

Vignerons réunis : Société Sainte-Jeanne : Banyuls-sur-Mer, le 1er novembre 1902.

Contributors

Société Sainte-Jeanne (Banyuls-sur-Mer)

Publication/Creation

Banyuls : Société Sainte-Jeanne, 1902.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/s6gst6ve>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

Circulaire du 1^{er} Novembre 1902

VIGNERONS RÉUNIS

« Société Sainte-Jeanne »

Banyuls-sur-Mer, le 1^{er} Novembre 1902.

BANYULS-SUR-MER produit des *vins doux naturels*, faits sous la *surveillance de la Régie*, circulant comme *vins ordinaires* au prix unique de 1 fr. 50 par hectolitre (sans aucun autre droit supplémentaire), accompagnés d'un *congé de Régie* portant la mention "**Vin doux naturel**", attestant ainsi leur **authenticité**.

Nous devons dire que, seuls peuvent expédier des *vins doux naturels*, **les propriétaires récoltants**, et nous nous expliquons à ce sujet :

- « D'après la Loi toute récente sur les vins de liqueur, le propriétaire doit, huit jours avant la vendange, demander à l'Administration des Contributions Indirectes l'autorisation de ne faire que des vins doux, et cette autorisation n'est accordée que tout autant que les Agents de la Régie ont la preuve certaine que ledit propriétaire possède le vignoble suffisant pouvant produire la quantité de vin doux qu'il a déclaré en faisant sa demande à l'Administration de la Régie.
- « Une fois ladite autorisation acquise, le jour même où commence la vendange, les mêmes Agents de la Régie sont présents et assistent à toutes les manipulations jusqu'à la fin de la cueillette.
- « Ils prélèvent des échantillons, pèsent les vins et nous autorisent alors seulement à n'expédier que la quantité obtenue sous le titre authentique de *Vin doux naturel* et ne payant que 1 fr. 50 par hectolitre de droits de Régie, absolument comme les vins ordinaires.
- « C'est donc là le grand cachet d'origine de nos vins de Banyuls, une garantie incontestable permettant de lever tous les scrupules et satisfaire les plus prévenus.
- « Leurs similaires, vins doux, indigènes ou exotiques, sont au contraire taxés comme artificiels, voyageant accompagnés d'une pièce de Régie portant la mention "*Vins d'imitation*" et frappés d'un droit de Régie de 16 fr. 50 par hectolitre, soit, avec nos vins doux naturels une différence de 15 fr. par hectolitre de droits de Régie. »

Dans le but de mettre le consommateur en garde contre les *vins imités* et de lui procurer du *vin naturel*, indépendamment

d'une économie de 15 fr. par hectolitre sur les droits de circulation, dans le but surtout d'écouler nos produits *directement à la consommation sans recommandations ni intermédiaires* à des prix on ne peut plus avantageux, quelques propriétaires notables de BANYULS-SUR-MER, à la fois propriétaires en ROUSSILLON, viennent sous le nom de « SOCIÉTÉ SAINTE-JEANNE » vous demander de leur accorder votre confiance.

Ils vous prient de faire la différence entre leurs prix et ceux du COMMERCE, de tenir compte des garanties qu'ils vous offrent, s'engageant à reprendre à leurs *frais, risques et périls*, tout envoi qui ne vous donnerait pas entière satisfaction, à vous accorder même telle *indemnité* qu'il vous plairait de leur demander si leurs produits n'étaient pas le **pur jus de la vigne**.

Dans cette attente, ils vous présentent l'expression de leurs plus respectueux sentiments.

« Société Sainte-Jeanne »

PRIX-COURANT

NOS VINS DU ROUSSILLON

Vins Rouges ordinaires de Table

N° 0. — Vin rouge titrant 9°.....	Fr. 20	l'hecto.
» 1. — » » 10°.....	» 24	»

Grands ordinaires de Table

» 2. — Vin rouge titrant 11°.....	Fr. 27	l'hecto.
» 3. — » » 12°.....	» 30	»

Nus,
ports et droits
de Régie
en plus.

NOS VINS ROUGES SECS DE BANYULS

» 4. — Vin rouge titrant 13°.....	Fr. 35	l'hecto.
» 5. — » » 14°.....	» 42	»
» 6. — » » 15°.....	» 46	»

Nus, ports et
droits de Régie
en plus.

NOS VINS DOUX DE BANYULS

» 7. — Banyuls doux (1 an d'âge) . . .	Fr. 65	l'hecto.
» 8. — » (2 3, et 4 ans d'âge) F.	70, 80, 90	»
» 9. — » (6 ans d'âge, dépouillé) . . .	Fr. 100	»

Nus, ports et
droits de Régie
en plus.

N° 10. — Banyuls-Grenache (2 ans d'âge) Fr.	80	l'hecto.	} Nus, ports et droits de Régie en plus.
» 11. — » blanc ou doré » »	80	»	
» 12. — » Muscat (3 ans d'âge) ... »	100	»	
» 13. — Rancio sec (suivant âge) Fr.	90, 100 et 150	»	

VINS BLANCS SECS EXQUIS

» 14. — Vin blanc 1 ^{er} choix.....Fr.	26	l'hecto.	} Nus, ports et droits de Régie en plus.
» 15. — » supérieur..... »	30	»	

CONDITIONS DE VENTE

Nos vins N^{os} 0 et 1 sont vendus en fûts de 300 et 600 litres seulement.

Nos vins N^{os} 2, 3, 4, 5 et 6 sont vendus en fûts de 120, 150, 220, 250, 300 et 600 litres.

Nos vins doux N^{os} 7, 8, 9, 10, 11, 12 et 13 sont vendus soit en bonbonnes de 20, 25, 35, 40 et 50 litres ou en fûts de 30, 40, 50, 60, 110, 120, 150 litres et au-dessus.

Nous reprenons au prix de facture les bonbonnes ou fûts vides que voudront nous renvoyer nos clients à la condition qu'ils en fassent le retour **Franco gare Banyuls-sur-Mer**.

Les envois sont faits dès les commandes reçues et accusons réception par retour du courrier des ordres qu'on veut bien nous confier.

Pour envois de vins fins en fûts, nous mettons sous emballage à **titre gracieux** si l'acheteur nous le demande.

Nous acceptons les fûts vides à remplir et ne comptons rien pour les soins et réparations.

Nous nous chargeons de tous les litiges avec les compagnies des chemins de fer en cas d'avarie des marchandises expédiées.

PRIX DU LOGEMENT

BONBONNES : 20 litres, 2 fr. — 25 à 30 litres, 2 fr. 25. — 35 litres, 2 fr. 50. — 40 à 45 litres, 2 fr. 70. — 50 litres, 2 fr. 90.

FUTS : 30 litres, 3 fr. 50. — 40 litres, 4 fr. — 50 litres, 5 fr. — 60 litres, 5 fr. 30. — 110, 120 et 150 litres, 7 fr. — 220 litres, 10 fr. 50. — 250 litres, 11 fr. — 300 litres, 12 fr. 50.

En fûts de 600 litres, nous prêtons gracieusement le logement que l'acheteur aura toutefois à nous retourner **franco de port en gare de Banyuls-sur-Mer, dans un délai de 30 jours**.

OBSERVATIONS

Nos Roussillons, nos 0 et 1, sont un excellent vin de table.

» nos 2 et 3 (**Grands ordinaires**) mis en bouteilles après un an de fût, peuvent largement rivaliser avec certains crûs du **Bordelais** qui coûtent cependant très cher.

Nos vins secs de Banyuls font, eux surtout, après deux ans de fût, une **grande bouteille**. Ils font aussi le délicieux **Rancio sec de Banyuls** à la condition de les laisser toujours en fût où ils prennent la couleur **or** et le goût du **Rancio**.

Nos Vins doux de Banyuls sont, d'après **BOUCHARDAT**, les plus riches du monde entier en fer et en tannin.

Au point de vue **thérapeutique**, nos vins naturels de **Banyuls** servent à la préparation du vin de quinquina, contribuent peu à peu à ramener les forces épuisées par une longue maladie, par la misère physiologique ou la vieillesse; ils sont prescrits efficacement dans les différentes formes d'anémie, de chloroses, de diathèses chroniques et débilitantes. Rien sous ce rapport, ne peut remplacer les **Vins alcooliques de Banyuls**.

Ajoutons à cela l'action favorable sur l'estomac des matières colorantes du tannin et aussi celle du « bouquet spécial et inimitable, ainsi que le dit **Bouchardat**, qui charme le sens du goût et de l'odorat et doit avoir son utilité hygiénique, car on sait par l'observation de beaucoup d'autres faits que de très petites quantités de substances sapides exercent une heureuse influence sur la nutrition. »

D'après l'illustre **Bouchardat** encore, un verre à Bordeaux du **Banyuls ou Grenache** à la fin du repas, serait le meilleur préservatif contre les épidémies, **choléra, fièvre typhoïde ou grippe**.

MODE DE PAIEMENT : 30 jours, 2 0/0; 90 jours, net.

Adresser toutes les lettres et correspondances à la

“ SOCIÉTÉ SAINTE-JEANNE ”

BANYULS-SUR-MER (P.-O.)

Imp. du S.-C. St-Jean-des-Vignes (S.-et-L.)