

# La Part des Anges

---

## VENTE AUX ENCHÈRES DE COGNACS D'EXCEPTION

*Soirée du 15 septembre 2011 dans les chais Monnet à Cognac.*

---



*CHARITY AUCTION OF EXCEPTIONAL COGNACS  
Evening of 15th september 2011 in Cognac, Monnet's cellars.*

---

# La Part des Anges



*(Les dons versés à l'ordre de l'Ordre de Malte France bénéficient d'une déduction fiscale de 75% (jusqu'à 521€) et de 66% au-delà dans la limite de 20% du revenu imposable)*

## TRIBUTE TO A COGNAC SOLDIER

*The Angel's Share is a unique event gathering all the actors of the Cognac industry for one special night. The charity auction selling exceptional decanters offered by the Cognac Houses is the defining moment of this convivial and generous event.*

*The 2011 edition is saddened by the recent death of Bernard Guionnet, President of the BNIC. This loss drew strong emotions across the Cognac region. Bernard Guionnet was loved by everyone. Because he cherished this event for its value of humanity, it seemed natural to us to pay a tribute here to a passionate and deeply involved man who never stopped fighting for Cognac.*

*There are numerous adjectives to describe Bernard Guionnet's personality, whose strong human values would drive him in any circumstances. First President of the BNIC from the growers side and elected several times, he was the voice of a new idea of Cognac. He fought for solidarity and served with loyalty a noble and generous product. Bernard Guionnet took up the challenge to make Cognac part of the future at all costs: a valuable legacy we must honour.*

*A share of Cognac is an inestimable gift that the Angel's Share auction reflects. The growing success of this event is also a tribute to Bernard Guionnet's vision: bring people together, combine economic and human interests, go beyond frontiers and tap into a shared passion and enthusiasm for an exceptional product. Bernard Guionnet knew that when men express their generosity, anything is possible. It is the reason why this event was so close to his heart: it represented everything he hoped for Cognac and its universe. His death is a terrible loss, for his family and his numerous friends. He gave us a lesson of life. We wish this international event to remain representative of his image: a symbol of loyalty and respect, with a touch of humour that was so much his style.*

«Real generosity toward the future lies in giving all to the present» (Albert Camus)

*Bernard Guionnet did just this. We will remember his battles, the glorious and painful ones. With the enthusiasm that characterized him, the 6th edition of the Angel's Share pays tribute to a great man. We are counting on your support to salute together a Cognac soldier.*

### **Philippe COSTE**

*Vice-President of the Bureau National  
Interprofessionnel du Cognac*

### **Catherine LE PAGE**

*Director of the Bureau National  
Interprofessionnel du Cognac*

\*Bernard GUIONNET was President of the BNIC from December 1998 to July 2003, and then from October 2008.



© BNIC/Patrick Bertrand

## HOMMAGE À UN CHEVALIER DU COGNAC

La Part des Anges est l'occasion unique de l'année de rassembler tous les acteurs du Cognac pour une soirée d'exception. La vente caritative de flacons merveilleux offerts par les maisons de Cognac est le point d'orgue de cet événement convivial et généreux.

Cette Édition 2011 est affectée par la récente disparition de Bernard Guionnet, Président du BNIC. C'est avec une très forte émotion que l'ensemble de la profession a reçu cette nouvelle. Bernard Guionnet faisait l'unanimité. Puisque la Part des Anges lui était si chère pour ce qu'elle représente d'humanité, il nous a paru naturel de consacrer cet éditorial à un homme engagé et passionné qui n'a cessé d'œuvrer en faveur du Cognac.

Les adjectifs sont nombreux pour décrire une personnalité dont les valeurs humaines, profondément ancrées, dictaient la conduite en toute circonstance. Premier Président du BNIC issu de la profession et plusieurs fois élu\*, Bernard Guionnet a porté le projet et la parole d'une nouvelle idée du Cognac. Son combat fut de renforcer la solidarité entre les Hommes et de servir avec loyauté la cause d'un produit noble et généreux. Bernard Guionnet a relevé le défi de faire entrer le Cognac dans l'avenir contre vents et marées : bien bel héritage dont il faudra se montrer digne.

Bien bel héritage de recevoir le Cognac en partage. La Part des Anges s'en fait l'écho et son succès croissant l'est par son état d'esprit : rassembler avec distinction, conjuguer intérêts économiques et humanité, dépasser les frontières et vivre de manière collective sa passion autour d'un produit d'exception. Bernard Guionnet l'avait compris : quand les Hommes expriment leur générosité, tout devient alors possible. C'est pourquoi il affectionnait particulièrement cet événement, représentatif de la vision qu'il avait du Cognac et de son univers. Sa disparition est un bouleversement, pour sa famille et ses amis qu'il avait nombreux. Il nous a donné une leçon de vie. Nous voulons que cette réception internationale demeure à son image, empreinte de loyauté et de respect, non sans une touche d'humour fédérateur dont il avait le secret.

*«La vraie générosité envers l'avenir consiste à tout donner au présent» (Albert Camus)*

Bernard Guionnet l'a fait. Nous nous souviendrons de ses batailles, les plus glorieuses comme la plus douloureuse. Avec l'enthousiasme qui le caractérisait, cette VIème Édition de la Part des Anges rend hommage à un grand homme. Nous comptons sur votre présence soutenue pour saluer ensemble un chevalier du Cognac.

### **Philippe COSTE**

*Vice-Président du Bureau National  
Interprofessionnel du Cognac*

### **Catherine LE PAGE**

*Directeur du Bureau National  
Interprofessionnel du Cognac*

\*Bernard GUIONNET a été Président du BNIC de décembre 1998 à juillet 2003, puis à partir d'octobre 2008.



## « DE LA PART DES ANGES »

Un titre qui place haut la générosité.

Être bénéficiaire de la générosité de la « Part des Anges » est à la fois pour l'Ordre de Malte France une marque de confiance et un témoignage de la valeur de nos engagements au service de causes humaines.

L'Ordre de Malte France est une organisation caritative dont les actions couvrent les multiples aspects de la fragilité humaine : sociale, physique et psychologique.

Sa vocation quasi-millénaire est d'accueillir et de secourir les plus faibles, sans distinction d'origine ou de religion. Ses ressources et ses compétences sont mobilisées en France dans les domaines de la solidarité envers les personnes en situation de précarité (sans-abris ou en voie de réinsertion), de la santé (âge et dépendance, handicap, autisme), du secourisme et des formations aux métiers de santé et, dans les pays les plus pauvres dans la lutte contre la malnutrition, les grandes pandémies ou les interventions humanitaires d'urgence.

Ses missions expriment ainsi, dans une version moderne, adaptée aux besoins de notre temps, la vocation hospitalière, dans tous les sens de ce beau mot, de la plus ancienne institution humanitaire au monde.

Mais dans la belle région du Cognac nos actions sont plus particulièrement illustrées par le Centre Saint-Jean-de-Rochefort qui accueille des personnes autistes, la Maison d'Accueil Spécialisée (en pleine rénovation) pour personnes lourdement handicapées, par la Petite Auberge à Angoulême, lieu d'accueil et de convivialité pour rompre l'isolement des personnes handicapées, par les interventions des secouristes et tant d'autres actions de proximité.

Plus de 10.000 bénévoles en France contribuent à faire de la générosité un geste simple ... mais si les réalisations sont nombreuses, les besoins sont immenses et nous avons besoin du soutien de tous ...

Le soutien de la Part des Anges contribuera, longtemps, à ouvrir les portes de l'Espérance aux plus démunis.

Soyez-en remerciés.

**Thierry DE BEAUMONT-BEYNAC**

*Président de l'Ordre de Malte France*

## «DE LA PART DES ANGES» (FROM THE ANGELS)

*A title that pays tribute to generosity.*

*For the Ordre de Malte France, being a beneficiary of the generosity of "La Part des Anges" is both a mark of trust and evidence of the value of our commitment to serving humanitarian causes.*

*The Ordre de Malte France is a charitable organization whose initiatives cover many aspects of human fragility - social, physical and psychological.*

*For nearly a thousand years, the vocation of the Ordre has been to provide aid and shelter to the weak, regardless of origin or religion.*

*The Ordre's resources and skills are used in France for the provision of support to people in situations of vulnerability (homeless or in social reintegration), healthcare (age and dependency, disability, autism), first aid and training in the health professions. In the poorest countries, the resources of the Ordre help in the fight against malnutrition and major pandemics and are mobilized for emergency humanitarian operations.*

*These missions are a modern expression, adapted to the needs of our times, of the vocation of the oldest humanitarian institution in the world - the vocation of 'hospitality', in all the senses of this beautiful word.*

*In the beautiful region of Cognac, our action is most particularly illustrated by the Centre Saint Jean de Rochefort for people with autism, the Maison d'Accueil Spécialisée (currently under renovation) for people with severe disabilities and the Petite Auberge in Angoulême, a place of welcome and conviviality providing relief from isolation for the disabled, through the action of first-aiders and other local initiatives.*

*More than 10,000 volunteers in France contribute to making generosity an easy gesture... but even if initiatives are many, needs are immense, and we need the support of everyone...*

*The support of La Part des Anges will help open the doors of Hope to the most impoverished for a long time to come. Accept our sincerest thanks.*

**Thierry DE BEAUMONT-BEYNAC**

*President of the Ordre de Malte France*



© G. Mairton

## MAISON A.STAUB & CIE

### *Exemplaire N°1 Carafe Cognac François 1<sup>er</sup>*

La Maison A.STAUB a tenu à réserver pour la Part des Anges 2011, un coffret collector contenant l'exemplaire N°1 de sa nouvelle carafe de Cognac XO Grande Champagne FRANÇOIS 1<sup>ER</sup>. Les 100 premières carafes seront numérotées et réservées aux collectionneurs et amateurs éclairés.

Cette coupe, élaborée avec le plus grand soin, est un assemblage de trois très vieilles eaux-de-vie de Grande Champagne provenant des coteaux proches de Saint-Preuil.

Au nez, ce Cognac dégage des notes de bois de santal, de pruneaux, de fruits confits et de cuir. En bouche, il est d'une grande intensité avec des arômes de miel, d'épices, d'abricot sec et de boîte à cigares avec un très beau rancio au final.

• TAV : 40 % • Contenance : 70 cl

Estimation : 800 euros

### *Cognac François 1er Carafe N°1*

*For La Part des Anges 2011, the House of Staub specially kept a unique collector's case containing the first specimen of its new Cognac XO Grande Champagne François 1er carafe. The first 100 decanters will be numbered and kept for enlightened collectors and connoisseurs. This carefully created « coupe » is a blend of three very old eaux-de-vie from the hills of the Saint-Preuil village in the Grande Champagne region. The nose delivers notes of sandalwood, prunes, candied fruits and leather. On the palate, this Cognac offers a great intensity with aromas of honey, dried apricot and cigar box with a beautiful rancio finish.*

• Abv: 40 % • Content: 70 cl

Estimate: 800 euros



© G. Marton

## NORMANDIN-MERCIER

### *Petite Champagne Millésime 1976*

Ce Cognac de Petite Champagne est très rare : il est issu d'un unique lot sélectionné pour la qualité remarquable de la vendange de 1976. Cette année mémorable par sa sécheresse extrêmement précoce et durable a engendré une production naturellement limitée avec une concentration aromatique d'une richesse infinie, mais exempte des défauts d'une trop grande maturité.

Ces qualités ont fondé une base essentielle pour un Cognac de longue garde !

Au premier nez, arrive une très belle fraîcheur de fruits exotiques qui s'épanouit en notes très gourmandes et très riches. Chaque année, la maison familiale NORMANDIN MERCIER met quelques centaines de bouteilles de qualité unique sous le contrôle du service de vieillissement du BNIC.

- TAV : 43 %
- Contenance : 70 cl

Estimation : 450 euros

### *Petite Champagne 1976 Vintage*

*This Petite Champagne Cognac is very rare. It comes from a unique batch selected for the remarkable quality of the 1976 harvest. This extremely dry year saw a naturally limited production with an aromatic concentration of an infinite richness, but free of other faults that great maturity could bring. These qualities are the essential basis for an exceptional Cognac vintage ! The nose first displays incredible freshness with hints of exotic fruits set off to perfection with very rich and subtle notes. Every year, the family house of NORMANDIN MERCIER places a few hundreds of unique Cognac bottles under the watch of the BNIC's Age Control Department.*

- Abv: 43 %
- Content: 70 cl

Estimate: 450 euros



© G. Mariton

## MEUKOW

### *Esprit de Famille*

Ce flacon exceptionnel, un exemplaire unique, minutieusement orné d'or artisanalement, a spécialement été conçu pour la Part des Anges 2011. Ce Cognac «Esprit de Famille» se distingue par la profondeur de sa robe ambrée aux reflets acajou, dorés et brillants, d'une grande limpidité. Assemblage des plus prestigieux Cognacs précieusement préservés dans notre Paradis, Meukow «Esprit de Famille» révèle les splendeurs de cet héritage et toute la fierté, aujourd'hui, de les perpétuer à travers le monde.

• TAV : 40 % • Contenance : 70 cl

Estimation : 900 euros

### *Esprit de Famille*

*Created expressly for the 2011 "Angel's Share", this exceptional and unique decanter, has been gild by craftsmen with meticulous care. This exclusive Cognac "Esprit de Famille" is recognizable by its clear and deep amber hue with golden and bright tints. A unique blend of the most prestigious Cognacs, carefully stored in our Paradise cellar, Meukow "Esprit de Famille" reveals the splendor of this heritage and takes pride today in carrying on with this tradition all over the world.*

• Abv: 40 % • Content: 70 cl

Estimate: 900 euros



© G. Marton

## DELAMAIN

### *Cognac Grande Champagne 1966 - 45 ans d'âge*

Ce Cognac Delamain 1966 a été mis en bouteille en 2011 après 45 ans (certifié par le BNIC) passés en fût roux de chêne. Ces caractéristiques exclusives viennent autant de son terroir d'origine (Saint-Fort-sur-le-Né) que du millésime de sa récolte (1966) mais également des conditions de vieillissement spécifiques du Chai « Millésimé » de la Maison Delamain à Jarnac dans lequel il a vieilli. Ce Cognac de Grande Champagne a une extrême intensité et beaucoup de moelleux. Il se distingue au nez par sa grande longueur, la puissance de ses arômes de fruits mûrs, de pruneau, de cuir et de rancio. Ce Delamain 1966 a toutes les caractéristiques des belles Grandes Champagnes de cet âge, l'élégance, la générosité et une très belle persistante en bouche.

• TAV : 40% • Contenance : 70 cl. • Bouteille N°001

Estimation : 900 euros

### *1966 Grande Champagne Cognac - 45 years old*

*This Delamain 1966 has been bottled in 2011, it is an exceptional 45 year old single cask Cognac (aged under BNIC control) with unique characteristics that has matured to reflect its origin (Saint-Fort-sur-le-Né), the year of the harvest (1966) and the conditions in which it has been aged in the special Delamain « Vintage » Cellar in Jarnac. A Grande Champagne eau-de-vie that combines intensity and smoothness. Very intense nose with long lasting aromas, prune, liquorice, leather and rancio. Powerful mouth, round with great maturity and lingering finish.*

• Abv: 40% • Content: 70 cl. • Bottle N°001

Estimate: 900 euros



© G. Marton

## CAMUS

### COGNAC MICHEL CAMUS ROYALE

C'est pour Cyril CAMUS un privilège que de perpétuer l'œuvre de son grand-père en proposant aux connaisseurs du monde entier un Cognac rappelant la qualité d'antan au travers de ce Cognac Michel CAMUS Royale. Michel CAMUS Royale est un assemblage de très vieux Cognacs réalisé en l'honneur de son grand-père, Michel CAMUS, troisième génération de la famille, qui fût l'un des pionniers dans le monde du Cognac. Présenté dans une élégante carafe en cristal de chez Baccarat, ce Cognac présente un nez floral sophistiqué relevé de notes de boîte à cigares. Son palais délicat aux notes de cannelle, de citrons et fruits mûrs offre une longue finale complexe.

• TAV : 40% • Contenance : 70 cl

Estimation : 2 000 euros

### COGNAC MICHEL CAMUS ROYALE

*It is an honour for Cyril CAMUS to pursue the work of his grand-father by offering to connoisseurs worldwide this Cognac Michel CAMUS Royale, a Cognac whose quality reminds the Cognacs sold in the past by his grand-father. Michel CAMUS Royale is a blend of very old Cognacs, which was commissioned to honour the life and the dedication of his grand-father, Michel CAMUS, third generation of his family, who was a pioneer in the world of Cognac. Offered in an elegant Baccarat crystal decanter, this Cognac reveals a sophisticated floral nose with hints of cigar box. Its delicate palate with notes of cinnamon, lime and ripe fruits offers a long and complex finish.*

• Abv: 40% • Content: 70 cl.

Estimate: 2 000 euros



© G. Martron

## HINE

### *Trilogie du Millésime HINE 1961*

Trilogie du Millésime HINE Grande Champagne 1961 : l'un vieilli à Jarnac, l'autre à Bristol en Angleterre, le 3<sup>ème</sup> flacon contenant l'assemblage unique de ces deux eaux-de-vie : « Hine's Angel Share ».

- 1961 Jarnac : puissance et longueur, avec des arômes de noix et d'épices douces. En bouche, noix écrasée, rancio délicat et grande profondeur.
- 1961 Early Landed : bonne présence vanillée, arômes de noix et de peau d'orange typique d'un vieillissement en Angleterre. En bouche, volume et très belle tenue avec des saveurs de fruits confits.
- Hine's 1961 Angel Share : la quintessence. Cognac unique mariant typicité grandiose de l'année 1961 et touche exotique de sa vie au Royaume-Uni. Un Cognac d'exception, d'un équilibre et d'une richesse aromatique sans égal.
- TAV : 40% • Contenance : 3 x 20 cl

Estimation du lot : 1 000 euros

### *Trilogy of HINE 1961 vintages*

*Trilogy of HINE 1961 vintages: one bottle contains 1961 aged in Jarnac, one contains a 1961 Early Landed matured in Bristol and one contains a unique blend of the two, "Hine's Angel Share".*

- *1961 Jarnac reveals aromas of nuts and soft spices. Body and volume. On the palate crushed nuts, vanilla and smokiness add character and depth.*
- *The nose of the 1961 Early Landed shows soft vanilla aromas of nuts and typical orange peel character due to the British ageing conditions. On the palate, preserved fruits with good volume and length.*
- *Hine's 1961 Angel Share : the quintessence. This unique cognac marries the grandiose harvest conditions to the exotic touch of ageing in the United-kingdom. An exceptional Cognac with a balance and amazing aromatic richness.*
- *Abv: 40% • Content: 3 x 20 cl.*

*Estimate: 1 000 euros*



© G. Marton

## BACHE GABRIELSEN - DUPUY

### *DUPUY Millésime 1940*

1940, la guerre éclate en France et le monde plonge à nouveau dans le cauchemar. C'est le retour des rationnements, des emprisonnements, et l'on craint la réquisition des précieux stocks. Dans les campagnes charentaises, des hommes poursuivent leur travail et perpétuent la tradition. Enveloppé sobrement dans sa bouteille unique inspirée des anciens flacons de courtiers, ce Cognac non-assemblé est l'un des très rares Cognacs millésimés de la Seconde Guerre Mondiale. De nez frais et minéral, il présente de légères notes poivrées et un sous-bois discret. Il se développe progressivement en bouche, et sa finale est gourmande et légèrement boisée. Posséder cette bouteille, c'est posséder une pièce d'exception, témoin d'une page d'histoire qui a marqué l'humanité.

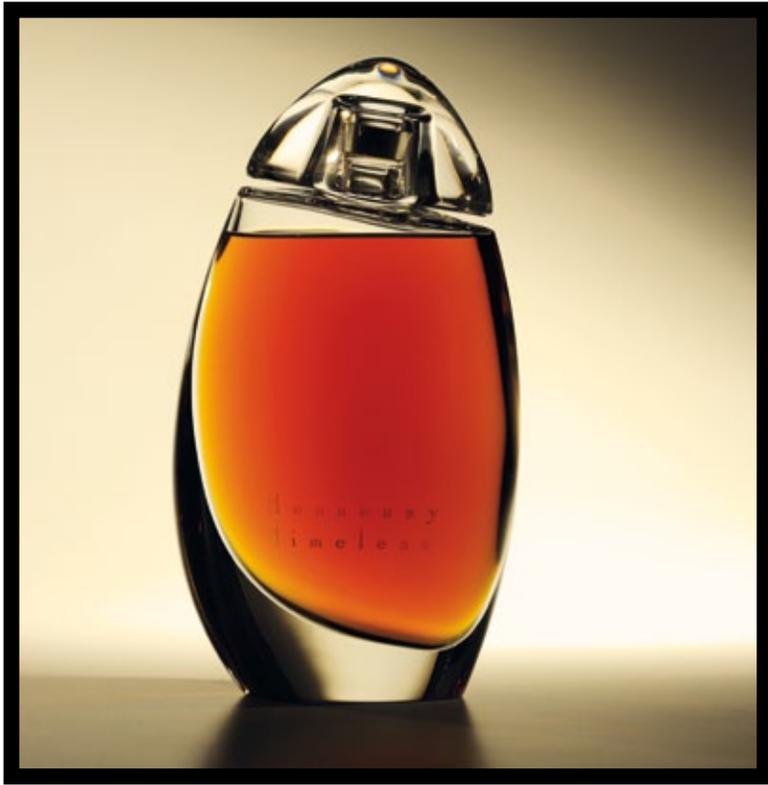
• TAV : 42 % • Contenance : 50 cl

Estimation : 900 euros

### *DUPUY Millésime 1940*

*1940, war breaks out in France and the world is faced once again with a nightmare. Rationings and imprisonments start again, and people fear their precious stocks will be requisitioned. However, in the Charentais countryside, men continue with their work and perpetuate tradition. Soberly wrapped in its unique bottle inspired from the old broker's flasks, this unblended Cognac is one of the very rare vintage Cognacs from WWII. It has a fresh and mineral smell, with a light peppery note and subtle undergrowth. Incredibly balanced, this Cognac melts progressively on the palate, leaving a tasty and slightly woody hint. To own this bottle is to possess an exceptional object, which has witnessed a major page of the history of Humanity. • Abv: 42% • Content: 50 cl.*

Estimate: 900 euros



© G. Marton

## HENNESSY

### *Timeless – Ultime Carafe*

En 1999, Hennessy célèbre le passage au nouveau millénaire en créant un Cognac unique : Timeless. Sa carafe en cristal de Baccarat, dessinée par le célèbre designer Thomas Bastide, renferme le mariage de onze eaux-de-vie qui ont marquées le 20ème siècle par leurs qualités exceptionnelles. Timeless est l'œuvre d'une surprenante harmonie : cet assemblage offre un parfait équilibre entre les saveurs vives et fraîches de fruits et de fleurs, et les notes de bois de chêne, de poivre et d'épices. Présentée dans son coffret de métal brossé, la dernière carafe de cette édition limitée à 2000 exemplaires dans le monde incarne la rareté et l'excellence propres à la Maison Hennessy.

• TAV : 43,5% • Contenance : 70 cl

Estimation du lot : 8000 euros

### *Timeless – Ultimate Decanter*

*In 1999, Hennessy commemorated the advent of the new millennium by creating Timeless, an exquisite unique Cognac. The Baccarat crystal decanter accompanying the new elixir, designed by world-renowned designer Thomas Bastide, holds a blend of eleven vintage eaux-de-vie whose exceptional quality has marked the 20th century. Timeless is the fruit of superb harmony, offering a delicate balance of lively, fresh floral and fruit aromas with heady notes of oak, pepper and spices. Presented in a brushed metal case, the world's last decanter of this limited edition of 2000 bottles incarnates the rare excellence that characterises the House of Hennessy.*

• Abv: 43.5% • Content: 70 cl.

Estimate: 8000 euros



© G. Martron

## A. de FUSSIGNY

### *Petite Champagne Millésime 1969*

A. de Fussigny est heureux de présenter cette superbe eau-de-vie issue du millésime 1969. Elaborée sur les meilleurs terroirs de l'appellation, cette eau-de-vie a bénéficié d'une distillation sur lies réalisée avec application au sein d'une petite propriété familiale, suivie d'un vieillissement long d'une quarantaine d'années en petits fûts de chêne. Associées à l'effet millésime, les étapes de l'élaboration de cette eau-de-vie lui ont conféré une texture moelleuse, une richesse aromatique exceptionnelle, une élégance rare et une persistance en bouche remarquable. Fidèle à ses valeurs, la maison A. de Fussigny a logiquement appliqué les concepts de recherche permanente de l'excellence, de luxe moderne et d'innovation pour sélectionner cette eau-de-vie exceptionnelle.

• TAV : 43 % • Contenance : 75 cl

Estimation du lot : 450 euros

### *1969 Petite Champagne Vintage*

*A. de Fussigny is proud to present this beautiful spirit from the 1969 vintage. Elaborated on the best lands of the Cognac appellation, the precious nectar was distilled on the lees in the heart of a small family property, followed by a long-ageing process of forty years in small oak barrels. Combined with a «vintage effect», the various steps of its elaboration gave the eau-de-vie a soft texture, perfumes of an extreme richness, a rare elegance and a remarkably lingering aftertaste. Faithful to its values, A. de Fussigny logically applied the concepts of constant research of excellence, modern luxury and innovation to select this exceptional eau-de-vie.*

• Abv: 43% • Content: 75 cl.

Estimate: 450 euros



© G. Marton

## LEYRAT

### COGNAC LEYRAT BRUT ABSOLU - Sélection THE PLAZA New York

Francis Abécassis sait que les chais des Cognacs Leyrat contiennent d'incalculables trésors. Il n'imaginait pas cependant que sa fille Elodie dénicherait dans les locaux historiques du Domaine, au fond d'une vieille armoire, une pièce de collection rarissime : un des flacons vendus au célèbre Hôtel Plaza de New York au cours des années 80 sous l'appellation « Brut Absolu ». Titrant initialement 44 % vol, la bouteille a été conservée intacte, dans son coffret d'origine. Grâce à un site et un savoir-faire incomparables, le Cognac Leyrat est présent depuis des décennies sur les meilleures tables du monde telles que celle du Plaza, icône intemporelle des hôtels new-yorkais pour avoir fait, depuis 1907, du luxe absolu un mode de vie à part entière.

• TAV : 44 % lors de la mise en bouteille • Contenance : 75 cl.

Estimation : 1 000 euros

### COGNAC LEYRAT BRUT ABSOLU - Sélection THE PLAZA New York

Francis Abécassis knows that the cellars of Cognac Leyrat contain inestimable treasures. He did not imagine however that his daughter Elodie would hunt out in the historical premises of the Domain, in the bottom of an old cupboard, an extremely rare collector's item: a bottle sold to the Plaza Hotel in New York City in the 80's under the label « Brut Absolu ». Bottled at 88 proof (44 % alcohol), the bottle was preserved intact, in its original wooden box. Thanks to both an incomparable site and know-how, Cognac Leyrat has been present for decades on the best tables of the world such as the Plaza, a timeless landmarked New York hotel renowned as the ultimate luxury lifestyle destination since 1907. • Abv: 44% during the bottling up • Content: 75 cl.

Estimate: 1 000 euros



© G. Marton

## LEOPOLD GOURMEL

### PETITE CHAMPAGNE 1972

Robe dorée, brillante. Nez délicat où se mêlent des notes fruitées rappelant l'abricot sec et la confiture de pêche blanche. Quelques très fines notes d'épices douces, cannelle et vanille, et des fragrances de thé à la bergamote. En bouche, l'attaque très souple évolue délicatement sur une structure grasse, ample où l'on retrouve le velouté du nectar d'abricot agrémenté par de fraîches notes boisées, parfaitement fondues. Un côté oriental avec de belles épices, très douces, relevées par des notes exotiques de bois de camphre et de menthol. La finale, toute en délicatesse, prolonge la sensation de plénitude et d'équilibre de cette Petite Champagne.

• TAV : 40% • Contenance : 70 cl.

Estimation : 275 euros

### PETITE CHAMPAGNE 1972

*Gold colour, shining with brilliant hues. Delicate nose, with fruity notes, a hint of dried apricot and preserved white peach. Light and fine notes of sweet spices, cinnamon and vanilla, fragrances of bergamot tea. On the palate, the approach is very supple evolving delicately into a richer feeling, opening on notes of nectar of apricot, completed by fresh notes of harmonized wood. An oriental and enticing atmosphere of beautiful spices, very sweet, enhanced by exotic notes of camphor wood and menthol. The finish, extremely delicate, extends this feeling of fullness and balance, typical of Petite Champagne.*

• Abv: 40% • Content: 70 cl.

Estimate: 275 euros



## HARDY

### *Collection privée Sèvres*

La carafe offerte par la maison Hardy pour l'Édition de la Part des Anges 2011 est unique à plus d'un titre : Elle est la seule carafe de la cristallerie de Sèvres dans la collection privée HARDY; les eaux-de-vie de Grande Champagne qui ont été assemblées par notre maître de chai remontent à la fin de la deuxième guerre mondiale, la plus jeune ayant vu le jour en 1949. Un assemblage exceptionnel pour cette carafe seulement. Et enfin le superbe écrin de cuir brodé à la main qui la met en valeur, est une création exclusive de l'artisan malletier, Florence Faugier.

• TAV : 40,5% • Contenance : 75 cl.

Estimation : 2 000 euros

### *Collection privée Sèvres*

*This HARDY COGNAC decanter for the 2011 Part des Anges auction is unique in more ways than one : It is the only decanter from the Sevres crystal factory in the Hardy private collection : the Grande Champagne eaux-de-vie assembled by our master blender date back the end of the World War II, the youngest being harvested in 1949. This exceptional blend was created only for this Part des Anges auction. and last but not least, the beautiful embroider «jewel-case» is a creation from the bag and trunk maker Florence Faugier: one of a kind !*

• Abv: 40,5% • Content: 75 cl.

Estimate: 2 000 euros



© G. Marton

## ABK6 LIBERTE

Pour la famille Abécassis, il est essentiel de produire un véritable Cognac de Propriétaire en maîtrisant l'ensemble des étapes de production. Avoir la liberté d'agir sans compromis est pour elle une véritable philosophie : ainsi seulement l'excellence de ses Cognacs peut se révéler. C'est cette liberté d'action qui est aujourd'hui honorée avec cette série limitée de 18 carafes en cristal dont le premier exemplaire a été réservé pour «La Part des Anges». LIBERTE d'ABK6 est une sélection exclusive des plus belles eaux-de-vie du chai, longuement vieillées pour dévoiler force et typicité. Ses arômes sont spécifiques du rancio des très vieux Cognacs. L'élégance épicée se fond à la douceur du miel, dans une finale longue et très agréable.

• TAV : 43% • Contenance : 70 cl.

Estimation : 2 500 euros

## LIBERTE

*For the Abécassis family, carefully carrying out every stage of production is essential for making authentic single estate Cognacs. Being free to make no compromise is a true philosophy for them, which allows their Cognacs to unveil excellence. This limited edition of 18 crystal decanters emphasizes this freedom of action. The first decanter has been reserved for «La Part des Anges» auction. LIBERTE of ABK6 is an exclusive selection of the most exquisite eaux-de-vie housed in the cellars, aged for a long period to reveal strength and typicity. Its aromas are specific of the rancio of very old Cognacs. The spicy elegance melts with the sweetness of honey, in a long and very pleasant finale. • Abv: 43% • Content: 70 cl.*

Estimate: 2 500 euros



© G. Marton

## CHATEAU DE MONTIFAUD

### *Héritage Louis Vallet*

Actuellement en vieux fûts, ce Cognac est descendu naturellement à moins de 50% Alc. Robe très cuivrée. Cognac madérisé qui a presque atteint sa plénitude. Le logement en vieux fûts a permis d'éviter l'excès de tannin malgré le nombre des années. Parfums de noix, boîte à cigare. Notes épicées, souplesse et rondeur le caractérisent ainsi qu'un Rancio exceptionnel. Ce Cognac sera logé en dame-jeanne dans quelques années.

• TAV : 40% • Contenance : 70 cl.

Estimation : 500 euros

### *Héritage Louis Vallet*

*Stored in old oak barrels, this Cognac has dropped naturally to 50% alcoholic strength. With its copper hue and madera notes, it has almost reached maturity. The storage in old barrels avoids too much tannin being absorbed over the years. Notes of walnuts, cigar-box aroma, spices, a suppleness and roundness in the mouth and exceptional notes of rancio characterize this Cognac which, in a few more years, will be laced in glass demijohns.*

• Abv: 40% • Content: 70 cl.

Estimate: 500 euros



© G. Marton

## FRAPIN

*Millésime 1985 - 25 ANS*

Reconnue pour ses Grands Millésimes et, en particulier, son Multimillésime, COGNAC FRAPIN a sélectionné pour la Part des Anges 2011, un contenant particulier pour un Cognac d'exception : Un Millésime 1985 -25 ans d'âge, présenté dans une Dame-Jeanne de 5 litres, exemplaire unique en provenance des chais du Château Fontpinot. Une Grande Champagne hors du commun, aux arômes persistants et d'une exceptionnelle longueur en bouche, caractéristiques de très belles Grande Champagne distillées sur lies fines exclusivement issues de la propriété. L'élégante finesse de ce Millésime 1985 marié aux Millésimes 1982 et 1983 avait dévoilé un Trésor en 2008, le Multimillésime N°1 qui fut nommé « SUPREME CHAMPION SPIRIT ».

• TAV : 43 % • Contenance : 5 l.

Estimation : 3 500 euros à 5 000 euros

### *1985 Vintage*

*Recognized for its great vintages and in particular its Multi-vintages, the House of FRAPIN has selected for La Part des Anges 2011 an exclusive decanter for an exceptional Cognac: A 25-year-old 1985 vintage, presented in a 5-liter demi-john, a unique demonstration from the cellars of Château Fontpinot. It contains a superb Grande Champagne, with persistent aromas and an especially long aftertaste, typical of beautiful Grande Champagne eaux-de-vie distilled on the lees and solely coming from the Estate. The elegant finesse of this 1985 vintage blended to 1982 and 1983 vintages unveiled a treasure in 2008, the Multi-Vintage No. 1 which was named "SUPREME CHAMPION SPIRIT". • Abv: 43% • Content: 5 l.*

Estimate: 3 500 euros to 5 000 euros



© G. Marton

## REMY MARTIN

### *Coupe Spéciale La Part des Anges 2011*

Pour l'édition 2011, la Maison Rémy Martin poursuit sa tradition créatrice. Son Maître de Chai, Mme Pierrette Trichet, a créé une coupe tout à fait spéciale. Seuls 2 flacons d'exception sont produits. Un pour la mise aux enchères, l'autre pour notre salle des références. Le nez est fruité avec des notes mêlées de prunes, de coings cuits sur une tarte encore tiède. Des notes précises de noix, de sous-bois enrichissent la puissance aromatique de cette eau-de-vie. La bouche révèle une harmonie de saveurs fondues de fruits et d'épices très gourmandes. Le flacon est lui-même une rareté car unique, soufflé à la main, du début du XXème siècle et contenant près d'un litre.

• TAV : 41 % • Contenance : 98 cl.

Estimation : 2 000 euros

### *The Angels' Share Special Selection 2011*

*Yet another masterfully creative offering from the House, as Rémy Martin once again releases an exceptional piece. Cellar Master Mme Pierrette Trichet has marked the occasion with a special blend. There will be just two bottles produced. One will be put to auction. The other will be kept in our reference collection. The Angels' Share Special Selection is created with rare eaux-de-vie of more than half a century. The nose is fruity with a mingling of plum and quince notes. Intimations of walnut, cigar-box wood, and an array of spices add further richness. The palate echoes this harmonious succession of fruit and spice flavours. The two bottles are exceptionally rare, hand-blown and dating from the early years of the 20th Century. The content of each flask is close to a liter. • Abv: 41 % • Content: 98 cl.*

Estimate: 2 000 euros



© G. Marton

## COURVOISIER

### VOC Vintage 1976

Cette cuvée millésimée 1976 est une sélection très spéciale provenant d'une barrique unique du Paradis de Courvoisier. Après 35 ans de vieillissement dans des conditions optimales, elle exprime des notes aromatiques intenses avec une dominante forte de parfum d'oranges confites. A ces arômes d'agrumes, s'associent des notes de figes, d'amandes et de raisins secs. En bouche, la persistance aromatique est remarquable et intense. Un produit rare à découvrir dans une magnifique carafe en cristal. Créée dans les années 1900 par Baccarat, cette carafe, devenue un grand classique de la célèbre cristallerie, a été retravaillée pour Courvoisier dans les années 1970, période de très forte croissance pour la marque.

• TAV : 46 % • Contenance : 75 cl.

Estimation : 2 500 euros

### VOC Vintage 1976

*This 1976 vintage is a very special selection drawn from a single barrel carefully stored in our Courvoisier Paradise cellar. After 35 years of optimum ageing conditions, it delivers intense aromatic flavours, with dominating candied orange aromas, followed by notes of figs, almonds and dried raisins. On the palate, the lingering aftertaste is exceptionally aromatic and intense. A rare product for connoisseurs, housed in a wonderful crystal decanter from Courvoisier's archives created by Baccarat. The decanter is one of their classics from the early 1900's revisited for Courvoisier in the 1970's, during the important growth period for the brand.*

• Abv: 46% • Content: 75 cl.

Estimate: 2 500 euros



© G. Martell

## MARTELL

### «Les Montres Martell» : Quatre Assemblages Inédits et Exclusifs

Pour la Part des Anges 2011, Martell présente un coffret contenant quatre assemblages aussi inédits qu'exceptionnels, composés par Benoit Fil, Maître de Chai de la Maison. Chacun est une véritable représentation sensorielle d'un terroir, exacerbant la typicité des Borderies, des Grande et Petite Champagne et des Fins Bois qui font l'identité des Cognacs Martell. Ainsi, chaque eau-de-vie a été choisie pour sa capacité à représenter son terroir, et, en complémentarité avec les autres eaux-de-vie, à constituer le fameux équilibre Martell. Chacun des assemblages, constitués de très vieilles eaux-de-vie, porte le nom de son terroir et un chiffre correspondant au nombre de millésimes qui entrent dans la composition de la montre.

• TAV : 40% • Contenance : 4 x 20 cl.

Estimation : 2 500 euros

### “The Martell Montres” : four unique, exclusive blends

For the 2011 Angel's Share, Martell has produced an elegant case of four unique, exceptional blends created by its cellar master Benoit Fil. Each is a genuine sensory representation of a terroir, demonstrating the specific characters of the Borderies, Grande Champagne, Petite Champagne and Fins Bois, which constitute the identity of Martell's Cognacs. Each eau-de-vie has therefore been chosen for its potential to represent the terroir, and, together with the other eaux-de-vie, to create the famous Martell balance. All the blends consist of very old eaux-de-vie, and bear the name of their terroir and a number that corresponds to the number of vintages used in the composition of the montre (cylindrical bottle). • Abv: 40% • Content: 4 x 20 cl.

Estimate: 2 500 euros



© G. Martron

## GODET

### *Renaissance Millésimée, à la recherche d'un temps perdu. Grande Champagne 1980 et Grande Champagne 1977*

Les millésimes ont une caractéristique unique, ils sont les empreintes de notre histoire. Grâce à eux, des épicuriens peuvent goûter le passé mais en quantité limitée. Pour que le souvenir de ces plaisirs perdure dans le temps, nous proposons ces Grande Champagne 1977 et 1980 en carafe de cristal soufflé à la bouche, décoré à la main avec de la feuille d'Or et numéroté de 1 à 500, intemporel !

- Grande Champagne 1977, sensuelle et voluptueuse eaux de vie magnifiée par un élevage lent et harmonieux.
- Grande Champagne 1980, légèreté et fleurs blanches, à l'image des Cognacs de la maison Godet.
- TAV : 40% • Contenance : 35 cl. chacune

Estimation : 650 euros

### *Renaissance Vintage Cognacs, "Remembrance of things past". Grande Champagne 1980 & Grande Champagne 1977*

Vintages have this unique ability to encapsulate Time to reconstitute it at a later stage. This is mostly for the pleasure of Epicureans but this is a momentary pleasure, as once drunk, it never comes back. For these pieces of encapsulated Time to last longer, the Godet house offers them in hand-blown, golden leaves decorated and numbered crystal decanters.

- Grande Champagne 1977, sensuous and voluptuous spirit perfected through a slow and harmonious ageing period.
- Grande Champagne 1980, aeriarity and white flowers, an expression of the Godet House.
- Abv: 40% • Content: 35 cl. each one

Estimate: 650 euros



© G. Maitron

## TIFFON

### *Collection BOUTELLEAU 1927 – Offert par les ETS TIFFON.SA*

Fruit d'une illustre maison de Cognac située à Barbezieux et fondée en 1849 par Louis-Edmond BOUTELLEAU, ce flacon numéroté date de 1927 ; il est composé de très vieilles Fines Champagnes. Issu de la famille du fondateur, Jacques CHARDONNE, de son vrai nom Jacques BOUTELLEAU, célèbre écrivain français natif de la région, écrivait cette année-là « Le Chant du Bienheureux ». Dans une autre de ces œuvres, « Claire » en 1931, on peut lire « Vivre trop vieux, c'est perdre jusqu'à ses souvenirs » ; une belle citation qui peut s'appliquer à cette bouteille qui porte l'appellation VO, rarement utilisée de nos jours et symbole de son ancienneté.

• TAV : 40 / 42 % • Contenance : 70 cl.

Estimation : 2 500 euros

### *1927 Bouelleau Collection – Offered by TIFFON & Co*

Created by a renowned Cognac House located in Barbezieux and founded in 1849 by Louis-Edmond BOUTELLEAU, this numbered bottle dates back to 1927 and is a blend of very old Fine Champagne eaux-de-vie. Jacques CHARDONNE, part of the founding family and whose real name was Jacques BOUTELLEAU, was a famous French writer born in the Cognac region. He wrote in 1927 « Le Chant du Bienheureux ». In « Claire », another book written in 1931, we can read « living too old means losing everything, even your memory », a beautiful quote that could be applied to this bottle with the VO Appellation, rarely used nowadays and symbol of its old heritage.

• Abv: 40 / 42 % • Content: 70 cl.

Estimate: 2 500 euros



© G. Mairton

## PIERRE FERRAND

### *Pierre Ferrand Jubilé - 50 Ans • Bouteille N°1 - Edition limitée, 100 Flacons*

Ce Cognac historique de 50 ans d'âge est notre hommage à Henry Coquant, grand géologue du terroir Cognaçais, né il y a deux siècles. Père de la classification scientifique du Cognac par cru, il a montré la supériorité de la Grande Champagne, berceau des Cognacs Pierre Ferrand. Edité en 100 exemplaires, ce Cognac mythique est présenté dans une carafe en cristal dont ce flacon est l'exemplaire N°1. Un certificat d'authenticité accompagne ce produit d'exception. D'une rondeur et d'une complexité exceptionnelle, ce très vieux Cognac de Grande Champagne s'ouvre sur des notes épicées de bois de cèdre, de boîte à cigares, de pain d'épice et de moka. Cognac très équilibré, d'une grande richesse aromatique, avec une très longue terminaison en bouche. • TAV : 40 % • Contenance : 70 cl.

Estimation : 3500 euros

### *Jubilé de Pierre Ferrand - 50 Years • Carafe N°1 - Limited edition of 100 crystal carafes*

This historic 50 Year Old Pierre Ferrand Cognac is our tribute to Mr. Henry Coquant, a famous Cognaçais geologist born two centuries ago, father of the scientific classification of Cognac by terroir: he showed in particular the superiority of the Grande Champagne wine-growing region, the cradle of Premier Cru Pierre Ferrand Cognacs. Production is extremely limited - Jubilé de Pierre Ferrand will be presented in a crystal carafe of which only 100 will be produced for the entire world. Each carafe will be numbered and will include a certificate of authenticity signed by the Ferrand cellar master himself. Exceptional for its smoothness and complexity, this remarkable Grande Champagne Cognac possesses spicy notes of cedar wood, cigar, gingerbread and mocha. Jubilé is an especially well-balanced Cognac with a long and aromatic mouthfeel and finish.

• Abv: 40 % • Content: 70 cl.

Estimate: 3500 euros



© G. Marton

## A.E. DOR

### *Cognac Vieille Réserve limitée Grande Champagne N°9*

Choisie par M. DENIEUL DOR, cette vieille réserve rare et exceptionnelle par son grand âge et ses qualités, constitue un lot limité à quelques bonbonnes. En effet, après plus de 50 ans de fût, elle a été logée sous verre. Son degré, 40% vol. résulte d'un très long vieillissement et de l'évaporation correspondante. Son goût caractéristique de « rancio » très recherché des connaisseurs est une preuve de son authenticité et illustre sa personnalité. Cette TRES VIEILLE RESERVE N°9 fait partie de notre «Paradis» aux côtés de nos célèbres Très Vieilles Grandes Champagnes de l'autre siècle. Nous l'en avons jugée digne.

• TAV : 40% • Contenance : 70 cl

Estimation : 900 euros

### *Limited Vieille Réserve Grande Champagne Cognac N°9*

*Due to its age and quality, this blend, specially selected by Mr. DENIEUL DOR from a few choice demi-johns, is a rare and exceptional old reserve. The blend was bottled after over fifty years ageing in oak. Its alcoholic strength, 40%, is the result of a long and natural ageing. Its characteristic notes of rancio, very sought after by connoisseurs, are proof of its authenticity and illustrate its personality. We judge this VERY OLD RESERVE N°9 worthy of its place in our «Paradise» cellar, along with our famous very old Grande Champagne Cognacs from the previous century.*

• Abv: 40% • Content: 70 cl

Estimate: 900 euros



© G. Marton

## LOUIS ROYER

### *Cognac Grande Champagne Réserve Royale*

Il y a plus de 35 ans, André J. Royer estima que cette superbe Grande Champagne avait un potentiel à vieillir hors du commun et deviendrait un Cognac exceptionnel quelques décennies plus tard. Aujourd'hui, la Maison Louis Royer a le plaisir de partager cette édition très limitée avec quelques heureux élus. Cette Réserve Royale associe la noblesse d'une Grande Champagne et l'âme du fût unique. Vous serez séduit par ses notes de fruits secs, de réglisse, d'iris et de brioche. Vous serez charmé par ses notes finales de cacao et de rancio soyeux.

• TAV : 43% • Contenance : 70 cl.

Estimation : 600 euros

### *Cognac Grande Champagne Réserve Royale*

Over 35 years ago, André J. Royer identified that this superb Grande Champagne had an outstanding potential to become a stunning old Cognac decades later. Today, the House of Louis Royer is proud to share, with a happy few, the pleasure of this very limited edition. This Réserve Royale encompasses the nobleness of a Grande Champagne and the soul of a single cask bottling. You will be seduced by its delicate touches of dried fruit, liquorice, iris and brioche. You will be charmed by its cacao and smooth rancio finish notes.

• Abv: 43% • Content: 70 cl.

Estimate: 600 euros



© G. Maitron

## OTARD

### *BARON OTARD FORTIS ET FIDELIS*

Le Cognac BARON OTARD rend hommage à son fondateur et crée «Fortis et Fidelis». Des eaux-de-vie rares ont été précautionneusement conservées depuis des générations en vue de réaliser cet assemblage d'exception. Ces eaux-de-vie des temps immémoriaux renforcent le caractère précieux de ce Cognac. De par sa grande maturité Fortis et Fidelis exhale des arômes denses d'une opulente richesse. De délicates notes de prunes séchées se marient en harmonie à une subtile touche de rancio. Le moelleux des fruits confits se fond longuement sur les papilles tandis qu'une pointe d'épices effleure le palais. Pour mettre en valeur ce Cognac exceptionnel, les maîtres cristalliers de Saint Louis ont créé une carafe qui l'est tout autant.

• TAV : 44,3 % • Contenance : 70 cl.

Estimation : 3200 euros

### *BARON OTARD FORTIS ET FIDELIS*

*BARON OTARD Cognac renders homage to its founder by creating «Fortis et Fidelis». The rarest eaux-de-vie have been carefully kept for generations to craft this exceptional blend. These eaux-de-vie from time immemorial sublimate the precious character of this Cognac. Thanks to its great maturity, Fortis et Fidelis rolls out an opulent wealth of flavours. Delicate hints of prunes combine harmoniously with a subtle touch of «rancio». A sweet crystallised fruit flavour lingers on the taste buds, while a pinch of spices caresses the palate. To highlight this exceptional Cognac, the Saint-Louis master crystal makers have crafted a carafe which is just as exceptional.*

• Abv: 44,3 % • Content: 70 cl.

Estimate: 3200 euros



## PRINCE HUBERT DE POLIGNAC

### LA PART OUBLIÉE DES ANGES, III

Tout spécialement pour la Part des Anges, la Maison Prince Hubert de Polignac et le sellier français Antarès s'associent à nouveau pour offrir une version unique de son Cognac « Réserve du Prince ».

Le savoir-faire du célèbre sellier rend une nouvelle fois hommage aux Cognacs Prince Hubert de Polignac, en offrant une pièce artisanale originale et sensuelle. Son élégant coffret abrite une somptueuse carafe en cristal, gansée de cuir, où le précieux nectar a trouvé refuge. Les meilleures eaux-de-vie de Grande Champagne, dont certaines centenaires, sont unies pour lui conférer puissance, délicatesse et plénitude. Sa longueur en bouche est d'une rare amplitude. Le temps semble manquer pour pénétrer son alchimie secrète.

• TAV : 40 % • Contenance : 1 l.

Estimation : 1 600 euros

### LA PART OUBLIÉE DES ANGES, III

*Especially for the « Part des Anges », Prince Hubert de Polignac company and the French saddler Antarès joined their experience to offer a unique version of "Réserve du Prince" Cognac. Once again, the saddler expertise pays tribute to Polignac Cognacs with a unique and sensual work of art. The precious nectar is nestled in a wonderful leather braided crystal decanter emphasizing its perfection. The best eaux-de-vie from Grande Champagne, some of them over a century old, bestow upon this Cognac their power, fullness and finesse. In spite of its prolonged lingering on the palate, you will never have quite enough time to grasp its secret alchemy. • Abv: 40% • Content: 1 L.*

Estimate: 1 600 euros



### ***Voyage, de la terre à la lumière***

Attends un peu jolie mésange  
Et donne au temps son lot de ciel.  
Couve-le, replie les ailes  
Et laisse au vent la part des anges.  
La goutte d'eau vers l'au-delà,  
Aux portes du palais des sens  
Prête à l'envol, t'emportera.  
Saveurs et délices. Essences.  
Le don de la terre et du ciel  
Distillera le paradis,  
Sèmera la couleur de son miel,  
Et changera toute l'eau en vie.

Estimation : 850 euros

### ***Voyage, from earth to light***

*Pretty little bird, wait.  
Let time have its share of the sky.  
Protect it, fold your wings  
Let the wind have the angel's share.  
The drop of water towards the unknown,  
At the door to the palace of senses  
Is ready to take flight, take you away.  
Flavours. Delights. Essences.  
The gift of earth and sky  
Will distill paradise,  
Spremer its honey colour,  
And turn all water into life.*

Estimate: 850 euros

*Caroline Tresca*

*Même si elle a travaillé dans différents ateliers, Caroline Tresca est un peintre et un sculpteur autodidacte. Elle a participé à différentes expositions individuelles ou collectives aussi bien en France qu'à l'étranger. Depuis 1992, ses œuvres sont en exposition permanente à la Galerie Martine Moisan, Passage Vivienne, à Paris.*

*Sa peinture est spontanée, sans préméditation, sans calcul. Ses portraits imaginaires s'imposent et commandent l'immobile d'un monde où tout a été dit puisque tout se tait désormais. Nous y arrivons toujours surpris alors que bouilles et barbouilles muettes, chargées d'une émotion intuitive, y concentrent une nostalgie qui appelle la nôtre.*

*Plus récent, son travail de sculpture libère la matière, le poudré du plâtre. Rien de programmé, là non plus, puisque la forme s'invite sans calcul sous les mains de l'artiste, toujours dans l'instant, fidèle prolongement d'un monde intérieur que l'on désire sensuel et doux.*

*Caroline Tresca*

*Although she has worked in different studios, Caroline Tresca is a self-taught painter and sculptor. She has taken part in exhibitions all over the world, individual and collective, and her work is now on permanent display at the Martine Moisan Gallery in Paris' Passage Vivienne.*

*Her paintings are spontaneous. There is no premeditation, no calculation. Her striking, imaginary portraits express the stillness of a world where there is nothing more to say. Tresca's work takes us by surprise, throws us off balance, yet, the smeared, speechless faces, charged with intuitive emotion, have a nostalgia that speaks very strongly to us all.*

*Her later sculptures in plaster liberate the material. Once again, nothing is planned. Form flows from the artist's hands, captures the moment, the perfect continuation of an inner world that we desire to be soft and sensual.*

*« Les textes présents dans ce document ont été transmis au BNIC par les généreux donateurs en vue de la vente aux enchères qui aura lieu le 15 septembre 2011, et n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs ».*  
*The texts present in this document were given to the BNIC by generous donors for the charity auction which will take place 15th of September 2011, their own responsibility are bound.*

# Experience Cognac

VENTE EFFECTUÉE PAR LE MINISTÈRE DE MAÎTRE VINCENT GERARD-TASSET  
COMMISSAIRE PRISEUR

Tel. : + 33 (0)5 45 92 14 63 - Fax : + 33 (0)5 45 38 41 71

Ordres d'achat :

[www.lapartdesanges.cognac.fr](http://www.lapartdesanges.cognac.fr)

[www.interencheres.com](http://www.interencheres.com) (avec possibilité d'enchères téléphoniques)

*Conditions de vente : vente sans frais ni taxes, faite au profit de l'Ordre de Malte  
L'ordre d'apparition des lots a fait l'objet d'un tirage au sort.*

SALE HANDLED BY THE CABINET OF MAÎTRE VINCENT GÉRARD-TASSET,  
AUCTIONEER

Tel. : + 33 (0)5 45 92 14 63 - Fax : + 33 (0)5 45 38 41 71

Orders : [www.lapartdesanges.cognac.fr](http://www.lapartdesanges.cognac.fr)

[www.interencheres.com](http://www.interencheres.com) (possibility to bid by phone)

*Sales conditions: all sales are free of charge and tax, in aid of the "Ordre de Malte"  
A draw took place to decide the order of presentation of the various lots.*

*Cet événement est organisé par le BNIC avec le concours de l'agence «Parlons de Vous» ( Tél. : 05 45 64 03 43 )*

*This event is organized by the BNIC with the assistance of «Parlons de Vous» agency ( Phone : 05 45 64 03 43 )*



BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

23 Allées du Champ de Mars - B.P. 18 - 16101 Cognac Cedex - France

Tel. : + 33 (0)5 45 35 60 00 - Fax : + 33 (0)5 45 82 86 54 - [www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.