de fruits mûrs, de raisins de Corinthe, marqué par des arômes de tabac. Malgré son âge le vin a conservé une incroyable fraîcheur. Pas du tout sur le déclin, bien au contraire, son acidité marquée renforçant sa douceur. La finale se termine sur des notes boisées suggérant son logement en fûts de chêne ».

Ella Grüssner Cromwell-Morgan





1 – 1 magnum **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1975** *Cave Privée rosé* **€ 500 – 600**

Nearing its forties, this bottle shows ripe but fresh fruit aromas (plum, red berries), married to tertiary aromas of spice and truffle that make it all the more complex.

Även om den närmar sig 40 år, så andas denna flaska mogna men fräscha frukter (plommon och röda bär), komplex med jordiga smaker, som kryddor och truffel.

Malgré l'approche de sa quarantième année, ce flacon exhale un fruité mûr mais frais (prune, fruits rouges), complexifié par des arômes tertiaires, comme les épices et la truffe.

2 – 6 bottles **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1989** *Cave Privée rosé* **€ 600 – 700**

3 – 3 magnums **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1989** *Cave Privée rosé* **€ 750 – 850**

In this very hot vintage, Veuve Clicquot managed to produce a very elegant wine. Remarkable fresh fruit aromas and good minerality.

Trots värmen under året, har Veuve Clicquot lyckats ta fram ett vin med stor elegans, tack vare vinets fräscha fruktighet och dess märkbara mineralitet.

Malgré la chaleur du millésime, Veuve Clicquot a su ici élaborer un vin d'une grande élégance, notamment grâce à une fraîcheur de fruits et une minéralité remarquables.

4 – 2 bottles **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1980** *Cave Privée* **€ 400 – 500**

5 – 1 magnum **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1980** *Cave Privée* **€ 450 – 550**

Very Clicquot, this exceptional wine shows incredible youth. It has a very fine tight palate. It has definitely aged but very nicely aged, developing a precious complexity.

Väldigt Clicquot, detta exceptionella vin visar prov på en imponerande ungdomlighet, perfekt spänstigheten i smaken trots den noterade mognaden, vilket ger vinet en komplex doft.

Très Clicquot, ce vin d'exception fait montre d'une jeunesse impressionnante, de par sa bouche parfaitement tendue et malgré des notes d'évolution, lui conférant une rare complexité olfactive.



6 – 6 bottles	CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1990 <i>Cave Privée</i>	€ 550 – 650
7 – 3 magnums	CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1990 <i>Cave Privée</i>	€ 750 – 850
8 – 1 jeroboam	CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1990 <i>Cave Privée</i>	€ 500 – 600

This “cuvée” is Clicquot’s expression of a monumental vintage! This is true on the nose as well as on the palate.

Denna cuvée ger verkligen uttryck för en monumental årgång « à la Clicquot »! Kvalitet som kan värderas lika högt både gällande doft och smak.

Cette cuvée est l’expression « à la Clicquot » d’un millésime monumental! Ce qualificatif vaut autant pour le nez que pour la bouche.



Facts and figures concerning lots 9 to 19

Dating and identification of the bottles was possible thanks to the markings found on the corks.

The bottles were produced in the first half of the XIXth century, and were discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the cold waters of the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. They are from the stock of 79 drinkable bottles. Each bottle has an archaeological reference number that corresponds to its location on the wreck. Every bottle also has its unique tasting note out of 100 points and comments by Richard Juhlin made during bottle reconditioning. Reconditioning was done in Åland in 2010 by Veuve Clicquot's cellar team. They classified the bottles general aspect into 2 categories, wines from category 1 are the best and the clearest. You will find this information in the lot description in this catalogue.

Amazingly, these bottles are still drinkable due to the combination of the following:

- The pressure of the sea at that depth enabled the corks to stay in the bottles, allowing the champagne to age gracefully in dark, calm and cold waters 4° to 6°;
- The high quality of champagne production at the beginning of the XIXth century,
- The carbon dioxide in the bottles, responsible for the bubbles, helped to preserve the freshness of aromas for nearly over 200 years.

A total of 162 bottles were salvaged in July 2010, out of which:

- 1 bottle was opened and tasted when the divers found the wreck,
- 4 are beer bottles,
- 2 were impossible to identify,
- 2 were broken,
- 3 bottles leaked,
- 5 bottles are kept in Åland's museum.

145 bottles of Champagne were identified and dated thanks to the markings on their corks found during reconditioning. 79 of them only are drinkable.

- 4 are bottles of Champagne Hedseick & Co – founded in 1834,
- 46 are bottles of Champagne Veuve Clicquot Ponsardin – founded in 1772
- 95 are bottles of Champagne Juglar – This champagne house disappeared in 1829 when it merged with Jacquesson.

Fakta och siffror gällande lott nr. 9 till 19

Datering och identifiering av flaskorna var möjlig tack vare märkningen på insidan av korkarna.

Flaskorna tillverkades under den första halvan av 1800-talet, de påträffades i ett vrak på 48 meters djup i Östersjöns kalla vatten bland andra flaskor och föremål. Flaskorna som säljs är elva stycken av totalt 79 drickbara flaskor. Alla flaskor har ett arkeologiskt referensnummer som är motsvarar var på vraket de lokaliseras innan bärgning. Varje flaska har provsmakats, bedöms och poängsatts på en skala upp till 100 p av Richard Juhlin under omkorkningen av flaskorna. Omkorkningen ägde rum på Åland 2010 under ledning av Veuve Clicquot expert team. De bedömda och klassificerade flaskorna delade upp i två grupper, grupp 1 för hög vätskenivå och klara färger, grupp 2 för flaskor med lägre nivå och mindre klar färg. Du finner mer information om detta i beskrivningen av auktionslotterna i katalogen.

Otroligt nog är dessa flaskor fortfarande drickbara tack vare följande förhållanden:

- Trycket på botten höll korkarna kvar på plats i flaskans mynnig, vilket gjorde att champagnen fortsatte att mogna med värdighet i mörka, kalla vatten med en konstant temperatur på 4° till 6° Celsius
- Den höga kvaliteten på champagnetillverkningen under början av 1800-talet,
- Kolsyran i flaskorna, som utgör bubblorna, trycket i champagnen, har gjort att champagnen hållits fräsch och aromerna bevarats i nästan 200 år.

Totalt bärgades 168 flaskor, fördelade som följer:

- 5 flaskor öl,
- 2 flaskor som inte gick att indentifiera,
- 5 flaskor är orörda och förvaras på Ålands museum,
- 11 flaskor har gått sönder eller läcker och har inte kunnat omkorkas,
- 145 har korkats om (95 Juglar, 46 VCP och 4 Heidsieck)

4 flaskor Hedseick & Co – Champagnehus grundat 1834

46 flaskor Veuve Clicquot Ponsardin – Champagnehus grundat 1772

95 flaskor Juglar – ett champagnehus som upphörde att existera 1829 efter en sammanslagning med huset Jacquesson

Informations et chiffres concernant les lots 9 à 19

La datation et l'identification des bouteilles a été possible grâce aux marquages trouvés sur les bouchons.

Elles ont été produites dans la première moitié du XIX^e siècle, et ont été découvertes l'été 2010 dans une épave à 48 mètres de profondeur dans la mer froide de la Baltique parmi d'autres flacons et objets historiques. Ces bouteilles viennent de l'ensemble du lot de 79 bouteilles buvables trouvées dans l'épave. Chaque bouteille possède un numéro de référence archéologique propre qui correspondant au relevé archéologique de localisation sur l'épave. D'une manière tout à fait exceptionnelle, chaque bouteille possède aussi sa propre note de dégustation sur 100 points et des commentaires attribués par Richard Juhlin lors du reconditionnement des bouteilles sur place à Åland en 2010 par l'équipe de la Maison Veuve Clicquot.

Elles ont été classées en 2 catégories pour leur aspect général, la catégorie 1 étant pour les meilleures et les plus limpides. Vous trouverez ces informations pour chacun des lots décrits dans ce catalogue.

Cela peut sembler incroyable mais c'est vrai ! Les bouteilles sont encore buvables de nos jours, en voici les raisons principales :

- La pression au fond de la mer a permis aux bouchons de rester hermétiquement en place
- La température froide de 4° à 6° de la Baltique a permis un vieillissement tout en finesse,
- La bonne qualité de production du champagne au début du XIX^e siècle,
- Le gaz carbonique, responsable des bulles dans le champagne, a aidé à la conservation de la fraîcheur aromatique pendant près de 200 ans.

Sur les 162 bouteilles remontées de l'épave :

- 1 bouteille a été ouverte quand les plongeurs ont trouvé l'épave,
- 4 sont des bouteilles de bière,
- 2 sont non identifiées,
- 2 ont été cassées,
- 3 bouteilles ont fuit,
- 5 bouteilles sont conservées au musée des Îles d'Åland.

Parmi celle-ci 145 ont été identifiées et datées par les indications trouvées sur les bouchons lors du reconditionnement.

79 d'entre elles seulement sont buvables.

4 sont des bouteilles de Champagne Hedseick & Co – maison fondée en 1834

46 sont des bouteilles de Champagne Veuve Clicquot Ponsardin – maison fondée en 1772

95 sont des bouteilles de Champagne

Juglar – maison disparu en 1829 après sa fusion avec la maison Jacquesson.



**1 BOTTLE CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO
– ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N°A62**

This bottle was produced at to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes
taken during reconditioning in 2010.
General note : 80 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 2

Cork reaction on opening,

aroma and taste:

Popped when opening the bottle.

*Resembles Veuve Clicquot Ponsardin,
a bit more cheese.*

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.

Genomsnittslig bedömning:
80/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

Korkens reaktion vid öppnandet,

arom och smak:

Ploppade när flaskan öppnades.

*Liknar Veuve Clicquot Ponsardin,
lite mer ost.*

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale : 80/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 2

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût :

*Le bouchon a sauté à l'ouverture
de la bouteille. Ressemble au Veuve
Clicquot Ponsardin, mais plus lacté.*

**1 BOTTLE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
PONSARDIN – ARCHAEOLOGICAL
REFERENCE N°A53**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

€ 10,000 – 15,000

LEVEL —



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 93 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

Popped when opened. Fantastic colour. A slight fizziness. High elegance. This bottle has leaked a little bit, but hasn't been spoiled, no level decreased of liquid.

François Hautekeur's point of vue (Veuve Clicquot's oenologist) *A high class wine, with wonderful aromatic complexity, dominated by citrus fruit and delicate sweets (bergamot).*

Richard Juhlin's bedömning från omkorkningen 2010.
Genomsnittlig bedömning:
93 /100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

Ploppade vid öppning. Fantastisk färg. Lätt fizziness. Hög elegans. Denna flaska har också läckt en aning, men inte tagit skada eller tappat i nivå.

François Hautekeurs bedömning (oenolog hos Veuve Clicquot)
Högsta klass, superb gällande komplexitet och aromer, domineras av aromer som för tankarna till bakelser och citrusfrukter (Bergamott)

Notes de dégustation prises par Richard Juhlin lors du reconditionnement, 2010.
Note globale : 93/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à l'ouverture, arômes et goût :

Le bouchon a sauté à l'ouverture de la bouteille. Couleur fantastique. Légère fizziness. Haute élégance. La bouteille a eu une légère fuite avant d'avoir été rebouché, mais n'a pas été abîmé.

L'avis de François Hautekeur (œnologue Veuve Clicquot)

Grande classe, superbe de complexité aromatique, dominée par la pâtisserie fine et les agrumes (bergamote).

**1 BOTTLE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
PONSARDIN – ARCHAEOLOGICAL
REFERENCE N°A14**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note: 91 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

The cork popped when opening the bottle. Strong pressure from within the bottle. Nice colour. A different bouquet, a lot of lime. Like a rich Chardonnay.

**François Hautekeur's point of vue
(Veuve Clicquot's oenologist)**

A very feminine and gracious Veuve Clicquot. Impressive length and mineral notes on the palate.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.
Genomsnittlig bedömning:
91/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

*Kraftigt tryck inifrån flaskan.
Fin färg. Mycket lime, annorlunda
bouquet. Smakar som en rik
Chardonnay.*

**François Hautekeurs bedömning
(oenolog hos Veuve Clicquot)**

*En av de mest feminina och graciösa
Veuve Clicquot. Imponerande läng
i smaken, mineralisk.*

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale: 91/100 point

Couleur et niveau:

Classé dans le groupe 1

**Réaction du bouchon à
l'ouverture, arômes et goût:**

*Le bouchon a sauté à l'ouverture de
la bouteille. Forte pression dans la
bouteille. Jolie couleur. Un bouquet
différent, beaucoup de citron vert.
Comme un Chardonnay riche.*

**L'avis de François Hautekeur
(œnologue Veuve Clicquot)**

*Un Veuve Clicquot des plus
féminins et gracieux. Longueur
impressionnante sur des notes
minérales.*



CLICQUOT P
★
V. WERLE



Historical facts

The bottles found in 2010 at the bottom of the Baltic Sea can be qualified without any doubt as real treasures. At first joy overcame when the discovery was made. Then came the time for study and research, certitudes and assumptions were made. Our first certitude was that we weren't in presence of just an archaeological liquid as the Experts tasting results showed us. The wine had been perfectly preserved thanks to the Baltic Sea's specific characteristics: low saltiness, coolness, calmness and darkness. And its pressure of 5 bars, close to the pressure found inside the bottles. Making it an ideal cellar! Another sure fact is the origin of the bottles. The burnt brand inscriptions found on the flat bottom sides of the corks were the only elements that enabled us to authenticate each bottle. Veuve Clicquot's rich archives enabled us to do extensive research, precisely thanks to the detailed legal brand document registered at the commercial court in Reims. We managed to authenticate the bottles without any doubt. We also managed to date them thanks to that same document, it was issued on May 12th, 1841. Mrs Clicquot adopted the new burnt branding technique on corks at that time. The bottles found on the wreck can't have been produced prior to May 1841. We found remains of string on the corks, this indicates that the corks were kept closed with string and not wire muzzles then. Wire muzzling was developed in 1844, its use spread over the Champagne area fast. The subsequent date is unknown, but it can't be any later than 1850.

The Champagnes are from the first half of the XIXth century, produced before the invasion of phylloxera in the area and the replanting of the vineyard. The archive registers dating from 1839 through to 1850, refer to Champagne blends made by Mrs Clicquot herself.

The ship name still remains unknown, this means one can only assume and guess what its final destination was to be. In those days, the Baltic Sea's coastal countries were some of the Champagne House's important markets. Being one of France's luxury products, Champagne was very prized by the elite. Veuve Clicquot shipped approximately 170,000 bottles per year to that area. St Petersburg, Helsinki, Turku... Were some of the ship's possible destinations.

The mysteries remaining to be solved empower the treasures with dreamlike magic...!

Historisk sammanfattning

Flaskorna som påträffades på Östersjöns botten 2010 kan utan tvekan kallas en verklig skatt. Precis som när det gäller alla sorters skatter, är det känslan av lycka som dominerar vid upptäcktsögonblicket. Efter det kommer tiden för undersökningar, analyser och slutsatser. Den första slutsatsen vi kunde dra var att det inte bara var arkeologisk vätska som vi hade framför oss, experternas provsmakningsresultat visade någonting helt annat. Vinet hade bevarats under ideala förhållanden tack vare Östersjöns specifika egenskaper: lag salthalt, kyla, stillhet och mörker. Vattnets tryck är ca 5 bar vilket är nästan samma tryck som det inuti flaskorna. Som en idealisk vinkällare! Ett annat bestyrkt faktum är korkarnas hästamning. Det den enda sättet vi kunde indentifiera flaskorna på, var genom att studera brännmärkningen på korkarnas undersida. Veuve Clicquot's omfattande arkiv tillät oss att göra fördjupade undersökningar och vi fann ett dokument för registrering av precis den här märkningen av korkar vid Reims handelskammare. Detta gör att vi garanterar flaskornas autenticitet med absolut säkerhet. Tack vare samma dokument, undertecknades den 12 maj 1841, kan vi även datera flaskorna, enligt dokumentet beslöt Madame Clicquot att den nya brännmärkningen skulle tas i bruk samma dag. Detta betyder att flaskorna som återfanns i vraket inte kan ha producerats tidigare än maj 1841. När vi undersökte flaskorna hittade vi rester av snören som hållit korken på plats, vilket indikerar att man fortfarande använde snören istället för grimmor av ståltråd vid tiden då flaskorna tillverkades. Ståltrådsgrimmor började tillverkas 1844 och metoden spreds fort runt om i champagne, vilket torde betyda att flaskorna inte skulle kunna vara tillverkade senare än år 1850.

Detta betyder att champagnen härstammar från 1800-talets första hälft, tillverkades innan phylloxera (bladlus) invasionen och innan vinfälten planterades om. Arkivböckerna från 1839-1850 visar dessutom att det var Madame Clicquot själv som tog fram assemblagen/ champagneblandningarna under den här epoken. Fartygets namn är fortfarande okänt, vilket betyder att vi bara kan gissa vad dess slutliga destination kan ha varit. På den tiden var Östersjöns kustorter en viktig marknad för champagnehusen. Eftersom som champagne var en lyxprodukt från Frankrike det en dryck som var prisad och uppskattad av eliten. Veuve Clicquot exporterade omkring 170.000 flaskor champagne om året till området runt Östersjön. St Petersburg, Helsingfors eller Åbo kan ha varit möjliga destinationer för fartyget. Gåtorna som återstår att lösa kring denna skatt, stärker dess dragningskraft, eggjar vår fantasi och får oss att drömma...!

Résumé historique

Ces bouteilles retrouvées en 2010 au fond de la mer Baltique représentent un véritable trésor. Comme pour tout trésor, c'est la joie qui domine au moment de sa découverte. Puis est venu le temps des études, des analyses, des certitudes... et des hypothèses... La première certitude est qu'il ne s'agit pas seulement d'un liquide archéologique comme en témoignent les résultats des dégustations menées par les experts. Le vin a été idéalement conservé grâce aux caractéristiques de la mer Baltique : une mer peu salée, fraîche, calme et sombre, une pression de 5 bars, soit à peu près celle que l'on retrouve à l'intérieur des bouteilles. La cave idéale ! Une autre certitude est la provenance des bouteilles. En effet, seules les marques à feu figurant sur les miroirs des bouchons permettent d'authentifier chaque bouteille. La richesse des archives de la Maison Veuve Clicquot nous a permis de nous appuyer sur le document juridique de dépôt du modèle précis de cette marque auprès du tribunal de Commerce de la Ville de Reims. Nous pouvons donc authentifier ses bouteilles sans aucun doute. Nous pouvons aussi les dater, toujours grâce à ce document émis le 12 mai 1841. Or, Madame Clicquot décide à cette date d'adopter cette nouvelle marque à feu. Les bouteilles de l'épave ne peuvent donc pas être d'une date antérieure à mai 1841. Les restes de ficelle sur les bouchons montrent que le muselet de fer n'était pas encore adopté. Celui-ci a été mis au point en 1844 et très rapidement diffusé dans toute la Champagne. La date postérieure est incertaine, mais ne devrait pas dépasser 1850.

Nous sommes donc en présence de vins de la première moitié du XIX^e siècle, soit avant l'invasion du phylloxéra en Champagne et la replantation du vignoble. Les livres d'archives des années 1839-1850 présentent les assemblages réalisés par Madame Clicquot elle-même. Le nom du bateau n'ayant pas été retrouvé, nous ne pouvons qu'émettre des hypothèses sur la destination finale de ces bouteilles. À cette période, les pays bordant la Mer Baltique font partie des marchés principaux de la Maison. Le Champagne est alors un vin très prisé des élites. C'est un produit de luxe français. Certaines années, la Maison expédie autour de 170 000 bouteilles dans cette région. Plusieurs destinations peuvent donc être envisagées, Saint-Petersbourg, Helsinki, Turku... Il faut bien qu'il reste quelques mystères pour garder à ce trésor tous ses prodigieux pouvoirs, notamment celui de faire rêver... !

Fabienne Moreau

Veuve Clicquot's Historian

Historiker vid Champagnehuset Veuve Clicquot
Historienne de la Maison Veuve Clicquot



**1 BOTTLE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
PONSARDIN – ARCHAEOLOGICAL
REFERENCE N°A61**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 83 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

Cork reaction on opening,

aroma and taste:

Popped when opened. Colour ok.

Good, but not perfect. Clear, very sweet.

**L'avis de François Hautekeur
(œnologue Veuve Clicquot)**

Smooth and soft on the palate, the nose revealed surprising floral notes.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.
Genomsnittslig bedömning:
83/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

Korkens reaktion vid öppnandet,

arom och smak:

Ploppade vid öppnandet. Färgen ok.

Bra, men inte perfekt. Ren, mycket söt.

**François Hautekeurs bedömning
(œnolog hos Veuve Clicquot)**

Fylligt, söt i smaken, förbluffande blommig doft.

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale : 83/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût :

Le bouchon a sauté à l'ouverture de la bouteille. Couleur ok. Bien, mais n'est pas parfait. Clair, très doux.

**L'avis de François Hautekeur
(œnologue Veuve Clicquot)**

Onctueux, suave en bouche, le nez présente d'étonnants effluves floraux.

**1 BOTTLE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
PONSARDIN – ARCHAEOLOGICAL
REFERENCE N°A7**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

€ 10,000 – 15,000

LEVEL —



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note: 87/100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

Popped when opened. Good. Strong citrus taste. Lemon peels dominating.

**François Hautekeur's point of view
(Veuve Clicquot's oenologist)**

The first nose revealed lacteal aromas, followed by overwhelming citrus fruit aromas.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.
Genomsnittlig bedömning:
87/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

Ploppade vid öppnandet. Bra, stark citrus. Limeskal dominerar.

**François Hautekeurs bedömning
(oenolog hos Veuve Clicquot)**

När de första mjölkaktiga dofterna passerat, dominerar citrusfrukterna uppenbart.

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale: 87/100 point

Couleur et niveau:

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût:

Le bouchon a sauté à l'ouverture de la bouteille. Bien. Fortes notes d'agrumes. La peau du citron domine.

**L'avis de François Hautekeur
(œnologue Veuve Clicquot)**

Une fois passées les fragrances lactées, les agrumes s'imposent avec évidence.

1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR – ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N°C38

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000

LEVEL —



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.

General note : 90 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

Cork reaction on opening,

aroma and taste:

Very good. Complex, very crème brûlée. Not too fruity. Coffee grains, spicy, coca-cola..

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.

Genomsnittslig bedömning:
90/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

Korkens reaktion vid öppnandet,

arom och smak:

Väldigt bra. Komplex, väldigt brulè. Inte så fruktig. Kaffè, bönor, kryddig, coca-cola.

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.

Note globale : 90/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût :

Très bien. Complexe, très crème brûlée. N'est pas trop fruité. Graines de café, épicé, coca-cola.



**1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR –
ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N° B33**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 86 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

Classic. Deep colour. Clear and clean.

Fresh smell. Fruity, taste of marmelade, caramel.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.

Genomsnittslig bedömning:
80/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

En klassiker. Djup färg, ren och klar.

Frisk doft. Fruktig marmeladsmak, karamell

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale : 86/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

**Réaction du bouchon à
l'ouverture, arômes et goût :**

*Classique. Couleur profonde. Clair
et propre. Parfum frais. Fruité, goût
de marmelade, caramel.*



Diver Anders Näsman's first impressions
upon finding the bottles on the wreck
in July 2010

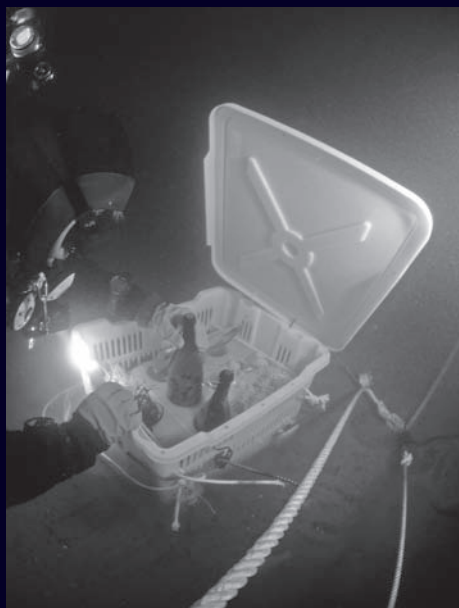
"Every now and then, a dive might surpass your expectations. Our sonar indicated a sailing ship with two masts still standing. The sight was good during while we were descending towards the wreck, but it got worse a couple of meters from the bottom of the sea. When we arrived on site we noted that the wreck was a schooner with to masts, an intact stove made of bricks and several other objects scattered over the deck. It wasn't until the end of the dive that we looked through the back of the ship, where the stern had fallen off, that we saw the piles of champagne bottles. While swimming up to the surface, which took around 40 minutes, we were thinking: What are one supposed to do with a finding like this?"



"When the champagne schooner and its precious cargo were discovered it was a historical moment for The Åland Islands and we are glad that to be able share this cultural treasure. Now we hoping that the auction will be a success for the benefit of the environment of the Baltic sea and further maritime archaeological and historical research."

Dykaren Anders Nasmans första
intryck vid upptäckten av vraket och
flaskorna i juli 2010

"Det händer i bland att dyk överträffar ens förväntningar. Redan på ekolodet hade vi konstaterat att detta var en segelskuta med två stående master. Hela vägen ned mot vraket var sikten kristallklar, men några meter från botten så försämrades den markant. Väl på vraket konstaterade vi att detta var ett helt intakt fraktfartyg, med stående master, en intakt tegelspis på däck och en uppsjö artefakter utströdda på däck. Det var inte förrän i slutet av dyket vi tittade in genom den rasade akterspegeln och såg drivor med champagneflaskor. Under hela uppstigningen till ytan, vilket tog cirka 40 minuter, fanns tankarna: Vad gör man med ett fynd av denna kaliber?!"



"Upptäckten av champagnegaleasen och dess dyrbara last var ett historiskt ögonblick för Åland och vi är glada över att kunna dela med oss av denna kulturskatt. Nu hoppas vi på en lyckad auktion med goda resultat till förmån för Östersjöns miljö, samt vidare marinarkeologiska och sjöhistoriska undersökningar."

Premières impressions du plongeur
Anders Näsman lors de la découverte
des bouteilles dans l'épave en juillet 2010

« Il arrive parfois qu'une plongée soit au-delà de toute attente. Le sondeur nous avait indiqué qu'il s'agissait d'un vaisseau dont les deux mâts étaient toujours debout. La visibilité était bonne pendant la descente vers le vaisseau, mais cela a changé radicalement quelques mètres avant notre arrivée au fond. Quand nous nous sommes rapprochés de l'épave nous avons pu constater que c'était une goélette commerciale avec sa cargaison, une cuisinière en briques intacte et des objets divers étaient dispersés sur le pont. C'est seulement à la fin de la plongée que nous avons regardé plus au fond du bateau, à l'emplacement initial de la poupe depuis effondrée, et nous y avons trouvé des tas de bouteilles de champagne. Pendant les 40 minutes de notre remontée vers la surface, nos pensées étaient: Que faire d'une telle découverte ? »



« La découverte de la goélette aux Champagnes et sa précieuse cargaison était un moment historique pour les îles Åland et nous sommes heureux de pouvoir partager ce trésor culturel. Maintenant nous souhaiterons une vente aux enchères réussie avec de bons résultats pour le bénéfice de l'environnement de la mer Baltique et à l'archéologie sous-marine et l'histoire maritime. »

Johan Ehn

Åland islands cultural and education minister
Ålands landskapsregerings utbildnings-
och kulturminister
Ministre de la culture et de l'éducation
du gouvernement des îles Åland

**1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR –
ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N° B22**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000

LEVEL —



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 87 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

Roasted, crème brûlée, tiramisu.

Like an old champagne. An after-taste reminding of coconut.

Richard Juhlin's bedömning från omkorkningen 2010.

Genomsnittslig bedömning:
87/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

Mera rostad och brulé, tiramisu.

Som en gammal champagne.

Eftersmak av kokos.

Notes de dégustation prises par Richard Juhlin lors du reconditionnement, 2010.
Note globale : 87/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à l'ouverture, arômes et goût :

Rôti, crème brûlée, tiramisu.

Comme un vieux champagne.

Un arrière-goût de noix de coco.

**1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR –
ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N° A43**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 83 /100 points

Colour and level:
Classified as belonging to group 1
Cork reaction on opening,
aroma and taste:
Fresh. Good.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.
Genomsnittlig bedömning:
83/100 poäng

Färg och nivå:
Klassad som grupp 2
Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:
Fräsch. Bra.

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale : 83/100 point

Couleur et niveau :
Classé dans le groupe 1
Réaction du bouchon à
l'ouverture, arômes et goût :
Fraîche. Bien.

**1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR –
ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N° B26**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 84 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

*Bubbly. Pressure. Light. Mature
apples, peach. Very sweet.*

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.
Genomsnittslig bedömning:
84/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

*Bubblar, tryck. Lättare. Mogna
äpplen, persika. Mycket söt.*

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.
Note globale : 84/100 point

Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût :

*Pétillant. Pression. Léger.
Pommes mûres, pêche. Très doux.*

**1 BOTTLE CHAMPAGNE JUGLAR –
ARCHAEOLOGICAL REFERENCE N° C25**

This bottle dates back to the beginning of the XIXth Century. It was discovered in 2010 on a shipwreck at a depth of 48 meters in the Baltic Sea amongst other bottles of Champagne and artefacts. This bottle was opened, tasted and re-corked with a neutral cork in november 2010.

Juglar is a Champagne house that doesn't exist anymore, the brand disappeared in 1829 when its vineyard was purchased and absorbed into the Jacquesson Champagne house.

€ 10,000 – 15,000

LEVEL —



Richard Juhlin's tasting notes taken during reconditioning in 2010.
General note : 85 /100 points

Colour and level:

Classified as belonging to group 1

**Cork reaction on opening,
aroma and taste:**

The cork popped when opening the bottle. Pale colour. Nice balance and good taste. Sweet and clear.

Richard Juhlin's bedömning
från omkorkningen 2010.

Genomsnittlig bedömning:
80/100 poäng

Färg och nivå:

Klassad som grupp 2

**Korkens reaktion vid öppnandet,
arom och smak:**

Ploppade. Blek färg. Bra balans och smak. Len och ren.

Notes de dégustation prises
par Richard Juhlin lors du
reconditionnement, 2010.

Note globale : 85/100 point

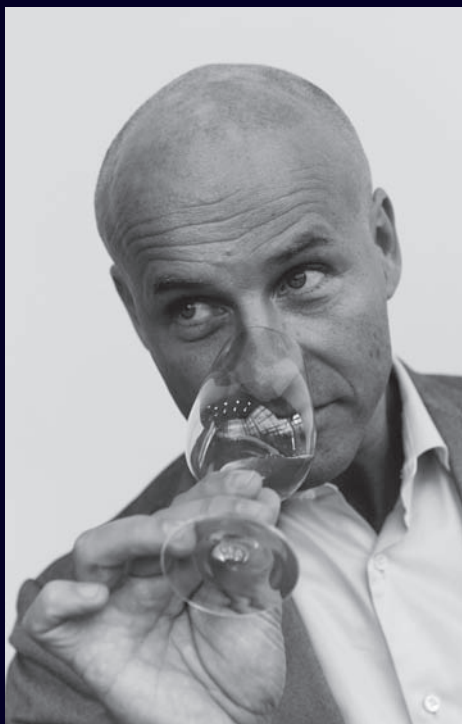
Couleur et niveau :

Classé dans le groupe 1

Réaction du bouchon à

l'ouverture, arômes et goût :

Le bouchon a sauté à l'ouverture de la bouteille. Couleur pâle. Bien équilibré et bon goût. Doux et clair.



Scientific facts

Dominique Demarville, Veuve Clicquot's cellar master tasted the first bottle to have been rescued from the wreck in July 2010. He immediately realised the incredible organoleptic state of preservation it was in. On August 25th, François Hautekeur, Veuve Clicquot's oenologist was sent to the Åland Islands to assist in bringing bottles up to the surface and counsel on how to preserve the bottles till re corking. Max Jahrehorn, a Swedish marine archaeologist, was responsible for the careful packing and referencing of the bottles on board the ship. Veuve Clicquot contacted a reputable Portuguese cork maker and asked them to collaborate in creating tailor made hermetical corks for these precious bottles that were eroded by time and seawater. The Champagne House recommended and organized re corking with Ålands scientific team. The operation consisted in re corking all the bottles that were saved, this was done by using traditional tools, totally adapted to work on these very fragile bottles. A team composed of François Hautekeur, Richard Juhlin, Fabienne Moreau Veuve Clicquot's historian, a representative of Åland's authorities and the marine archaeologist opened, tasted, re corked and muzzled 10 test bottles in November 2010. This operation

was very delicate, it can even be qualified as surgical as the corks were so damaged by time. It is interesting to note that Mrs Clicquot's corks were superior to the other ones, proof of her high quality requirements. The operation was a success, no bottle or cork was damaged during the process.

All the bottles saved from the wreck were checked, tasted then re corked between December 1st and 3rd 2010, using the successful previously tested technique. The results of Richard Juhlin's tastings showed that 60% of Veuve Clicquot's bottles were drinkable. The wines classified as category 1 turned out to be exceptionally fresh after all this time. Floral and citrus fruit aromas being their dominant aromas, followed by toasted, caramel, *crème brûlée* aromas. Without being overwhelming, the sweetness is 15 times superior to that of contemporary Brut Champagnes. The balance between sugar and acidity is perfect here. Their body, aromatic complexity and vinosity is very similar to what Veuve Clicquot produces nowadays...

Vetenskapliga rön

I juli 2010, provsmakades vinet från den första upphittade flaskan av Veuve Clicquot's källarmästare Dominique Demarville, som genast konstaterade att champagnen hade bevarat sina organoleptiska egenskaper otroligt väl. Den 25 augusti, åkte François Hautekeur, oenolog hos Veuve Clicquot, till Åland för att medverka vid bärgningen av de första flaskorna och bistå med sina kunskaper om hur de skulle förvaras och hanteras i väntan på omkorkning. Konserveringen av flaskorna ombord på dykfartyget gjordes av den svenske marinarkeologen, Max Jahrehorn. Veuve Clicquot's team kontaktade direkt en välkänd korktillverkare i Portugal för att i samarbete med dem ta fram en specialtillverkad kork för en hermetisk omkorkning av flaskorna, som samtidigt var skonsam för de sköra flaskorna. Champagnehuset Veuve Clicquot organiserade och genomförde omkorkningen i samarbete med forskningsteamet på Åland, de har använt sig av traditionellt material, specialanpassat för de antika flaskorna. I november 2010, genomför François Hautekeur och Richard Juhlin, tillsammans med historikern Fabienne Moreau, samt en representant för Ålands landskapsregering och arkeologen Max Jahrehorn omkorkning och provsmakning av tio flaskor på prov. Genomförandet av omkor-



Résumé scientifique

kningen av de sköra flaskorna var så komplicerad att det gällde att vara lika säker på handen som kvalificerad kirurg, eftersom korkarna hade eroderat på grund av tidens gång. Däremot noterade teamet av Madame Clicquots korkar var i bättre skick än de andra, vilket visar prov på hur noggrann hon var när det gällde kvalitet. Operation omkorkning visade sig vara en framgång och inte en enda av de tio flaskorna gick till spillo varken vid själva omkorkningen eller när grimman sattes på. Från den 1 till den 3 december 2010, korkades den resterande delen av flaskorna om enligt samma framgångsrika metod. Samtidigt skedde en provsmakning och bedömning av var och en av flaskorna. Efter provsmakningen visade det sig att 60 % av Veuve Clicquots flaskor var av så god kvalitet att de lämpar sig för att drickas. Vinerna som klassas som grupp 1 är sensationellt fräscha efter att ha mognat så länge på havets botten!

De första omdömena om vinet var doften av fräscha blommor och citrusfrukter, därefter kommer mer rostade toner som karamell och *crème brûlée*. Sötman i munnen är genast närvarande, 15 gånger sötare än dagens champagner, med det blir aldrig för mycket. Balansen infinner sig sedan, eftersom champagnens eftersmak är så oerhört långlivad. Längden, komplexiteten i aromerna och vinifieringen är som ett eko som påminner oss om dagens Veuve Clicquot.

En juillet 2010, le vin de la première bouteille retrouvée dans l'épave a été dégusté par le Chef de caves de la Maison Veuve Clicquot, Dominique Demarville, qui constate immédiatement son incroyable état de conservation organoleptique. Le 25 août, François Hautekeur, œnologue chez Veuve Clicquot, est dépêché aux îles Åland pour assister à la remontée de quelques bouteilles, et apporter des conseils sur leur mode de conditionnement, en attendant leur rebouchage. Ce conditionnement à bord est réalisé par un expert suédois en archéologie marine, Max Jahrehorn. Très vite, le contact est pris par Veuve Clicquot avec un important bouchonnier au Portugal afin de réaliser en collaboration un bouchon-type, sur mesure, permettant un bouchage hermétique, et respectueux des bouteilles fragilisées par le temps et l'eau de mer. La Maison Veuve Clicquot préconise et organise en collaboration avec les équipes scientifiques des îles Åland, l'opération de rebouchage de l'ensemble des bouteilles remontées, menée avec un matériel traditionnel, propre à être utilisé sur ces flacons très fragiles. En novembre 2010, François Hautekeur et Richard Juhlin réalisent, en compagnie de Fabienne Moreau, historienne, d'un représentant des autorités Alandaises et de l'expert en archéologie marine suscitée, le débouchage, la dégustation, le rebou-

chage et le muselage d'un lot d'essai de dix flacons. Cette opération s'avère extrêmement délicate et peut être qualifiée de chirurgicale, tant les bouchons ont été meurtris par le temps ; à noter, que les bouchons de Madame Clicquot se sont avérés en bien meilleur état que les autres, apportant une nouvelle preuve de ses exigences en terme de qualité.

Cette opération est une réussite totale, aucune bouteille n'a été rompue ni au bouchage, ni au muselage. Du 1^{er} au 3 décembre 2010, la totalité des bouteilles remontées de l'épave sont donc rebouchées selon le système qui a fait les preuves de son efficacité. Chacune des bouteilles est testée, et dégustée. Cette opération a montré que 60% des bouteilles de Veuve Clicquot dégustées ont été jugées par Richard Juhlin comme propres à la dégustation. Les vins de catégorie 1, font montre d'une sensationnelle fraîcheur, après un tel vieillissement ! En effet, les premières notes dominantes sont essentiellement celles de fleurs fraîches et d'agrumes, même si viennent ensuite des fragrances plus toastées (caramel, crème brûlée...) En bouche, la sucrosité, 15 fois supérieure à celle de nos bruts actuels, est évidente, sans jamais être écœurante, tant elle s'équilibre à merveille avec l'intense vivacité des vins. La longueur, la complexité aromatique et la vinosité font totalement écho au style Veuve Clicquot actuel...



2011, latest scientific research results

Research was conducted for ten days by Åland's museum's team in 2011. Their job was to measure the wreck and document it according to archaeological codes. They managed to define the size of the ship thanks to the use of cameras and measuring instruments. This work enabled them to map the wreck. During the last days of research, archaeologists dug a passage in the boats slipway to study the cargo on board. A stash of unidentifiable wooden boxes lay in the open, out of lack of time they didn't manage a detailed inventory.

It is believed that the ship's destination could have been a town located on Finland's west coast, as the wreck was found near the historical maritime route between Sweden and Turku in the Botnie gulf. The ship's custom documents and various papers are rich in information. They refer to the large quantities of wine, notably from France and Madeira, and of beer (stout and porter) imported. Other salvaged objects suggest that the boat was carrying a cargo of luxury products. Most of the porcelain and ceramic found on board come from Sweden. The timber used to construct the boat was analysed and revealed that the ship was made from pinewood and fir, an indication of its northern origin. The analysis also revealed that the schooner had gone under important repairs on its mast, its tiller and prow.

2011, De senaste resultaten från undersökningarna av Champagnegleasen

Under sommaren 2011 utförde Ålands musei- byrå en tio dagar lång undersökning av Champagnegleasen. Det primära syftet var att med arkeologiska metoder dokumentera och mäta vraket. Mätningarna utfördes med hjälp av filmning och uppmätning med måttband, dokumentationen gjordes för att ta fram ritningar av vraket och dess konstruktion i plan och av sidorna. Under de sista dagarna öppnades ett schakt ner i lastrummet för att undersöka om fartyget hade någon last och vad den kan ha bestått av. Tyvärr räckte inte tiden till för en genomgående undersökning och resultaten blev magra. Dock kunde man konstatera att lastutrymmet är fyllt med lådor av oidentifierad typ.

Vrakets position nära den historiska farleden mellan Sverige och Åbo och Bottniska tyder på att fartygets destination kan ha varit en hamnstad i västra Finland. Arkivforskning i tulldokument och tidningar från denna period avslöjar mycket gällande sjöfarten och förlisningar. Import av vin (inklusive franskt rött och vitt vin, madeira och portvin) och öl (porter och stout) var vanlig, medan Champagne var en mer ovanlig lyxvara. Andra importvaror i fartygets last som vindruvor, kryddor och vin, indikerar att det rör sig om ett handelsfartyg som fraktade varor för lyxkonsumtion. Vedartsanalysen visar att skeppet är byggt och sedan ombyggt av tall och gran, vilket tyder på en nordisk skeppsbyggnadstradition. Man kan se att skeppets konstruktion blivit ändrad och ombyggd, bland annat har en mast flyttats och rodret blivit ombyggt, sannolikt inte långt före förlisningen.

2011, derniers résultats de recherche

L'équipe du musée des îles Åland entreprit dix jours de recherches scientifiques sur la goélette où furent découverts les champagnes au cours de l'été 2011. Il s'agissait avant tout de mesurer l'épave et de la documenter suivant des méthodes archéologiques. Les caméras et instruments de mesures utilisés par les plongeurs permirent de déterminer la taille et l'état exacts de l'épave. Ce matériel fut ensuite exploité par l'équipe du musée afin de dessiner le plan précis de l'épave. Pendant les derniers jours de la recherche, les archéologues ont aussi creusé un puits au fond de la cale du vaisseau dans le but de mieux étudier la cargaison. Malgré le temps trop limité pour conduire une recherche minutieuse, les scientifiques constatèrent que la cale non-compartmentée était remplie de coffrets en bois non-identifiés.

L'emplacement de l'épave à proximité des voies maritimes historiques entre la Suède et Turku dans le golfe de Botnie, suggère que la destination du navire était une ville située sur la côte ouest de la Finlande. En outre les documents douaniers et les journaux de l'époque supposée de l'épave sont riches d'informations quant au commerce maritime et notamment les volumes importants de vin (en particulier ceux de France et de Madère) et de bière (stout, porter) importés. Par ailleurs d'autres produits retrouvés dans l'épave laissent à penser qu'il s'agissait d'une cargaison de produits de luxe. La plupart des porcelaines et céramiques exhumées provenaient de Suède. Les analyses conduites sur le bois du vaisseau ont révélé qu'il s'agissait de pin et de sapin attestant ainsi de l'origine nordique du navire. Ces analyses ont aussi montré que la goélette avait subi plusieurs réparations notables: déplacement d'un mât, rénovation de la barre et de la proue.

24



26



20



23



22



21



20 – 6 bottles

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1989 La Grande Dame**€ 650 – 750**

This wine is mature and full bodied, one can even talk about its sensuality. Thanks to aging, it now associates finesse and freshness, length and voluptuousness, it's a Champagne amateurs fulfilment...

Detta mogna och sinnliga vin, kan inte annat än överväldiga alla champagnekännare och amatörer, vinet har förfinats med tiden och för tankarna till finess och fräschör, samtidigt som det har en rund och lång smak.

Ce vin mature et charnu, voire charnel, ne peut que combler les amateurs de vins de Champagne peaufinés par le temps, associant finesse et fraîcheur d'une part, longueur et rondeur de l'autre...

21 – 1 jeroboam

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1990 La Grande Dame**€ 750 – 850**

This wine is one of the Champagne house's important creations, with its unique duality between finesse and power.

Denna flaska har daterats som en av husets största skapelse, tack vare dess dualitet som presenteras genom både sin finess och sin styrka!

Ce flacon fait date dans les créations de la Maison par son unique dualité entre finesse et puissance!

22 – 3 magnums

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1995 La Grande Dame**€ 650 – 750**

This wine is ambivalent, it presents a feminine nose and a masculine palate. It is a perfectly balanced and refined wine.

Ambivalent, detta vin har en feminin doft och maskulin smak, fin och balanserad i gommen, mästerligt lång eftersmak.

Ambivalent, ce vin présente un nez féminin et une bouche masculine, enveloppant un palais équilibré et fin, à la magistrale longueur.

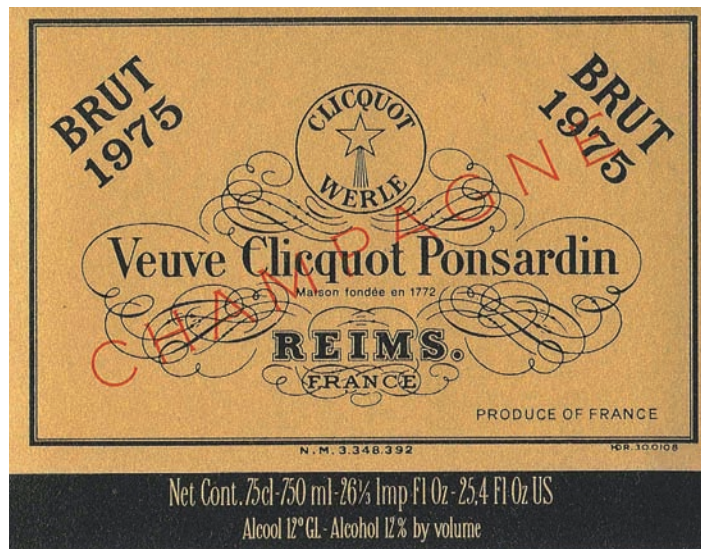
23 – 6 bottles

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1998 La Grande Dame**€ 550 – 650**

There is a minor percentage of Chardonnay in this Champagne but its character stands out clearly accompanying perfectly the complexity of the Pinot Noir aromas. On the palate it feels like silk...

Även om Chardonnay är i minoritet i det här vinet, ger den sig genast till känna och kompletterar Pinot Noir på idealiskt sätt. Len som sammet i munnen...

Bien que minoritaire dans ce vin, le Chardonnay s'y exprime ouvertement, en complétant idéalement la gamme jouée par le Pinot Noir. Quant à la bouche, elle n'est que soie...



24 – 1 bottle

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1955 *Vintage rosé*

€ 750 – 850

This is one of Veuve Clicquot's best Champagnes ever made. It is also one of the best made in Champagne that year. It has aged harmoniously most probably due to the structure of the Pinot Noir grape that is dominant in the blend.

En av Veuve Clicquot's största framgångar och en av Champagnes mest lyckade viner år 1955. Domineras av Pinot Noir; ett strukturerat vin i harmoni med en lång lagringen.

Une des plus belles réussites de Veuve Clicquot et une des plus belles réussites de la Champagne cette année-là. A noter la très forte dominante de Pinot Noir; dont la structure a, sans conteste, favorisé l'harmonie de son vieillissement.

25 – 1 magnum

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1959 *Vintage rosé*

€ 700 – 800

The vintage was a particularly hot one, and time has taken its toll, this magnum is at its peak.

Trots en diger ålder och värmen under året då den skördades, är denna exceptionella magnum just nu i absolut toppform.

Malgré un âge avancé et une année particulièrement chaude, ce magnum d'exception se montre actuellement au mieux de sa forme.

26 – 1 magnum

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1964 *Vintage*

€ 600 – 700

On the nose, this well structured wine presents a dual aromatic dominance, fruity and smoky at the same time. Reminiscent on the palate, these are accompanied by caramel and spicy notes.

Detta strukturerade vin har en doft som domineras av både fruktighet och rökiga toner; som gällande smaken ackompanjeras dessa med aromer av kryddor och karamell.

Au nez, ce vin structuré présente une double dominance fruitée et fumée, que l'on retrouve en bouche, accompagnée de fragrances caramélisées et épicées.

27 – 1 magnum

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1970 *Vintage*

€ 400 – 450

The magnificent nose shows its slow and long evolution, with its dried fruit, fruit pickled in alcohol, and toasty aromas. The palate has a very soft touch.

Nästan vittnar om lång mognad (torkade frukter, inlagd frukt och rostad brioche), den är magnifik och lämnar ett sammetslent eko i gommen.

Le nez, bien que témoin d'une longue évolution (fruits secs, fruits à l'eau de vie, brioche grillée), est magnifique et fait parfaitement écho au palais d'un rare velouté.

28 – 1 bottle

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 1975 *Vintage*

€ 150 – 200

An incredible balance. It has a surprising aromatic range, from animal (honey), to citrus fruit (bergamot), to toasted.

Detta vin är överaskande balanserat i munnen, med en aromatisk palett som sträcker sig från honung, passerar rostade toner (torrefaction) till citrusfrukter (bergamott).

L'équilibre en bouche de ce vin est surprenant, autant que sa palette aromatique, qui va de l'animal (miel) aux agrumes (bergamote), en passant par l'empyreumatique (torréfaction).

Artecurial- Briest-Poulain-F. Tajan

Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan is a company of voluntary auction sales regulated by the law of the 10 July 2000. In such capacity Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan acts as the agent of the seller who contracts with the buyer. The relationships between Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan and the buyer are subject to the present general conditions of purchase which can be modified by salesroom notices or oral indications given at the time of the sale, which will be recorded in the official sale record.

1 – 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.

Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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 Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan of their perception of the lot, but cannot constitute the proof of a fact.

c) The statements made by Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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 by Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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 organisation of the sales, prospective buyers are invited to make themselves known to Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan before the sale, so as to have their personal identity data recorded. Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan reserves the right to ask any prospective buyer to justify his identity as well as his bank references. Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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 Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan, 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, Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan may graciously accept to receive some bids by telephone from a prospective buyer who has expressed such a request before the sale.

Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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, Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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) Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan may accept to execute orders to bid which will have been submitted before the sale and by Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan which have been deemed acceptable. Should Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan receive several instructions to bid for the same amounts, it is the instruction to bid first received which will be given preference. Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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, Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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.

f) Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan will conduct auction sales at their discretion, in accordance with established practices. Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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, Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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 Artecurial-Briest-Poulain-F. Tajan, 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 "adjuge" 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.

3 – The performance of the sale

a) in addition of the lot's hammer price, the buyer must pay the following costs and fees/taxes:

- 1) Lots from the EEC:
 - From 1 to 150 000 euros: 17 % + current VAT (VAT = 3.33 %).
 - Over 150 001 euros: 12 % + current VAT (VAT = 2.35 %).

2) Lots from outside the EEC:
(identified by an ●).

In addition to the commissions and taxes indicated above, an additional import VAT will be charged (7% of the hammer price, 19,6% for jewelry and watches, motorcars, wines and spirits and multiples).

3) The taxes (VAT on commissions and VAT on importation) can be retroceded to the purchaser on presentation of written proof of exportation outside the EEC. An EEC purchaser who will submit his intra-Community VAT number will be exempted from paying the VAT on commissions.

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 3 000 euros, costs and taxes included, for French citizen, up to 15 000 euros, costs and taxes included, for foreign citizen on presentation of their identity papers.
- By cheque or 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan has a right of access and of rectification to the nominative data provided to Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan, 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-Briest-Poulain-F.Tajan would prove insufficient.

d) The lot will be delivered to the buyer only after the entire payment of the price, costs and taxes. In the meantime Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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 a month 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan also reserves the right to set off any amount Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan may owe the defaulting buyer with the amounts to be paid by the defaulting buyer.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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

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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan shall bear no liability/ responsibility whatsoever, and will have sole discretion to decide whether or not the bidding will take place again.

c) So as to facilitate the price calculation for prospective buyers, a currency converter may be operated by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan as guidance. Nevertheless, the bidding cannot be made in foreign currency and Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will not be liable for errors of conversion.

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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan.

Any reproduction thereof is forbidden and will be considered as counterfeiting to their detriment. Furthermore, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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 – Items falling within the scope of specific rules

For sales of cars - including both cars of collection and ordinary cars - special additional conditions apply, as stated hereafter.

In addition to the lot's hammer price, the buyer will have to pay the following costs per lot and by degressive brackets :

- From 1 to 300 000 euros : 16% + current VAT (i.e. 3.13%).
- From 300 001 to 600 000 euros : 12% + current VAT (i.e. 2.35%).
- Over 600 001 euros : 10% + current VAT (i.e. 1.96%).

a) Only the authenticity of the vehicle is guaranteed, taking into consideration the possible reservations made the description.

b) The vehicles are sold in their current condition. The information in the catalogue is not binding. Indeed, the condition of a car may vary between the time of its description in the catalogue and the time of its presentation at the sale. The exhibition taking place for several days prior to the sale and allowing awareness of the condition of the vehicles, no complaint will be accepted once the sale by auction is pronounced.

c) For administrative reasons, the designations of the vehicles use the information given on the official vehicle registration documentation.

d) Considering the possible evolution of the condition of the cars, as stated under b), it is specified that the price ranges are given strictly for informational purposes and on a provisional basis. Now, the estimations will be put out at the beginning of the exhibition and if need be, corrected publicly at the time of the sale and recorded in the minutes thereof.

e) The bidders are deemed to have read the documentation relating to each vehicle, notably the technical inspections which are available at the auction sales company. However, some vehicles may be sold without having been submitted to the examination of technical inspection because of their age, of their noncirculating condition or of their competition aspect. The public will have to inquire about it at the time of the preview and sale.

f) The vehicles preceded by an asterisk (*) have been consigned by owners from outside the EEC. The buyers will have to pay a VAT of 5.5% in addition to the hammer price, for which buyers from outside the EEC will be able to be reimbursed on presentation of export documentation within a time limit of one month after the sale, failing which it will not be possible to obtain reimbursement of such VAT.

g) The buyer has the burden and the exclusive responsibility for the change of registration of vehicles, notably within the time limit set forth by law.

h) The removal of vehicles must absolutely take place on the day after the auction sale, at the latest. Beyond this time limit, they will be restored at the costs and risks of their owner.

8 – Severability

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

9 – Law and Jurisdiction

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.

Removal of purchases

The buyer has to insure its purchase, and Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan assumes no liability for any damage items which may occur after the sale.

All transportation arrangements are the sole responsibility of the buyer.

Protection of cultural property

Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan applies a policy to prevent the sale of looted or stolen cultural property.

Artcurial- Briest-Poulain-F. Tajan

Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan est une société de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques régie par la loi du 10 juillet 2000. en cette qualité Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan agit comme mandataire du vendeur qui contracte avec l'acquéreur. les rapports entre Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan et l'acquéreur sont soumis aux présentes conditions générales d'achat qui pourront être amendées par des avis écrits ou oraux qui seront mentionnés au procès-verbal de vente.

1 – 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-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan de sa perception du lot, mais ne sauraient constituer la preuve d'un fait.

c) les indications données par Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan, avant la vente, afin de permettre l'enregistrement de leurs données personnelles. Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan se réserve de demander à tout acquéreur potentiel de justifier de son identité ainsi que de ses références bancaires.

Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan.

c) le mode normal pour enchérir consiste à être présent dans la salle de vente. Toutefois Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan pourra accepter gracieusement de recevoir des enchères par téléphone d'un acquéreur potentiel qui se sera manifesté avant la vente. Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan se réserve d'enregistrer les communications téléphoniques durant la vente.

Les enregistrements seront conservés jusqu'au règlement du prix, sauf contestation.

d) Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan pourra accepter gracieusement d'exécuter des ordres d'enchérir qui lui auront été transmis avant la vente et que Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan aura acceptés.

Si Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan reçoit plusieurs ordres pour des montants d'enchères identiques, c'est l'ordre le plus ancien qui sera préféré. Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan se réserve de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint.

En revanche le vendeur ne sera pas admis à porter lui-même des enchères directement ou par mandataire.

Le prix de réserve ne pourra pas dépasser l'estimation basse figurant dans le catalogue.

f) Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan dirigera la vente de façon discrétionnaire tout en respectant les usages établis.

Artcurial-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan 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-Briest-Poulain-F. Tajan, 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 « adjudgé » 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.

3 – L'exécution de la vente

a) en sus du prix de l'adjudication, l'adjudicataire (acheteur) devra acquitter par lot et par tranche dégressive les commissions et taxes suivantes :

1) Lots en provenance de la CEE :

- De 1 à 150 000 euros : 17 % + TVA au taux en vigueur (TVA = 3,33 %).

- Au-delà de 150 001 euros : 12 % + TVA au taux en vigueur (TVA = 2,35 %).

2) Lots en provenance hors CEE : (indiqués par un ●).

Aux commissions et taxes indiquées ci-dessus, il convient d'ajouter la TVA à l'import, (7 % du prix d'adjudication, 19,6 % pour les bijoux et montres, les automobiles, les vins et spiritueux et les multiples).

3) les taxes (TVA sur commissions et TVA à l'import) peuvent être rétrocédées à l'adjudicataire sur présentation des justificatifs d'exportation hors CEE. Un adjudicataire CEE justifiant d'un n° de TVA Intracommunautaire sera dispensé d'acquitter la TVA sur les commissions. 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 3 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité ;
- par chèque ou 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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 Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan dispose d'un droit d'accès et de rectification aux données nominatives fournies à Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan, 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-Briest-Poulain-F.Tajan serait avérée insuffisante.

d) le lot ne sera délivré à l'acquéreur qu'après paiement intégral du prix, des frais et des taxes. Dans l'intervalle Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra facturer à l'acquéreur des frais de dépôt du lot, et éventuellement des frais de manutention et de transport.

En cas de paiement par chèque, le lot ne sera délivré qu'après encaissement définitif du chèque par Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan. A 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 d'un 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve également de procéder à toute compensation avec des sommes dues à l'adjudicataire défaillant. Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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.

f) L'acquéreur pourra se faire délivrer à sa demande un certificat de vente qui lui sera facturé la somme de 60 euros TTC.

4 – Les incidents de la 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra engager sa responsabilité, et sera seul juge de la nécessité de recommencer les enchères.

c) Pour faciliter les calculs des acquéreurs potentiels, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan.

5 – Prémption 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-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra être tenu pour responsable des conditions de la préemption par l'état français.

6 – Propriété intellectuelle - reproduction des œuvres

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan 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-Briest-Poulain-F.Tajan dispose d'une dérogation légale 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-Briest-Poulain-F.Tajan 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 – Biens soumis à une législation particulière

Les conditions précédentes s'appliquent aux ventes de toutes spécialités et notamment aux ventes d'automobiles de collection. Cependant, les commissions que l'acheteur devra acquitter en sus des enchères par lot et par tranche dégressive seront les suivantes :

- de 1 à 300 000 euros: 16 % + TVA au taux en vigueur (soit 3,13 %).
- de 300 001 à 600 000 euros: 12 % + TVA au taux en vigueur (soit 2,35 %).
- Au-delà de 600 001 euros: 10 % + TVA au taux en vigueur (soit 1,96 %).

a) Seule l'authenticité des véhicules est garantie, en tenant compte des réserves éventuelles apportées dans la description.

b) les véhicules sont vendus en l'état. les renseignements portés au catalogue sont donnés à titre indicatif. En effet, l'état d'une voiture peut varier entre le moment de sa description au catalogue et celui de sa présentation à la vente. L'exposition préalable à la vente se déroulant sur plusieurs jours et permettant de se rendre compte de l'état des véhicules, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.

c) Pour des raisons administratives, les désignations des véhicules reprennent, sauf exception, les indications portées sur les titres de circulation.

d) Compte tenu de l'éventuelle évolution de l'état des automobiles, comme il est dit en b), il est précisé que les fourchettes de prix ne sont données qu'à titre strictement indicatif et provisoire. en revanche, les estimations seront affichées au début de l'exposition et, s'il y a lieu, corrigées publiquement au moment de la vente et consignées au procès-verbal de celle-ci.

e) les acquéreurs sont réputés avoir pris connaissance des documents afférents à chaque véhicule, notamment les contrôles techniques qui sont à leur disposition auprès de la société de ventes. Cependant, des véhicules peuvent être vendus sans avoir subi l'examen du contrôle technique en raison de leur âge, de leur état non roulant ou de leur caractère de compétition. le public devra s'en informer au moment de l'exposition et de la vente.

f) les véhicules précédés d'un astérisque (*) nous ont été confiés par des propriétaires extra-communautaires. les acheteurs devront acquitter une TVA de 5,5 % en sus des enchères, qui pourra être remboursée aux acheteurs extracommunautaires sur présentation des documents d'exportation dans un délai d'un mois après la vente, à défaut de quoi cette TVA ne pourra être remboursée.

g) le changement d'immatriculation des véhicules est à la charge et sous la seule responsabilité de l'acheteur, notamment dans le respect des délais légaux.

h) L'enlèvement des véhicules devra impérativement être réalisé le lendemain de la vente au plus tard. Passé ce délai, ils demeureront aux frais, risques et périls de leur propriétaire.

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

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).

Retrait des lots :

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions, et Artcurial- Briest-Poulain-F.Tajan 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.

Protection des biens culturels

Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan participe à la protection des biens culturels et met tout en œuvre, dans la mesure de ses moyens, pour s'assurer de la provenance des lots mis en vente dans ce catalogue.



Useful links – Liens utiles

www.visitaland.com
www.airaland.ax
www.flybe.com
www.vikingline.fi
www.tallinksilja.com

Practical information

Åland facts

Åland is an autonomous region of Finland. The Åland Islands form an archipelago consisting of more than 6700 islands between Sweden and Finland, in the Baltic Sea. Åland is associated to Finland but is ruled by its own government settled in Mariehamn, the only town where 11000 citizens live out of a total of 28000 people. The official language is Swedish but the practice of English is also widespread. Along with Finland, Åland was granted to the Russian Empire in 1809 and then became a coastal stronghold until the Crimean War. In the aftermath of the Russian defeat, the Islands were demilitarized. While Finland declared its independence in 1917, Åland was definitively integrated to the country in 1921.

Getting to Åland

- By air, you can fly from Stockholm-Arlanda where it takes half an hour to get to Åland or from Helsinki-Vanda, with an hour long trip. The airline companies Air Åland and FlyBe offer several daily flights. The airport is located only five minutes from central Mariehamn.
- By sea, there are multiple ferry connections provided from Stockholm, Helsinki or Tallin. The journey is two hours long from Stockholm and five hours long from Helsinki.

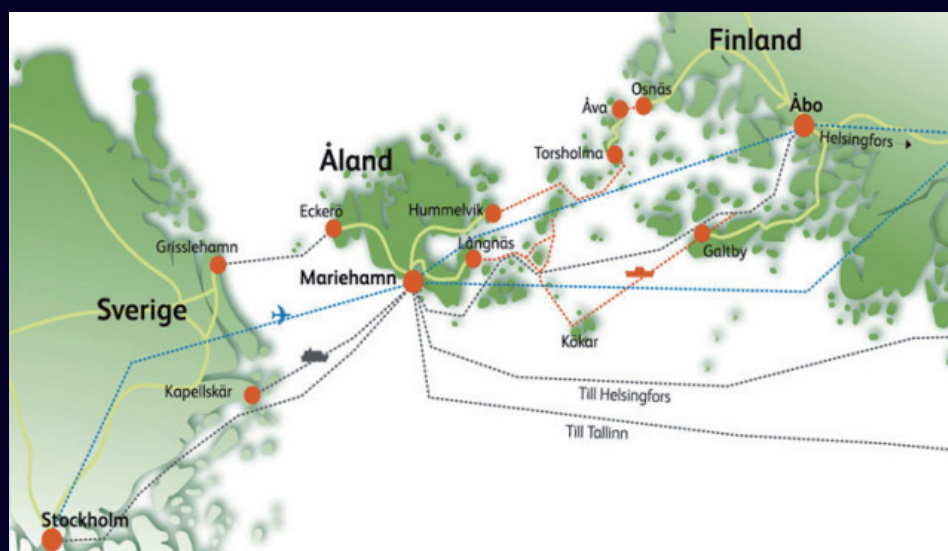
Informations pratiques

Åland en bref

Les îles Åland forment un archipel autonome constitué d'environ 6700 îles situées entre la Suède et la Finlande, dans la mer Baltique, Åland bénéficie du statut d'Etat libre associé à la Finlande et son gouvernement est installé à Mariehamn, la capitale où vivent 11000 des 28000 habitants de l'archipel. La langue officielle est le suédois mais la pratique de l'anglais est aussi très largement répandue. Rattachées à la Russie en 1809 en même temps que la Finlande, les îles Åland constitue un poste avancé fortifié jusqu'à la Guerre de Crimée suite à laquelle elles sont démilitarisées. Après l'indépendance de la Finlande en 1917, Åland est définitivement intégrée au pays en 1921.

Se rendre à Åland

- Par avion, Åland se situe à 30 minutes de l'aéroport de Stockholm-Arlanda et moins d'une heure d'Helsinki-Vanda. Les vols sont assurés quotidiennement par les compagnies Air Åland et FlyBe. L'aéroport est à quelques minutes du centre de Mariehamn.
- Par ferry, de nombreuses connections journalières sont assurées depuis Stockholm, Helsinki et Tallin. Le voyage dure deux heures depuis Stockholm et cinq heures depuis Helsinki.



Passport and visas

Citizens of the Nordic countries and countries that are signatories to the Schengen Agreement only need an identity card to come to Åland. Citizens of countries outside the EU should check the position with regard to their visa requirements before entry into Finland or Åland.

Attending the auction

The auction will take place at the Aalandica Culture & Congress Centre located in the eastern harbour of Mariehamn (Strandgatan 33 Mariehamn). The venue is within walking distance from all accommodations.

Passeport et visas

Les ressortissants des pays scandinaves et des états membres de l'espace Schengen peuvent se rendre à Åland avec une simple pièce d'identité. En revanche, les citoyens d'autres pays sont soumis aux conditions de visa en vigueur entre leur pays d'origine et la Finlande.

Assister à la vente

La vente aux enchères se déroulera aux Aalandica Culture & Congress Centre situé à l'est du port de Mariehamn (Strandgatan 33 Mariehamn) et proche de tous les services utiles aux visiteurs.

ARTCURIAL
BRIEST – POULAIN – F. TAJAN

7, ROND-POINT DES CHAMPS-ÉLYSÉES
75008 PARIS

T. +33 1 42 99 20 20
F. +33 1 42 99 20 21
E. contact@artcurial.com

www.artcurial.com

SAS au capital de 1 797 000 €
Agrément n° 2001-005

REPRÉSENTATIONS

BELGIQUE

Vinciane de Traux
5, Avenue Franklin Roosevelt
B - 1050 Bruxelles
T +32 02 644 98 44
vdetraux@artcurial.com

CHINE

Jiayi Li
798 Art District, No 4 Jiuxianqiao Lu
Chaoyang District
Beijing 100015
T +86 137 01 37 58 11
lijayi7@gmail.com

ITALIE

Gioia Sardagna Ferrari
Via Monte di Pietà 21
I - 20121 Milano
T +39 338 36 88 633
gsardagnaferrari@artcurial.com

ASSOCIÉS

Francis Briest, Co-Président
Hervé Poulain
François Tajan, Co-Président

DIRECTEURS ASSOCIÉS

Martin Guesnet
Fabien Naudan
Isabelle Bresset
Bruno Jaubert

**ADMINISTRATION
ET GESTION**

Direction : Nicolas Orłowski

Secrétaire général :
Axelle Givaudan

Relations clients :

Marie Sanna-Legrand, 20 33
Karine Castagna, 20 28

**Marketing, Communication
et Activités Culturelles :**

Emmanuel Berard, direction
Morgane Delmas

Comptabilité et administration :

Joséphine Dubois, direction
Sandrine Abdelli, Marion Bégat,
Virginie Boisseau, Marion Carteirac,
Isabelle Chénais, Nicole Frerejean,
Mouna Sekour

Logistique et gestion des stocks :

Thierry Candelier, direction
Rony Aylon, Mehdi Bouchekout
Denis Chevallier, Philippe Da Silva,
Joël Laviolette, Vincent Mauriol,
Lal Sellahannadi

Transport et douane :
Marianne Balse, 16 57

**ORDRES D'ACHAT,
ENCHÈRES
PAR TÉLÉPHONE**

Anne-Sophie Masson, 20 51
Élodie Landais
Diane Pellé
bids@artcurial.com

**ABONNEMENTS
CATALOGUES**

Géraldine de Mortemart, 20 43

**CONSEILLER
SCIENTIFIQUE
ET CULTUREL**

Serge Lemoine

**COMMISSAIRES PRISEURS
HABILITÉS**

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

**ARTCURIAL TOULOUSE
JACQUES RIVET**

Commissaire-priseur :

Jacques Rivet
8, rue Fermat. 31000 Toulouse
t. +33 (0)5 62 88 65 66
j-rivet@wanadoo.fr

ARTCURIAL DEAUVILLE

Commissaire-priseur :

Bernard de Réviers
32, avenue Hocquart de Turtot
14800 Deauville
t. +33 (0)2 31 81 81 00
contact@artcurial-deauville.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

**ARTCURIAL MARSEILLE
STAMMEGNA ET ASSOCIÉ**

22, rue Edmond Rostand
13006 Marseille

Contact :

Inès Sonnevile
t. +33 (0)1 42 99 16 55
isonnevile@artcurial.com

ARTCURIAL HOLDING SA

Président Directeur Général :
Nicolas Orłowski

Vice Président : Francis Briest

Conseil d'Administration :

Francis Briest, Nicolas Orłowski,
Olivier Costa de Beauregard,
Nicole Dassault, Laurent Dassault,
Carole Fiquémont, Marie-Hélène
Habert, Michel Pastor, Hervé Poulain

Comité de développement

Président : Laurent Dassault
S.A. la princesse Zahra Aga Khan,
Francis Briest, Guillaume Dard,
Laurent Dassault, Daniel Janicot,
Serge Lemoine, Delphine Pastor,
Michel Pastor, Bruno Pavlovsky,
Hervé Poulain, François Tajan

DÉPARTEMENTS D'ART

ART IMPRESSIONNISTE ET MODERNE

Directeur associé :

Bruno Jaubert

Spécialiste sénior impressionniste :

Olivier Berman

Spécialiste Italie :

Gioia Sardagna Ferrari

École de Paris, 1905-1939 :

Expert : Nadine Nieszawer

Spécialiste junior, catalogueur :

Priscilla Spitzer

Spécialiste junior :

Tatiana Ruiz Sanz

Recherche et certificat :

Jessica Cavaleiro, 20 08

Historienne de l'art :

Marie-Caroline Sainsaulieu

Administrateurs :

Florent Wanecq, 20 63

Alexia de Cockborne, 16 21

ART ABSTRAIT ET CONTEMPORAIN

Directeur associé :

Martin Guesnet

Directeur art abstrait :

Hugues Sébilleau

Spécialiste sénior :

Arnaud Oliveux

Spécialiste Italie :

Gioia Sardagna Ferrari

Spécialiste :

Florence Latieule

Recherche et certificat :

Jessica Cavaleiro, 20 08

Administrateur :

Sophie Cariguel, 20 04

ORIENTALISME

Spécialiste : Olivier Berman, 20 67

Administrateur :

Alexia de Cockborne, 16 21

ESTAMPES, LIVRES ILLUSTRÉS ET MULTIPLES

Expert : Isabelle Milsztein

Administrateur :

Julie Hottner, 20 25

ART DÉCO

Expert : Félix Marcilhac

Spécialiste : Sabrina Dolla, 16 40

Recherche et documentation :

Cécile Tajan

DESIGN

Directeur associé :

Fabien Naudan

Administrateur :

Alma Barthélemy, 20 48

MOBILIER, OBJETS D'ART DU XVIII^E ET XIX^E S.

Directeur associé :

Isabelle Bresset

Céramiques, expert :

Cyrille Froissart

Orfèvrerie, experts :

Cabinet Déchaut-Stetten

Administrateur :

Sophie Peyrache, 20 41

TABLEAUX ET DESSINS ANCIENS ET DU XIX^E S.

Spécialiste :

Matthieu Fournier

Dessins anciens, experts :

Bruno et Patrick de Bayser

Estampes anciennes, expert :

Antoine Cahen

Sculptures, expert :

Alexandre Lacroix

Tableaux anciens, experts :

Cabinet Turquin

Administrateurs :

Elisabeth Bastier, 20 53

Diane Pellé

ÉCOLES ÉTRANGÈRES DE LA FIN DU XIX^E S.

Spécialiste : Olivier Berman

Administrateur :

Tatiana Ruiz Sanz, 20 34

CURIOSITÉS, CÉRAMIQUES ET HAUTE ÉPOQUE

Expert : Robert Montagut

Contact :

Isabelle Boudot de La Motte, 20 12

LIVRES ET MANUSCRITS

Expert : Olivier Devers

Spécialiste :

Benoît Puttemans, 16 49

ART TRIBAL

Expert : Bernard de Grunne

Administrateur :

Florence Latieule, 20 38

ARTS D'ASIE

Expert : Philippe Delalande

Administrateur :

Catherine Houssais, 20 32

ARCHÉOLOGIE D'ORIENT ET ARTS DE L'ISLAM

Expert : Anne-Marie Kevorkian

Contact : Isabelle Bresset, 20 13

ARCHÉOLOGIE

Expert : Daniel Lebeurrier

Administrateur :

Sophie Peyrache, 20 41

BIJOUX

Spécialiste : Julie Valade

Expert : Thierry Stetten

Administrateur :

Alexandra Cozon, 20 52

MONTRES

Expert : Romain Réa

Administrateur :

Laura Mongeni, 16 30

ARTCURIAL MOTORCARS AUTOMOBILES DE COLLECTION

Spécialistes : Matthieu Lamoure

et Pierre Novikoff

Consultant : Frédéric Stoesser

Administrateur :

Iris Hummel, 20 56

AUTOMOBILIA

Expert : Estelle Prévot-Perry

Administrateur :

Iris Hummel, 20 56

BANDES DESSINÉES

Expert : Éric Leroy, 20 17

Administrateur :

Lucas Hureau, 20 11

VINS ET SPIRITUEUX

Experts :

Laurie Matheson, 16 33

Luc Dabadie, 16 34

Administrateur : Marie Calzada

vins@artcurial.com

VINTAGE & COLLECTIONS

Spécialiste : Cyril Pigot, 16 56

Administrateur :

Eva-Yoko Gault, 20 15

VENTES GÉNÉRALISTES

Spécialiste :

Isabelle Boudot de La Motte

Administrateurs :

Juliette Leroy, 20 16

Élisabeth Telliez, 16 59

Mathilde Neuve-Eglise 20 70

SOUVENIRS HISTORIQUES ET ARMES ANCIENNES

Expert : Gaëtan Brunel

Administrateur :

Juliette Leroy, 20 16

INVENTAIRES

Spécialiste : Stéphane Aubert

Consultant : Jean Chevallier

Administrateur :

Inès Sonnevill, 16 55

Astrid Guillon

VENTES PRIVÉES IMPRESSIONNISTE, MODERNE, CONTEMPORAIN

Constance Boscher, 20 37

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

Les numéros de téléphone des collaborateurs d'Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan, se composent comme suit : +33 1 42 99 xx xx

**AFFILIÉ
À INTERNATIONAL
AUCTIONEERS**



What makes the Champagne Schooner's champagne collectible ?

Its known origin, dated and authenticated by historians and wine specialists as being from the first half of the XIXth century. The limited number of bottles found, it makes them very rare. A maximum of only 79 people in the world will own one. The fact that it is still drinkable and was recorked. This is exceptional.

Vad är det som ger champagnen från Champagne- galeasen samlarvärde?

Dess kända härkomst, datering och autenticitet bestyrkt av historiker och vinspecialister, som champagne härstammande från 1800-talets första hälft. Det begränsade antal flaskor som existerar, vilket gör att det är fråga om en raritet. Högst 79 personer i världen kan bli ägare av en flaska. Det faktum att champagnen fortfarande är drickbar, vilket är exceptionellt.

Pourquoi les champagnes trouvées sur la Goélette aux Champagnes sont ils des objets de collection ?

Leur origine connue. Les bouteilles ont été datées et authentifiées par des historiens et des spécialistes du vin comme datant du début du XIX^e siècle. Leur nombre. Les bouteilles buvables trouvées sont en nombre limité, ce qui les rend très rares. Seul un maximum de 79 personnes au monde pourront en posséder une. Le fait que le champagne soit encore buvable est totalement exceptionnel.

Will I be able to see the bottles before the auction ?

No, they are stored: For lots 1 to 8 and 20 to 28 are in Veuve Clicquot's cellars in Reims, France. And for lots 9 to 19 are stored in Mariehamn, Åland Islands, Finland

Kan man se flaskorna innan auktionen?

Nej, de är under förvaring: Lott 1 till 8 och 20 till 28 finns i Veuve Clicquot's vinkällare i Reims, Frankrike. Och lott 9 till 19 förvaras i Mariehamn, Åland, Finland

Pourrais-je voir les bouteilles avant de les acheter ?

Non, elles sont stockées: pour les lots 1 à 8 et 20 à 28 dans les caves de Veuve Clicquot à Reims, France, pour les lots 9 à 19 à Mariehamn, Îles d'Åland, Finlande

What will happen if I drink or store the bottle badly? The bottle will automatically loose its value.

Vad händer om jag inte förvarar eller dricker flaskan på ett korrekt sätt?
Flaskan förlorar automatiskt sitt värde.

Que se passera t-il si je bois où je conserve mal ma bouteille ? La bouteille perdra sa valeur.

How many of these bottles of Champagne are still drinkable?

Among the 168 bottles salvaged from the seafloor, 79 bottles of champagne are drinkable. They have been tasted and appraised by Richard Juhlin, the famous Champagne expert.

Hur många av dessa champagneflaskor är fortfarande drickbara?

Av de 168 flaskorna som bärgats från havets botten är 79 flaskor drickbara. De har alla blivit provsmakade och klassificerade av den kände champagne-experten Richard Juhlin.

Ces champagnes sont-ils encore buvables ?

Parmi les 168 bouteilles qui ont été remonté du fond de la mer, 79 bouteilles de champagne sont buvables. Elles ont été dégustées et évaluées par Richard Juhlin, le célèbre expert en Champagne.

What are the current storage conditions of the bottles ?

The bottles are currently stored in Mariehamn Åland, in a temperature controlled cellar maintained at temperatures ranging from 4 to 6°C.

Hur förvaras flaskorna idag?

Flaskorna förvaras i Mariehamn en vinkällare med en kontrollerad temperatur mellan 4-6 grader °C.

Dans quelles conditions sont stockées les bouteilles actuellement ?

Les bouteilles sont actuellement stockées à Mariehamn dans une armoire réfrigérée à une température de 4 à 6°C.

How many shipwrecked bottles remain?

77 drinkable bottles remain from the shipwreck since two bottles were auctioned in June 2011. This year, eleven bottles are offered for sale on auction.

Hur många flaskor finns det kvar?

Det resterar 77 drickbara flaskor från vraket, eftersom 2 blev sålda i juni 2011. I år bjuds elva flaskor ut till försäljning på auktionen.

Combien de bouteilles reste-il ?

Il reste 77 bouteilles buvables issue de l'épave puisque deux d'entre elles ont été vendues aux enchères en juin 2011. Cette année, onze bouteilles sont présentées à la vente.

How do I register to bid if I come to Mariehamn in Åland for the auction?

You need to register beforehand, by giving your ID, your address and your bank account details to the auction house by mail or fax. You will be given a paddle number that will enable you to bid during the auction. Registration is free and bidding is not compulsory.

Hur anmäler jag mig för budgivning om jag vill komma till auktionen i Mariehamn på Åland?

Du bör anmäla dig i förväg och ange Identitetsbevis, din adress och dina bankkontouppgifter till auktionsfirman via email eller fax. Du kommer att få ett budgivningsnummer så du kan ge bud i auktionssalen. Registreringen är gratis och det är inte obligatoriskt att ge anbud.

Comment enchérir en salle si je me rends à Mariehamn dans les Îles d'Åland pour la vente ?

Il suffit pour cela de vous enregistrer préalablement à la vente en nous transmettant votre nom, adresse et coordonnées bancaires. Un numéro d'enchérisseur vous sera remis pour vous permettre d'enchérir en salle. L'enregistrement est gratuit et ne vous engage en rien à enchérir.

How will the bottles be packaged?

Each bottle will be offered in a specially designed case.

Hur kommer flaskorna att förpackas?

Vårje flaska levereras i en specielltillverkad låda.

Comment les bouteilles seront-elles conditionnées ?

Chaque bouteille sera offerte dans un coffret spécialement conçu pour.

Can I bid if even if I can't attend the auction in Åland ?

If you want to bid during the auction but cannot attend, you have several options: by absentee bid, a specialist will bid for you up to your maximum bid, or by telephone. You can send a form by mail (see p. 48), email (bids@artcurial.com), by fax + 33 1 42 99 20 60 or by filling the form on our website (www.artcurial.com). You can also register on our website to bid live online during the auction with Artcurial LiveBid.

Kan jag vara med i budgivningen även om jag inte har möjlighet att vara på plats på Åland?

Om du inte har möjlighet att personligen vara på plats under auktionen, finns det flera möjligheter: Du kan lämna ett fast bud i förväg med en av våra specialister som ombud, du kan registrera dig för att lämna bud per telefon. Du kan skicka ett formulär (se sid. 48) per post, email (bids@artcurial.com), via fax +33 1 42 99 20 60 eller fylla i formuläret på vår hemsida (www.artcurial.com). Du kan också registrera dig på vår hemsida för att live-budgivning med Artcurial LiveBid.

Puis-je enchérir sans me rendre physiquement à la vente à Åland ?

Si vous ne pouvez pas vous déplacer pour enchérir mais souhaitez néanmoins participer à la vente, plusieurs possibilités s'offrent à vous: vous pouvez laisser un ordre d'achat fixe ou vous enregistrer pour enchérir par téléphone en précisant les lots pour lesquels vous souhaitez être contacté. Les ordres d'achats sont transmissibles en utilisant le formulaire que vous trouverez page 48, par mail auprès du bureau des ordres d'achat: bids@artcurial.com, par fax + 33 1 42 99 20 60 ou sur notre site internet www.artcurial.com. Vous pouvez aussi vous enregistrer sur notre site pour enchérir en direct sur internet pendant la vente avec Artcurial livebid.

Is there a buyer's premium or taxes on top of the hammer price ?

Yes, there is a buyers premium of 17%+VAT (3,33%) added to the hammer price. VAT payment is subject to the rules of exportation in and out of the EEC.

Tillkommer avgifter utöver det slutliga priset?

Ja, en avgift på 17 % +moms (3,33%) lags till det slutliga priset. Momsen betalas enligt regler gällande införsel och utförsel av varor från EEC.

Y a-t-il des frais de vente et des taxes prélevés en sus des enchères ?

Oui, les frais légaux sont de 17%+TVA (3,33%) qui sont ajoutés au prix d'adjudication. Le règlement effectif de la TVA est soumis aux conditions d'exportations dans et hors de la CEE.

How will I arrange the shipping of my purchases ?

Once lot payment is effective, shipping arrangements can be made, for this please contact Marie Calzada: mcalzada@artcurial.com, tel. +33 1 42 99 16 34. For your information: the Champagne offered on sale by Veuve Clicquot will be shipped directly from their cellars in Reims. The shipping of the shipwreck Champagne's will be overseen by the Åland authorities.

Hur ordnar jag leverans av mina varor?

När betalningen av en auktionslott har effektuerats, kan leverans av varorna ske, kontakta Marie Calzada mcalzada@artcurial.com, tel. +33 1 42 99 16 34. Information: Champagne som bjuds ut till försäljning av Veuve Clicquot kommer att transporteras direkt från deras källare i Reims. Frakten av vrakchampagnen sker under övervakning av myndigheterna på Åland.

Comment puis-je organiser le transport des bouteilles une fois mon paiement effectué?

Une fois que votre paiement sera encaissé nous pourrions organiser le transport, pour cela merci de contacter Marie Calzada mcalzada@artcurial.com, tel + 33 1 42 99 16 34. Pour votre information les champagnes provenant de la cave de la Maison Veuve Clicquot seront directement expédiés depuis Reims. Le transport des champagnes sauvés de l'épave sera supervisé par les autorités d'Åland.



PATEK PHILIPPE
Ref. 3940, QUANTIÈME
PERPETUEL, vers 2000
 Superbe montre bracelet
 à quantième perpétuel en or
 jaune. Bracelet crocodile avec
 boucle déployante en or jaune
 signée Patek Philippe.
 Diam : 36 mm
 Est. : 17 000 – 20 000 €



ROLEX DAYTONA
Ref. 116509, n° D170794,
 vers 2005
 Beau chronographe bracelet
 en or blanc. Bracelet Oyster
 en or blanc avec boucle
 déployante en or blanc signée
 Rolex. Diamètre : 40 mm.
 Est. : 12 000 – 18 000 €



BOUCHERON
 Exceptionnelle parure
 en or gris et diamants
 Est. : 100 000 – 150 000 €



BARETTE EN PLATINE
 Ornée d'un saphir coussin et
 de diamants de taille ancienne.
 Époque 1930. Poids du saphir :
 7,46 cts, Cashemire, sans
 modification thermique
 Est. : 130 000 – 150 000 €

VENTE EN PRÉPARATION

IMPORTANTS BIJOUX ET HORLOGERIE DE COLLECTION

MARDI 24 JUILLET 2012 À 15H ET MERCREDI 25 JUILLET 2012 À 15H ET 19H
HÔTEL HERMITAGE • SQUARE BEAUMARCHAIS • MONTE-CARLO

Expert montres :
 Romain Réa

Contact :
 Julie Valade
 +33 (0)1 42 99 16 41
 jvalade@artcurial.com

ARTCURIAL
 BRIEST - POULAIN - F.TAJAN



VINS FINS ET SPIRITUEUX

MERCREDI 13 JUIN 2012 À 14H

7, ROND-POINT DES CHAMPS-ÉLYSÉES • 75008 PARIS

Experts:
Laurie Matheson
et Luc Dabadie

Contact:
Marie Calzada
+33 (0)1 42 99 16 33 / 16 34
mcalzada@artcurial.com

ARTCURIAL
BRIEST - POULAIN - F.TAJAN

Ordre d'achat Absentee Bid Form

**ÅLAND'S CHAMPAGNE RENDEZ-VOUS
VENTE N° 2215**

**AUCTION ON JUNE 8TH 2012 – 3PM
ALANDICA CONGRESS
& CONFERENCE CENTER
IN MARIEHAMN, ÅLAND, FINLAND**

- ORDRE D'ACHAT / ABSENTEE BID
- LIGNE TÉLÉPHONIQUE / TELEPHONE

TÉLÉPHONE / PHONE:

RÉFÉRENCES BANCAIRES OBLIGATOIRES À NOUS COMMUNIQUER
REQUIRED BANK REFERENCE:

EXPIRE FIN / EXPIRATION DATE:

NOM / NAME

PRÉNOM / FIRST NAME

ADRESSE / ADDRESS

TÉLÉPHONE / PHONE

FAX

EMAIL

APRÈS AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE VENTE DÉCRITES
DANS LE CATALOGUE, JE DÉCLARE LES ACCEPTER ET VOUS PRIE D'ACQUÉRIR
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°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€
N°		€

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-BRIEST-POULAIN-F.TAJAN
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