

L'Echo Vinicole

JOURNAL COMMERCIAL ET AGRICOLE

Donnant le Cours des Vins, Spiritueux, Alcools, Liqueurs, Sucres, Mélasses et Produits divers

ABONNEMENTS :

Pour toute la France, un an 40 fr.
Etranger 45 »

Adresser un mandat-poste à l'ordre du Gérant
Les abonnements ne sont reçus que pour un an et partent du 1^{er}
ou du 15 de chaque mois, ils continuent jusqu'à avis contraire

BUREAUX : COURS DE LIBERTÉ, 107, LYON

S'adresser pour ce qui concerne les Abonnements et la Rédaction

A. M. A. GODARD, Propriétaire-Gérant

Excepté pour Lyon, les quittances sont présentées à domicile, par
la poste, sans aucun frais de recouvrement

LES ANNONCES ET RÉCLAMES

sont reçues exclusivement

A LYON, à l'Agence de Publicité, V. FOURNIER, rue Confort, 14
A PARIS, HAVAS, LAFFITE ET C^{ie}, place de la Bourse, 8.

LA LUTTE CONTRE LE PHYLLOXÈRE

Un des plus éminents viticulteurs du Beaujolais, M. le vicomte de Saint-Trivier, a adressé au *Journal d'Agriculture* la communication suivante que nous nous empressons de reproduire :

Monsieur et cher directeur,

Attaqué au Thil (Rhône) par le phylloxéra en 1874 et sachant, parce que j'avais vu dans le Midi, que mes vignes seraient complètement détruites, je me suis immédiatement mis à l'ouvrage pour me défendre. N'ayant qu'une confiance très limitée dans l'emploi des insecticides, mon premier soin fut de me procurer des boutures de plants américains, qui furent greffés sur des plants français pour obtenir rapidement un grand nombre de boutures. Cela n'empêcha point d'essayer de plusieurs espèces d'insecticides, qui tous donnèrent d'assez mauvais résultats, même le sulfure de carbone, dont l'emploi est très difficile dans mes terrains argilo-granitiques, très compacts.

La propriété du Thil se trouve dans les montagnes du Beaujolais, à une altitude moyenne de 350 mètres.

Je n'ai voulu, jusqu'à présent, faire part de mes observations à personne; mais aujourd'hui, après sept ans d'essais et d'études, je crois pouvoir être assez sûr du résultat de mes expériences pour les exposer à mes confrères en viticulture, espérant qu'il pourra leur être utile, d'autant plus que, me trouvant dans des conditions climatiques bien différentes du Midi, j'ai dû recommencer les études faites sur l'adaptation des plants américains dans les pays plus chauds que le Beaujolais.

Plants. — Les plants qui ont le mieux réussi dans le pays sont : les Clintons, Taylors, Viallas, York Madiras, Riparias et Solonis.

Ils poussent tous admirablement. Seulement les quatre premiers préfèrent les terrains frais; les deux derniers s'accommodent de toutes les expositions et de tous les sols. Cela provient de ce que les Riparias et Solonis ont des racines pivotantes qui leur permettent de chercher la fraîcheur au fond du sol, tandis que les autres, ayant des racines traçantes, souffrent plus facilement des chaleurs de l'été. La vigueur de ces plants a nécessité une modification, dans la distance que l'on doit mettre entre chaque bouture, et m'a amené à les planter à 1^m50 en tout sens. En même temps on charge fortement chaque cep pour l'empêcher de se porter au bois.

Greffes. — Les six plants sont d'excellents porte-greffe.

La greffe anglaise en fente double est celle qui m'a donné les meilleurs résultats; faite sur table, bouture sur bouture, ou bouture sur enraciné, mes hommes obtiennent toujours de 70 à 80 pour 100 de réussite selon leur habileté. Mes valets de ferme font ce travail sous la surveillance du jardinier.

Aussitôt taillées, les boutures françaises et américaines sont mises en stratification jusqu'au jour où on veut les planter.

Chaque greffe est enveloppée avec une feuille d'étain et assujettie avec de la ficelle goudronnée.

Au moment de la plantation, on plonge chaque sujet dans un mélange à moitié liquide, composé de bouse de vache, de terre glaise et d'un peu de cendre; cela forme une espèce de pralinage, qui offre une excellente nourriture aux jeunes racines. On place la partie greffée au ras du sol, pour empêcher l'émission des racines du greffon, enfin on recouvre complètement ce dernier avec de la terre légère ou du sable, pour le préserver du vent ou du soleil. Cela est absolument nécessaire parce que, sortant de la stratification, il est très sensible à tous les changements de température; il

est très utile, pendant les premières, de surveiller toutes ces petites buttes, et de recouvrir le greffon quand une pluie faisant affaiblir le terrain l'a mis à découvert.

C'est grâce à tous ces soins que j'ai pu obtenir d'aussi beaux résultats; cette année j'ai planté plus de quinze mille greffes.

J'ai planté dans ma réserve près de trois hectares de plants greffés, les hivers de 1880 et 1882 ont causé beaucoup de retard et ces plantations ne seront en plein rapport que l'année prochaine. On peut cependant constater la réussite, car les plants à leur troisième feuille portent déjà 10 à 15 raisins par cep, et sont bien plus vigoureux que les plants français plantés à la même époque et placés à côté d'eux comme point de comparaison.

Production directe. — J'ai fait aussi quelques essais de production directe. Un seul m'a réussi.

On a pris 50 Clintons plantés au milieu d'une vigne, presque complètement détruite par le phylloxéra; on a laissé deux verges à chaque pied, hier on a fait la cueillette et l'on a obtenu 28 kilog. de raisins.

Ces raisins étaient bons et n'avaient qu'un léger goût foxé. Je puis donc espérer que le Clinton, grâce au sol et au climat, pourra produire un vin passable; aussi je continuerai cet essai en plus grand l'année prochaine.

Voici, monsieur et cher directeur, l'indication sommaire des résultats obtenus pendant ces deux dernières années. J'espère qu'ils pourront être de quelque utilité pour ceux qui commencent à être envahis par le phylloxéra et se trouvent dans des conditions climatiques à peu près semblables à celles dans lesquelles je suis.

Veillez agréer, etc.

Vicomte DE SAINT-TRIVIER,

Membre du Conseil de la Société des agriculteurs de France.

Courrier du Beaujolais

Jarnioux (Rhône), 13 octobre.

Voilà nos vendanges terminées elles se sont effectuées par un temps constamment frais et pluvieux, de plus la maturité s'étant effectuée d'une façon très inégale, tout cela nuira beaucoup à la qualité, quant à la quantité, on se montre assez satisfait, elle dépassera celle de l'année passée.

Je n'ai pas appris qu'il y ait eu des ventes un peu considérables de traitées, quelques petits marchés seulement au prix de 110 fr. à prendre livraison de suite, se sont fait.

Les vins de l'année passée en raison de leur bonne qualité augmentent un peu, il faut payer maintenant 145 fr. ce que l'on aurait eu à 135 il y a un mois.

Il est à remarquer que dans le courant de cet été, le phylloxéra a eu une marche moins rapide, je crois que l'on doit cela aux pluies fréquentes. On paraît assez satisfait des résultats donnés par le sulfure de carbone, sous peu nous allons recommencer ce travail.

Villefranche (Rhône), 12 octobre.

Les vendanges s'avancent, elles ont été faites par un temps affreux. Les vins nouveaux sont meilleurs qu'on ne l'aurait cru, il n'y a pas encore de cours d'établissements.

Courrier de la Bourgogne

Meursault (Côte-d'Or), 12 octobre.

Je viens vous annoncer que nous sommes en pleines vendanges, mais ce sont de tristes vendanges.

Nous n'avons eu que les premiers jours de septembre de bons, depuis trois semaines nous avons un temps couvert, pluvieux et froid, les raisins pourrissent et ne sont pas

mûrs, on aura une triste qualité, aussi on ne se presse pas aux achats.

Nous avons néanmoins quelques négociants de la localité qui ont acheté des raisins gamays à 30 fr. les 100 kilos, d'autre part je connais un marché de 80 pièces à 100 fr. l'une, nu livré à Noël. Ces vins sont ce qu'il y a de mieux ici, cela me fait supposer que l'on pourra acheter dans les inférieurs à 80 fr., le peu de vins vieux qui reste à vendre, est tenu depuis 120 fr. la pièce dans les inférieurs, 140 à 150 les bons.

Comme rendement ici à Meursault où les vendanges vont se terminer, on a trouvé un peu plus que l'on ne prétendait, on fera une demi-récolte et la vendange est assez belle, dans nos arrières-côtes on fera une année moyenne, mais il y a beaucoup de commune où on ne récolte pas assez pour la consommation des vigneron, c'est bien triste.

Bien à vous.

PASSEROTTE.

Sennecy-le-Grand (S.-et-Loire), 8 octobre.

Nos vendanges seront achevées à la fin de la semaine. Elle confirmer nos prévisions sur un faible rendement. Vingt hectolitres à l'hectare en moyenne. Il y a, comme tous les ans, un assez fort écart entre les plus favorisés et les plus malheureux, mais tenez mon chiffre moyen pour certain.

Pour la qualité, elle sera supérieure à tout ce qu'on pouvait espérer. Nos raisins coupés et égrenés dans la hotte faisaient bonne figure. Coloration égale de la pédicelle, absence de pourriture et abondance de jus sucré. Comment cela peut-il se faire après l'abominable saison qu'ils ont traversée? C'est un miracle. Oui, c'est le miracle de cette loi de physiologie végétale qui permet que, lorsque le fruit est rare et clairsemé, que les pampres ne sont pas fatiguées par la production, ils enrichissent le fruit de toute leur vitalité accumulée, les dotent d'une richesse que la chaleur leur a refusée. Richesse relative, bien entendu.

Dans la quinzaine, on pourra juger la décevaison. J'ai la confiance qu'elle ne nous donnera pas sur la qualité de désillusions.

Courrier de la Basse-Bourgogne

Auxerre, le 8 octobre

Alternatives de beau temps et de pluie. Température tantôt chaude, tantôt froide.

Vendanges commencées le 2 courant, et poursuivies activement; les uns récoltant suffisamment pour être contents; les autres récoltant peu et se plaignant vivement de cette déconvenue. Et comme chacun, trop souvent, apprécie toutes choses au point de vue de son intérêt personnel, il serait difficile, en tenant compte de tous les dires, de juger comme qualité et quantité de l'état réel de la récolte.

Celui-ci, suivant les climats, ou quartiers où sont situées ses vignes, leur exposition, et la nature des plants qui les exposent, fait bon et beaucoup. Celui-là pour les mêmes raisons, et à des titres différents, fait peu de vin, ou de la drogue; à cause, surtout, du manque de maturité.

La semaine prochaine, les résultats obtenus à la cuve nous diront la vérité vraie; alors nous donnerons des renseignements en conséquence.

Cependant il est permis d'affirmer, dès aujourd'hui sans crainte d'être démenti, qu'on obtiendra, à Auxerre et dans les communes voisines, à 15 à 18 kilomètres à la ronde, plus meilleur qu'on ne croyait pouvoir espérer, d'après la température qui a présidé à la maturation du raisin. Cela prouverait, une fois de plus qu'on se souvient bien mieux des mauvais jours que des bons, et qu'un beau jour de soleil ou de température favorable au bien de la

terre, balance aisément deux jours de température froide et pluvieuse.

Il est une remarque qui a été faite dans ces derniers jours, et dont, pour notre part, nous tenons grand compte, c'est que le raisin, sauf pour les plants communs dont l'exposition est mauvaise, est peu ou point acerbé: les vins provenant de ce fruit promettent donc, en majorité, ce qu'on désigne sous le nom de *vin marchand*, et c'est déjà quelque chose.

Mais n'anticipons pas sur les résultats sérieux que nous pourrions constater à la cuve, la semaine prochaine, sous le double rapport de la qualité et de la quantité.

Depuis 3 jours, beau temps. On aurait, grandement tort de se presser là où la maturation est incomplète, si aucun signe de pourriture n'est encore apparu.

Courrier d'Indre-et-Loire

Azay-le-Rideau, le 7 octobre.

Quelques propriétaires commencent à vendanger les rouges, malgré qu'il n'y a rien qui presse, surtout avec un temps aussi beau comme nous en possédons un depuis plusieurs jours.

Des petites pluies douces et ensuite un soleil très chaud ont fait gonfler les raisins et, de plus, vont leur faire atteindre une parfaite maturité.

Comme je le disais dans mon dernier courrier, si fin septembre et premier octobre nous avons un temps convenable, nous ferons dans nos contrées une récolte en vin bien passable en quantité et en qualité.

Aussi, maintenant, voit-on sur la figure des propriétaires vigneron un sourire de satisfaction, eux qui disaient à haute voix dans les moments critiques de la coulure, qu'il n'y aurait pas de vin à récolter cette année. Fort heureusement qu'ils sont plus pessimistes que prophètes.

Les vins vieux se demandent toujours à des prix très élevés, on parle aussi de quelques achats sur souche.

Courrier du Bordelais

On lit dans la Gironde :

Bordeaux, 7 octobre. — Cette semaine a été consacrée dans tous les vignobles à l'opération la plus importante de l'année, la cueillette des raisins.

Bien que la température ait été froide et souvent pluvieuse, les vendanges ont été poussées partout avec la plus grande activité; les vigneron les plus prudents et les mieux intentionnés ont reconnu qu'il était inutile d'attendre une plus grande maturité; aussi se sont-ils mis résolument à l'œuvre.

Dans plusieurs communes, les vendanges sont terminées, et bientôt il sera permis d'apprécier sérieusement et impartialement la qualité. D'ores et déjà on peut affirmer qu'elle sera fort médiocre; des raisins verts n'ont jamais produit que du mauvais vin: c'est la conséquence fatale de la température néfaste qui a sévi pendant toute la véraison.

Au point de vue du rendement, quelques contrées et parmi elles Pauillac et St-Estèphe, ont été privilégiées. Dans ces communes, il dépassera les prévisions et sera supérieur à celui de l'année dernière. Il en sera de même dans les graves de Bordeaux; mais ce n'est pas beaucoup dire, car dans cette contrée le froid du 15 au 16 janvier 1881 avait complètement détruit la récolte.

Les autres vignobles sont bien moins favorisés et auront peine à atteindre la quantité de la récolte précédente. Les palus sont encore en pleines vendanges, les raisins ne seront complètement ramassés que dans la huitaine.

Suffisamment approvisionné de vins de 1881, le commerce à paru cette semaine se

reporter sur les vins vieux qui existent encore en vignoble, et cela un peu partout, en Médoc, dans les Graves et le Saint-Emilionnais.

L'affaire qui a le plus attiré l'attention est l'achat de la récolte 1880, Château-Lafite, grand premier cru, à 3,600 fr.

Ce prix semble être une réhabilitation de l'année très discréditée jusqu'à présent.

Voici les ventes dont nous avons eu connaissance :

1870 Château Duplessis, Favre, Moulis, 1,050 fr.

1870 Château Duplessis, Favre, Moulis, 1,050 fr.

1876, 1877, 1878, 1879 et 1880 Labadie, Gradignan, 1,250 fr.

1865, 1868, 1872, 1873, 1874, 1876, 1877, 1879, 1880 et 1881 Château-Ferrand de Fornerod, Saint-Hippolyte, Saint-Emilion, environ 220 tonneaux, de 1,000 à 1,050 fr.

1875 Château La Serre, Marcou, Saint-Emilion (soide), 2,000 fr.

— Château Nenin, Paillet, Pomerol (solde) 1,500 fr.

1880 Château le Monteil-Arsac, Hostein Faton (partie), 1,200 fr.

— Château Arsac, Hostein Faton (partie), 1,200 fr.

— Château Beau-Site, Grasillon, Saint-Estèphe, 1,100 à 1,050 fr.

— Château Lafite, premier cru, 3,600 fr.

1880 et 1881, Château Haut-Lévêque, Barroussel, Pessac, 1,600 fr.

1881 Château Beau-Site, Grasillon, Saint-Estèphe, 1,600 fr.

— Mondon, Auseillan, Pauillac, 1,400 fr.

— Château Vigneau, vicomte de Pontac, Sauternes premier cru, 3,500 fr.

Vins blancs. Les vendanges ont commencé cette semaine dans le vignoble blanc.

Malheureusement, nos prévisions sur la qualité semblent devoir se réaliser. Les moût des premiers tris très aqueux ne présentent au glucomètre que dix à onze degrés ce qui implique un degré d'alcool bien faible.

Quelques jours d'un beau soleil pourraient cependant encore améliorer un peu cette qualité. Ne viendront-ils point ?

Quant à la quantité, quel que soit le rendement de la vendange, elle ne pourra qu'être bien réduite.

Aussi les vins vieux commencent à être sérieusement recherchés, malgré les prix élevés auxquels les maintiennent les détenteurs.

Ce sont les 1881 qui semblent surtout attirer l'attention des acheteurs ; car les grands vins de 1880 laissent des doutes sur leur avenir, et le commerce, en présence des prétentions élevées de la propriété, préfère s'assurer des vins dont les qualités s'affirment chaque jour. C'est ainsi que les vins de Château Vigneau 1881 ont obtenu le prix de 3,500 fr. qui s'explique tout autant par la bonne réussite de ce cru que par la réputation méritée dont il jouit.

En vins ordinaires de 1880 quelques affaires avaient été traitées à illats. Certains chais ont été payés jusqu'à 700 fr.

Courrier des Charentes

Angoulême, le 7 octobre.

Depuis huit jours, le temps a été moins mauvais que celui de la semaine précédente. Si le ciel est demeuré couvert, au moins n'avons nous pas été inondés de pluies continuelles. Quelques propriétaires ont déjà commencé à vendanger, mais c'est le petit nombre. La plupart ne feront la cuillette que vers le milieu ou même la fin de cette semaine, vers le 12 ou même plus tard. Si le ciel était beau, on ne perdrait pas à attendre.

On dit que quelques bouilleurs, pour expérimenter la richesse alcoolique du vin de 1882, ont vendangé quelques plantiers et allumé la chaudière. D'après eux, il faudrait 10 hectolitres de vin pour un hectolitre d'eau-de-vie. Il faudrait conclure que les nouveaux produits seraient plus chers que n'ont été les 1878.

Le mouvement d'affaires s'est presque tout à fait arrêté.

(Opinion viticole).

Courrier du Languedoc

Castelsarrasin, le 7 octobre.

Les vendanges se font depuis plus de huit jours, dans nos environs, de la façon la plus pénible, par suite du temps piteux qu'il a fait : grondement de tonnerre, vent impétueux, pluies torrentielles, etc. tout s'en est mêlé pour contrarier les travailleurs à cette importante cuillette.

La récolte de cette année est splendide en quantité ; quant à la qualité, c'était prévu, elle sera bien inférieure à celle de l'année dernière.

Courrier de la Provence

Arles (Bouches-du-Rhône), 11 octobre.

On présente à la vente beaucoup de vins légers, et des lots défectueux. Généralement le commerce demande des vins avec couleur et délaisse les vins légers.

L'on constate une certaine faiblesse dans les prix. Les petits vins pour trouver vente doivent être l'objet de grandes concessions de la part des vendeurs, tandis que les belles qualités maintiennent leurs prix et n'ont éprouvé que de bien faibles variations.

On paye les vins légers dans les environs de 23 à 26 du poids de 8 degrés.

Les vins défectueux dans les environs de 14 fr. et les belles qualités bien logées sont toujours dans les environs de 31 fr.

Courrier du Roussillon

Perpignan, le 8 octobre

Nous avons pu constater que la fermentation de nos vins s'est effectuée dans des conditions très favorables que nos 1er choix posséderont une couleur superbe et seront d'un goût irréprochable, que nos 2e qualité et même nos petits vins de la Salanque seront parfaitement réussis. Aussi les propriétaires vont-ils découvrir leurs vins et pressurer leurs marcs dès cette semaine, ce qui ne peut manquer de donner une allure plus décidée aux affaires.

Comparativement aux débuts de la campagne vinicole 1881-1882, le commerce *extra-muros* conserve une attitude expectante qui semble n'être que la conséquence des trop grandes prétentions de nos récoltants. Si, comme les premiers achats faits par le commerce local le font supposer, les prix sont les mêmes que ceux de l'année dernière, ils nous paraissent assez élevés pour que les détenteurs les acceptent sans hésiter.

Il serait fâcheux, désastreux même que les propriétaires fussent par trop récalcitrants, car le commerce pourrait bien aller s'approvisionner ailleurs et, faute de beaux roussillons, acheter des vins exotiques.

Notre devoir est d'ajouter que la mévente de nos vins en ce moment provient également de ce qu'ils manquent de la force alcoolique normale, ce qui nous fait craindre que le commerce ne se porte pas de préférence vers les vins d'Espagne, qui, eux, contrairement à toute logique, peuvent être vinés à 15° avec beaucoup d'économie, alors que les nôtres sont déshérités de toute protection et de toute franchise.

Marché de Narbonne

Narbonne (Aude), 12 octobre.

Malgré que la première ardeur des acheteurs ait été refroidie par les prétentions des propriétaires, l'on continue d'acheter. De nombreuses affaires se sont faites pendant la huitaine, qui ont porté en général sur de petites caves. Les gros propriétaires ne figurent que par exception dans la nomenclature que nous donnons plus bas des marchés dont nous avons eu connaissance.

Il est à remarquer que les opérations faites ont surtout pour objet des vins de belle qualité, ce qui rétablit un peu l'équilibre entre leur prix et celui des petits vins qui avait été dérangé au profit de ces derniers par les achats des premières semaines.

On recherche les vins non plâtrés, ce qui était inévitable en présence de la mauvaise récolte de l'intérieur.

Bref, la position reste bonne pour les vendeurs qui n'ont à se plaindre ni des prix ni de manquer de demandeurs ; c'est à eux d'être assez raisonnables pour ne pas les éloigner par trop d'exigences. On le comprend, paraît-il, car on recherche les occasions de réaliser ; les leçons de la dernière campagne ne sont pas perdues !

Nous avons eu connaissance des affaires suivantes :

Cave *Bougnas*, à M. Rossignol, 3,000 hectolitres, à 24 fr.

Même cave, vin blanc, 1,200 hectol. à 27 fr.

Cave de *Truilhas*, à M. Gustave Pinel de la Taule, 5,000 hect., à 42 fr.

Cave de *Curet*, à M. Pigasson, 400 hect., à 41 fr.

Cave de *Plaisance*, à M. Jourda, 1,500 hect., environ à 43 fr.

Caves de M. M. Bruguère, de Névian, celle de Saint-Nazaire, à 34 fr.; celle de Névian, à 39 fr.

Caves Arnaud de Peyriac, 11,000 hect., prix tenu secret.

A. Ouveillan, cave Joucla, 800 hect. à 35 fr.

A Bages, cave Augé, 200 hect., à 42 fr.

A Cuxac, cave de M. de l'Aude, 2,000 hect., à 31 fr.

A Saint-André, cave Conte, 2,000 hect. sans plâtre, à 41 fr.

A la Palme, diverses petites caves, 20,000 hect. en tout, à 42 et 43 fr.

A Leucate, 6,000 hect. environ, à 42 fr.

A Moussan, divers lots, en tout 2,500 hect. environ, de 34 à 35 fr.

A Bizanet, divers lots, 6,000 hect. environ, à 38 et 39 fr.

A Peyriac-de-Mer, Sigean et Portel, 6,000 hect. environ, de 33 à 39 fr.

Marché de Cette

Cette (Hérault), 11 octobre.

L'animation que signalait mercredi dernier, notre chronique commerciale animation qui semblait, disions nous, s'emparer de tous nos marchés régionaux, cette animation se maintient plus encore, s'accroît, se manifeste plus sensible chaque jour.

C'est donc au réveil commercial, au vrai et bon commencement de la campagne vinicole, que nous assistons. Depuis deux ans nous n'avions jamais pu en dire autant.

Depuis deux ans les alternatives successives et de peu de durée d'animation et de marasme ne servaient qu'à faire ressortir, remarquer, affirmer plus complètement le piteux état de notre mouvement commercial.

Aujourd'hui enfin, nous ne croyons pas voir s'établir encore sur nos places, ces mouvements d'oscillation.

Tout nous fait présager une suite bonne, fructueuse et surtout non interrompue d'affaires et d'affaires importantes.

Il est vrai de dire aussi que les événements qui ont marqué cette récolte ont singulièrement favorisé cette reprise.

Puis aussi nous voyons bien clairement une autre cause importante.

La hausse considérable des raisins secs à boisson résultant des intempéries qui ont signalé, gêné les vendanges ou presque complètement arrêté les transactions sur cet article, partant les vins naturels se sont trouvés en faveur, ont été demandés et sont la cause, l'objet principal des affaires animant nos marchés.

Et cet effet ne cessera pas, pour une bonne raison, c'est que la cause subsistera toujours.

C'est pour cette raison, que nous constatons avec une bien réelle et bien franche satisfaction, la bonne perspective qui s'ouvre au commerce cette année et lui fait entrevoir une campagne prospère et fructueuse.

Les vins d'Espagne, surtout les vins d'Alicante, sont très demandés. Bien entendu, nous parlons des vins vieux, car les vins nouveaux, réels, naturels et bons, ne peuvent pas avoir fait encore leur apparition sur nos marchés.

Les vendanges sont à peine commencées à Alicante, aussi pouvons nous dire sur les vins nouveaux qui sont déjà arrivés et cotés alicante, qu'ils ne sont que les produits d'une manipulation plus ou moins complète.

On vend aujourd'hui les alicantes vieux bonne qualité à 42 fr. l'hectolitre nu, sur place.

UN NOUVEAU BILLET DE BANQUE DE 100 FRANCS

La Banque de France émet un nouveau billet de cent francs, dont on a demandé la composition et la gravure à des artistes de premier ordre. Le caractère le plus saillant de ce billet est son double filigrane : celui de gauche est la tête de Cérès ; celui de droite, la tête de Mercure, l'une visible à plat, l'autre par transparence, et toutes deux disposées de manière à ne pas être endommagées par les plis du papier.

Ces filigranes ne sont convertis par aucune impression et apparaissent sur les deux faces du billet encadrés par des ornements de vignettes. Au *recto* sont assises deux figures drapées : l'Agriculture et la Navigation ; au *verso* un groupe de Minerve et de la Fortune occupe la partie centrale : au-dessous de chacun des filigranes, un génie est debout portant un écusson sur lequel est inscrite la valeur du billet.

L'impression du nouveau billet est bleue comme celle des autres billets de banque. On cherche, par la supériorité du dessin et de la gravure à garantir le public contre les tentatives de contre-façon.

Jusqu'à nouvel ordre, ce nouveau billet de cent francs sera mis en circulation concurremment avec l'ancien.

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

Les ministres des affaires étrangères et du commerce se proposent de nommer une commission pour étudier le projet de création du bureau destiné à mettre à la disposition du public intéressé les renseignements commerciaux les plus précis et les plus complets, d'après les rapports de nos consuls à l'étranger.

M. Duclerc a reçu à ce sujet un rapport de M. Amédée Marteau, qui avait été chargé d'étudier en Belgique et en Allemagne le régime consulaire, et le fonctionnement, au point de vue des affaires commerciales, des consuls belges et allemands. La commission va donc être nommée d'ici à quelques jours, avec mission d'élaborer dans le plus bref délai possible un projet dont les ministres des affaires étrangères et du commerce saisiront les Chambres.

Malheureusement il est à craindre, étant donné la façon dont s'opère depuis quelques années le recrutement de notre corps consulaire, que les renseignements fournis par ces agents ne soient pas d'une précision bien grande et d'une utilité bien pratique.

RENSEIGNEMENTS JUDICIAIRES

Acquisitions de fonds

7 octobre. — M. Sajet a acquis de M. Mazoc, rue Sully 60, le fonds d'épicerie. P.

M. Et. Gay, a acquis de M. Joublot, le restaurant, place de la Martinière 17. — S. P.

8 octobre. — M. Ruizaud a vendu à M. Brieryson, le fonds de polisseur, situé à Villeurbanne. — S.

9 octobre. — M. Perronnet a acquis le fonds d'épicerie et de débit de boissons que M. Serpinet exploitait, rue de la Charité 29. — S. P.

M. Lesage a acquis le fonds d'épicerie de M. Jaquier, rue Boileau, 146. — S. P.

M. Bouvier a acquis l'épicerie de M. Gaudin, grande rue de Cuire, 22. — P.

M. Allégatière, avenue de Saxe, 98, a vendu son fonds de boucherie à M. Breny. — M. L.

10 octobre. — M. Cancellou, a acquis de M. Pacalier son fonds de boucherie, avenue de Noailles 49. — M. J.

12 octobre. — M. Rage a acquis de M. Pin, son fonds de boucherie, sis rue de la Charité, 27. — M. J.

13 octobre. — M. Boirivent S.-A et M. Boirivent C.-C., ont acquis de M. Renaud l'établissement de bains, situé rue de Sèze, 50. — M. J.

M. Faillebin a acquis de M. Christophe, le restaurant, chambres garnies, situé rue Petit-David, 4. — M. J.

M. Gonnat a acquis l'agencement d'épicerie porte-pot, exploité par M. Rivet, rue Bugeaud, 139. — P.

M. Beraud a acquis de M. Villard, son fonds de papiers peints, grande rue de la Guillotière, 67. — S. P.

M. Merel a vendu son fonds de bûchettes à une personne désignée dans l'acte. — C. L.

Ouverture de Faillites

Du sieur Gauchard, négociant, rue Tourret, 11. Jugement du 11 octobre.

M. Pichet, juge-commissaire et M. Rolland, syndic provisoire.

Des sieurs Morat et Cie, négociants épiciers, rue Neuve.

Jugement du 10 octobre.

M. Jomain, juge-commissaire et M. Fournier, syndic provisoire.

Du sieur Langlade, pharmacien à Caluire, rue de Coste, 33.

Jugement du 9 octobre.

M. Prehet, juge-commissaire et M. Canavy, syndic provisoire.

LA NOUVELLE COMÈTE

On annonce l'apparition d'une nouvelle comète découverte dernièrement à Rio-de-Janeiro. On la dit fort belle ; son noyau a presque l'éclat d'une étoile de première grandeur. Ce météore à queue, a commencé à paraître à l'horizon dans la direction du sud-est ; il n'est guère visible que vers les quatre heures du matin. Après le dernier quartier de la lune, la comète sera visible dans de très bonnes conditions.

DERNIERS COURS

Des Spiritueux, Liqueurs, Sucres Céréales, etc.

Lyon, 13 octobre — Entrepôt hors barrières. Esprit 3/6 Béziers à 83 degrés l'hect. 110 à 120

— de Marc " " " 95 98

— Nord fin à 93 degrés " 65 " "

— " extra-fin 93 degrés " 67 " "

— de grains " 78 80

— mauvais goût " 56 " "

— Ozonisé " " "

EN VENTE

A l'Agence générale de Publicité VICTOR FOURNIER
 LYON — 14, RUE CONFORT, 14 — LYON

ET A SES SUCCURSALES : SAINT-ÉTIENNE, rue Sainte-Catherine, 6,
GRENOBLE, passage Teisseire.

DE LA
Société des Gens de Lettres

Autorisée par arrêté ministériel du 27 avril 1882

400 000 FRANCS DE LOTS
 Payables en espèces

DEUX MILLIONS DE BILLETS

Gros Lot : 100,000 francs

Un lot de	50.000 fr.
Deux lots de	25.000 —
Six lots de	10.000 —
Dix lots de	5.000 —
Trente lots de	1.000 —
Cent lots de	500 —
Cent lots de	100 —

Les fonds seront versés en comptes courants à la Banque de France

Lot offert par M. le Président de la République

Un objet d'Art des Manufactures nationales

LOT OFFERT PAR M. VICTOR HUGO

Œuvres complètes de Victor Hugo, dernière édition avec autographe, valeur 300 fr.

Au total de 252 lots

De l'Union centrale

DES
ARTS DÉCORATIFS

(Reconnue d'utilité publique)

Autorisée par arrêté ministériel du 31 mai 1882 pour la création à Paris d'un

MUSÉE D'ART DÉCORATIF

538 LOTS FORMANT

DEUX MILLIONS DE FR.

PAYABLES EN ESPÈCES

14 Millions de BILLETS

Gros Lot : 500.000 francs

Un lot de	200.000 fr.
Quatre lots de	100.000 —
Quatre lots de	50.000 —
Huit lots de	25.000 —
Vingt lots de	10.000 —
Cent lots de	1.000 —
400 lots de	500 —

Les fonds seront déposés à la Banque de France

DU

Palais des Beaux-Arts

VILLE DE LILLE

5 MILLIONS DE BILLETS

600.000 francs de Lots

GROS LOT

200.000 FR.

Un lot de	100.000 fr.
Deux lots de	50.000 —
Quatre lots de	25.000 —
Cinq lots de	10.000 —
Vingt-cinq lots de	1.000 —
Cinquante lots de	500 —

Prix du Billet : UN FRANC

NOTA. — Bien désigner le nombre de BILLETS demandés pour chaque Loterie.

Envoi franco par la poste contre le prix du billet, plus 15 c. jusqu'à 3 billets; 30 c. de 3 à 10; 45 c. de 10 à 15; 60 c. de 15 à 20

MESOT ET C^{ie}, J. RETIF FILS, Successeur

FILTRES RAPIDES Brevetés s.g.d.g.

Pour extraire le vin des lies, sans les presser et sans faire de déchets.



filtration des vins rouges ou blancs.

Clarification des liquides froids ou chauds.

20 DIPLOMES D'HONNEUR
 MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
 Tous 1^{er} Prix

Paris, Exposition universelle 187
 Médaille d'argent

Les seuls ayant obtenu la plus haute récompense.

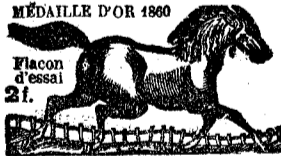
Paris 1879, Expositions de sciences appliquées à l'industrie a
 Médaille de vermeil.

Médaille d'argent, de l'Académie nationale de France.

	Prix
N° 1 a. filtre 100 litr. en 12 h.	30
1 b. — 200 — —	50
2 a. — 300 — —	80
2 b. — 500 — —	130
5 a. — 1.800 — —	325

au-dessus, jusqu'à 300 hectolit. 12 heures.

Envoi franco de prospectus détaillés : J. RETIF fils, pl. Saint-Pothin, 19, à Lyon



MÉDAILLE D'OR 1860
 Plus de Chevaux couronnés !
 Guérison radicale et réapparition du poil de la même couleur par le
TOPIQUE PORTUGAIS DE C. ROUXEL
 CAILLAT-ALMIN, 75, r. Vieille-du-Temple
 Seul propriétaire, par adjudication du 21 juillet 1877.
 Exiger le timbre humide de l'État et la signature CAILLAT-ALMIN.

Dans toutes les bonnes pharmacies, à 5 francs le grand flacon.

50 pour 100 de REVENU PAR AN
LIRE les MYSTÈRES de la BOURSE

Envoi gratuit par la BANQUE de la BOURSE (Société Anonyme) Capital 10 Millions de Fr.
 PARIS, 7, Place de la Bourse, 7, PARIS

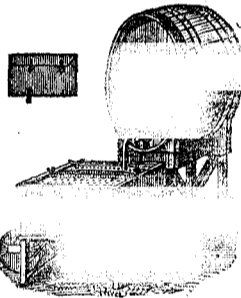
LE CAFÉ DES GOURMETS
 composé des meilleures sortes.
 Il ne contient aucun mélange de Chicorée ou autres substances analogues.
 Toutes les boîtes doivent être scellées par deux bandes portant le nom : **TREBUCIEN**
 ÉVITER LES IMITATIONS DU TITRE OU DE L'ÉTIQUETTE

Appareil à filtrer

BREVETÉ S. G. D. G.

ROUHETTE & Cie
 30, Quai de la Rapée, Paris.

SUPPRESSION
 du Collage
 PLUS DE L'Œ
 PLUS DE DÉCHETS !!!



Cet appareil d'une organisation et d'un système supérieurs à tous les filtres parus jusqu'à ce jour permet d'obtenir par un travail facile et rapide, telle quantité qu'on désire suivant l'importance de l'appareil, soit : 10, 20, 50, 100, 200, pièces par jour. Plusieurs des principales maisons de l'Entrepôt général de Bercy et de magasin des Licolsai, font usage de ce filtre qui économise plus de 80% sur anciennes manutentions.

UN REPRÉSENTANT honorable et connu est demandé par une ancienne maison en vins de Bordeaux pour visiter clientèle de choix, le chef passera prochainement. Ecrire poste restante à Lyon aux initiales H. A. I.

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES
 Engrais et Produits chimiques
Du Dauphiné

Siège social : à Valence (Drôme)

Phosphate. — Superphosphate ordinaire. — Superphosphate azoté et potassique. — Phospho-Guano. — Phosphate et Superphosphate d'os. — Chlorure de potassium. — Sulfate d'ammoniaque. — Sulfure de carbone. Sulfo-Carbonate de potassium. — Engrais spéciaux (sur commande) pour toute culture.

Dosages garantis

S'adresser à la Direction, à Valence.

VENDANGES

SUCRES DE CANNE ET RAISINS

Dépôt : Jullien et Roux

7, rue de la Platière, LYON



CIRES A CHAMPAGNE

Pour cacheter les grands vins GOUDRONS SPÉCIAUX POUR LIQUORISTES

Mèches souffrées

Maison fondée en 1874
USINE A VAPEUR
G. TIXIER

33, rue Neuve de la Villardière, Lyon.

VINS DE BOURGOGNE

J'espère mes vins rouges et blancs premiers crus, en feuilles de 136 litres au prix de 70 fr. la feuille net à 60 jours, au comptant escompte P.O. — S'adresser à M. Albert DUBRE, propriétaire à Langy, près Couvange-la-neuve (Yonne).

A VENDRE de suite un fonds de grainetier, situé dans le centre de Lyon. S'adresser à l'Agence Fournier, 14, rue Confort s. n° 3459.

CHARLAS Aîné et Fils

LYON. — Quai Saint-Vincent, 45 et 46. — LYON

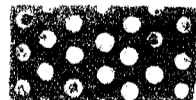
FABRIQUE D'ARTICLES POUR MOULINS, USINES ET MANUFACTURES

SOIES POUR BLUTERIES

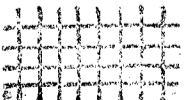


Garnitures de Soies Confectionnées à œillets, prêtes à placer.

TOILES DÉCOUPÉES

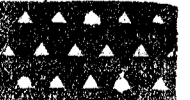


FOILES MÉTALLIQUES



pour nettoyage de grains

TOILES PIQUÉES EN RAPE



et à divers emplois



Soies première qualité, Garnitures de bluteries prêtes à placer, Toiles métalliques fer et laiton, Tôles piquées en râpe, Tôles découpées, Meules de la Ferté-sous-Jouarre, Marteaux, Grès, Nettoyeurs d'Amiens et autres, Trieurs, Tamis, Courroies, Godets en cuir de sanglier, Boutons pour Courroies, Boulons pour fixer les Godets, Mouffes, Pincettes et Plombs, Indicateurs de Vitesse, Engrenages, Régulateurs en fonte, Poches anglaises, Mannetons, Brouettes, Bascules à poids et à romaine, Cries, Grues-Potences, Balais et Brosses, Bâches gluéeset galvanisées, Couvertes de chevaux, Toiles pour huilerie, etc., etc.

Sur demande, envoi franco du Catalogue illustré, avec Prix-courant

Paris, 13 octobre.
Cours commerciaux : — Trois-six du Nord à 90 degrés, l'hectolitre, en entrepôt

Livrable Octobre	48 50 à » » »
— Novembre	49 25 à 49 » »
— Nov. et déc. (nus)	49 50 à 49 » »
— 4 premiers (nus)	51 25 à » » »
— 4 mois de mai	52 75 à 52 50

Les trois-six du Languedoc en disponible, de 115 à 120 fr. l'hectolitre à 90 degrés, en entrepôt.

Lille (Nord), 13 octobre.
Alcool de Grains, disponible, 46,50 à » » ».

Cette (Hérault), 12 octobre.

3/6 bon goût disponible	103 » » » » »
3/6 de Marc	95 105
3/6 Nord, fin	65 66

Béziers, 13 octobre.
36 Bl. G. disponible 103.» 103.»
Mars. 95.» » » »

Montpellier (Hérault), 12 octobre
Esprit 3/6 bon goût 96 fr. l'hect.
Mars. 90 —
Grains. 64 » —

Narbonne, 27 octobre.
3/6 bon goût disponible, nul.
3/6 marc, nul.

Pézenas (Hérault). Cours du jour : 10

Courant.	2
Premiers	102
3/6 marc	93

Nîmes (Gard), 12 octobre.

Disponible (alcool)	100 » » » » »
Juin.	100 » » » » »
Juillet, août	100 » » » » »
Mars.	95 » » » » »

Le Havre (Seine-Inférieure), 13 octobre.

Tafia Unsine, (base de 54°)	67 72
Tafia Martinique	75 85
Rhum Martinique	85 175
Rhum des Colonies étrangères..	130 400
3/6 de Prusse.....	89 94
3/6 Russe.....	manque
3/6 Belge.....	manque
Genièvre de Hollande.....	76 80
Bitter Havrais.....	90 125

Cognac (Charente-Inférieure), 12 octobre.
L'hectolitre nu, au comptant sans escompte, à 4 degrés de l'alcomètre de Tessa (surforcé en sus).

Lh. nu 59° cent. 1878	1877	1875
Bois à terroir 190 à 200 suivant provenances.		
B. Bois ord F 220 à 225 200 à 235 250 à 255		
Très b. Bois. 225 à 230 235 à 240 255 à 260		
F. Bois (Bois) 235 à 240 245 à 250 265 à 270		
Petite Champ. 240 à 245 250 à 255 270 à 275		
Fine Champag. 265 à 270 275 à 280 295 à 330		

RAISINS SECS A BOISSON

Cette (Hérault), 12 octobre.

Corinthe nouv. disp.....	55 à » » »
— vieux.....	56 » » »
Thyras nouv. purs disp.....	46 45 »
Yerlis.....	39 41 »
Mersinas 2e.....	manque »
Ericaras.....	manque »
Samos muscats nouveaux.....	41 42 »
— noirs.....	46 47 »
Chypres.....	manque »
Vourlas g. g. nouv.....	48 50 »
Rouges mêlés.....	43 46 »
Beyrouth.....	43 46 »
Figues Smyr. dist.....	manque »
id. Espag.....	24 50 »
Caroubes Chypre.....	12 » » »
id. Chypre.....	13 » » »

SUCRES ET MÉLASSES

Paris, 13 octobre.
Nous cotons pour sucre blanc n° 3 Paris, conditions du marché :

Courant du mois	62 » » » » »
4 d'octobre	62 25 » » »
3 mois de novembre	62 25 62 50
4 premiers	63 50 63 25

On cote le disponible en raffinerie, par 100 kil., en gare ou en entrepôt, esc. 1/4 0/0.

Sucre blanc, 99 degrés	64 75 à 65 » »
— roux, 83° nouv. cond.	58 50 » » »

Sucres raffinés. — Pains 1^{er} choix :

Marque C. Say, 100 kil.	111 » » à 111 50
Toutes marques —	111 » » à 111 50

CRÈMES DE TARTRE

Lyon, 14 octobre.

Acide Tartrique les 100 k.	410 » 425 »
Crème de Tartre id.	305 » 315 »
Cristaux de tartre id.	280 » 290 »

Marché aux Grains et aux Fourrages de Lyon
Guillotière, 14 octobre 1882.

Blé de pays. 24 à 23.50	Avoine.. 20.» » à 21.50
Son 11 à 12.» »	Sarrasin ... 18 à » » »
Seigle 14 à 15.» »	Mais..... 21 à 22.» »
Orge..... 17 à 20.» »	Luzer.vieill. 9 à 10.» »
Paille..... 5 25 à 5.75	Luz.nouvel. 8 à 9.» »
Foin de pays 9 à 10.» »	Foin Bour.15.» » à 14.50

Toutes les denrées sujettes aux droits sont cotées hors barrière.

Bibliographie

L'éditeur Gustave Guérin, 51, rue de La Harpe, à Paris, vient de faire paraître la troisième li-

vraison d'un volume-album grand in-folio de salon et de bibliothèque : GALERIE DE RUBENS, dite du Luxembourg, composée des vingt-quatre tableaux de la *Vie de Marie de Médicis*, l'œuvre la plus vaste du maître, l'ornement et l'orgueil du Musée du Louvre.

Cet ouvrage contient la reproduction, en 25 planches gravées au burin sur acier et tirées sur chine, des tableaux de cette célèbre galerie et du portrait de Rubens et est accompagné d'un texte descriptif, anecdotique et critique sur Rubens, Henri IV, la reine Margot, Marie de Médicis, par S. de Saint-Planchez.

L'ouvrage complet en treize livraisons, livré en un élégant carton, 35 fr. ; reliure riche, 50 fr. ; chaque livraison, 2 fr. 50.

La prochaine livraison (chaque livraison aura deux gravures) contiendra :

« La ville de Lyon va au devant de Marie de Médicis »

Envoi « franco » de la 1^{re} livraison contre mandat-poste de 2 fr. 50.

S'adresser aussi chez tous les libraires.

Le *Moniteur de la Mode* peut être considéré comme le plus intéressant et le plus utile des journaux de modes. Il représente pour toute mère de famille une véritable économie.

TEXTE. — Modes, description de toilettes, par Mme Gabrielle d'Eze. — Correspondances. — Théâtres, par Mme G. d'E. — Echos. — Marguerite la Frioleuse, par Alfred Sequin. — Revue mondaine, par Marsillac. — Ephémérides. — Panorama des modes. — Carnet du Sphinx. — Revue des magasins et avis divers.

ANNEXES. — Gravure coloriée n° 1941, dessin de Jules David : toilettes d'excursion.

ILLUSTRATIONS DANS LE TEXTE. — Une jolie toilette de demi-deuil, de E. Préal ; six croquis de toilettes nouvelles ; différents modèles de lingerie ; six nouveaux chapeaux ; une robe de fillette (devant et dos) ; trois toilettes de deuil, dessinées par E. Préal et C. Romzin.

Le *Moniteur de la Mode* paraît tous les samedis, chez Ad. GOUBAUD ET FILS, éditeurs, 3, rue du Quatre-Septembre, Paris.

Spectacles de Lyon

Grand-Théâtre. — Nous félicitons M. Dufour de l'heureuse et bonne inspiration qu'il a eue pour organiser une représentation au bénéfice de M. Henri, doyen des acteurs lyonnais, attaché depuis 42 ans au théâtre des Célestins, et laquelle aura lieu dans ce théâtre, à

1 heure 1/2, avec le bienveillant concours de M. Milher, de Mlle Vanghell, de plusieurs artistes du Conservatoire, des artistes des Célestins et de l'Orchestre du Grand-Théâtre, sous la direction de M. A. Luigini.

On annonce que M. Dufour, directeur de nos théâtres, vient de louer au Cirque Anglais de Georges Sanger un magnifique éléphant, qui doit figurer sur la scène de notre Grand-Théâtre, dans les représentations du *Tour du Monde*, lesquelles auront lieu à partir du 20 octobre.

Cirque Rancy (avenue de Saxe, angle de la rue Moncey). — Tous les soirs, brillante représentation. Dimanches, jeudis et jours de fête, à 3 heures, représentations de jour. Programme tout aussi complet et aussi varié qu'aux représentations du soir. Nouveaux débuts.

CHRONIQUE FINANCIÈRE

Paris, 10 octob. a.

L'éventualité d'une élévation du taux de l'escompte de la Banque d'Angleterre ne paraît plus aussi imminente, mais elle subsiste toujours, de la une grande lourdeur des valeurs de placement ; le 5 0/0 est faible à 116 40, le 3 0/0 à 81 75, l'Amortissable à 82.

La Banque de France s'est maintenue à 5,490, les autres institutions de Crédit sont en baisse, le Foncier à 1,415, la Banque Hypothécaire à 625, la Générale à 637.

Les Chemins ont perdu l'avance obtenue samedi.

La spéculation soutient énergiquement les valeurs Ottomanes et Egyptiennes, en vue de la prochaine émission que va tenter la Banque Ottomane toutefois le 5 0/0 Turc a reculé à 13 40.

Le Suez est calme de 2,680 à 2,690.

Par délibération de l'assemblée générale des actionnaires de la Société : la Banque générale des Intérêts français au capital de 2,500,000 fr., et ayant son Siège à Paris, 177, boulevard Saint-Germain, a été dissoute. M. La Bruyère a été nommé liquidateur. Cette banque avait été fondée en mars 1880.

L'adjudication du chemin de fer de Confranc vient d'avoir lieu à Madrid. Cette ligne, comme on le sait, est destinée à relier directement la France et l'Espagne au moyen d'un tunnel à travers les Pyrénées qui doit déboucher dans la direction d'Oloron. Cette adjudication a été prononcée en faveur de la Société aragonaise qui s'est engagée à finir les travaux en cinq ans avec un rabais de 12 0/0.

MAISONS D'ACHATS AU VIGNOBLE

VINS DU MINERVOIS
COMMISSION
Galbié & Guerre
A RIEUX-MINERVOIS (AUDE)
Envoi d'échantillons à domicile. Expédition directe de la propriété. Vaste local pour loger la futaille de clients, réparation des fûts à prix modéré.

Vermouth
Dejean, à Cette, seul propriétaire du grand établissement de Vermoutherie et de Vins fins étrangers de l'ancienne maison A Dejean et Chauvain, à Cette, Vermouth et vins français et étrangers.

Grégoire frères, à Cette. — Vermouth, Malaga, Madère, Vins du Midi. Infusion d'amandes, etc.

Vins

J.-A. Boyer, vins de Buzet, à Buzet (Lot-et-Garonne).

Vins de Cahors. — A. BOY ET PÉLISSIER, propriétaires à Gourdon (Lot).

VINS DU BORDELAIS

St-Emilion et Pomerol	800 à 1500	900 à 1400
Fronsac, (Can.), St-Julien	750 1200	800 1200
Sables, St-Emilion	700 900	750 1000
Côtes Fronsac, Bourg	650 800	700 800
Bonnes Côtes et Palus	600 650	650 700
Blancs Fronsadais, etc.	350 375	310 340

Le tonneau logé, expédié directement de la propriété, commission et plaquage, 3 0/0.

B. Michel Jeune, courtier-commissionnaire à Libourne (Gironde).

VINS DU VENDOMOIS à la commission, Louis Renard, courtier à Montoire (Loir-et-Cher).

MAISON DE COMMISSION
A. PAUPERT, Blois (Loir-et-Cher)
LAMOTTE & ALLEAUME, Successeurs
Vin rouge du Cher, Touraine Gros noir, Beaugency, Gamais, Vouvray, Sologne, environs de Blois. Expédition directe du vignoble.

VINS D'ESPAGNE
BETESTA, JULLIENNE ET FERRAND.
Passage del Crédito, 8, Barcelona
ACHAT AU VIGNOBLE. — COMMISSION ET FORFAIT

VINS DE LA BASSE-BOURGOGNE
Achats à la commission, Ventes à forfait
Anc. mais. PUTOIS-VERNAY ET FILS
Georges PUTOIS suc.
Villeneuve-sur-Yonne

Vins d'Espagne
Eduardo Fajardo, à Malaga (Espagne)

Vins de Hongrie
Alexandre Rozdonyi, commissionnaire en vins, 9, rue Arpad, à Buda-Pesth

S. Gstettner, commissionnaire et exportateur, à Gr. Kanizsa (Hongrie)

Vins d'Algérie
P. Ricome, courtier, 44, rue Clauzel, Alger

ADRIEN PROAL
Commissionnaire en Vins
A Arles-sur-Rhône

MAISON DE COMMISSION
Pour l'achat des Vins blancs de SOLOGNE, Vins rouges du CHER et environs de BLOIS

LETOURNEUR, Fils
Commissionnaire en Vins, à Cour-Cheverny près Blois (Loir-et-Cher)
Envoi d'Echantillons
A toute demande de forfait, je ne réponds pas

VINS DE NARBONNE
A. ARLOT
Avenue de la gare, à Narbonne
Maison spéciale de commission

VINS DU CHER ET DE TOURAINE
MAISON DE COMMISSION FONDÉE EN 1825.
F. BONGARS
Commissionnaire en vins à AMBOISE (Indre-et-Loire).

Cher, 1^{er} choix, de 110 à 113 fr. 50.
Cher, 2^{me} choix, de 104 à 110 fr. 50, la pièce de 250 litres non logée.
Touraine, de 93 à 100 fr. 50, la pièce logée, jauge de 250 litres.
Gamaye, de 36 à 38 fr. l'hectolitre suivant qualité.

Le tout, pris chez le propriétaire récoltant, rais de commission et autres en plus.

Commissionnaires Expéditeurs

Jules Beauvois, Commission — Expédition — Anvers,

A. Décamps, successeur de A. Décamps & Poncet fils, à Marseille. — Commission, consignation, transit, — Maison fondée en 1856.

H. Letertre, 76, rue de la République, à Marseille. — Commission-Consignation - Transit.

Valère Léaners fils, à Bruxelles (Belgique). — Courtage maritime, Commission-Consignation. — Grand entrepôt particulier pour Vins et Spiritueux.

P. Lehrs, à Hambourg. — Service spécial pour la France, la Russie, l'Allemagne, etc. — Chargements en wagons complets pour toutes directions. — Maison à Paris, 6, rue de l'Échiquier.

VINS DU MINERVOIS ET DES CORBIÈRES
Lucien LALAGADE
Commissionnaire en vins à CARCASSONNE (Aude).
Maison ne faisant absolument que la commission. Expéditions faites toujours directement de la propriété. — Envoi d'échant. et renseignements sur demande.

LOCATION DE TRANSPORTS
Vente de Fûts
DE TOUTES ESPÈCES
S'adresser à MM. THOMAS et Fils, rue Neuve-du-Nord, à Cette (Hérault).

LOCATIONS
ET
Vente de Transports

MM. Et. DESHAYES et Jules CARTAIRADE, négociants, à Cette.

SUCCESSALES

A Béziers, chez M. Pétrier, courtier, avenue Fer-à-Cheval.
A Narbonne, chez MM. Fabre-Roux et Cie, négociants.
A Carcassonne, chez M. Lalagade, courtier.
A Marseille, chez M. François-Charles Allié.

Muscats de Frontignan

Petits Muscats et Vins blancs doux et secs, — Vins rouges en barriques. — Prix modérés. — Demande, représentant.
J. MARTY, à Frontignan (Hérault)

Henri François Duval, à Couvet (Suisse) et Pontarlier (Doubs) Seuls agents et dépositaires à Bordeaux, et pour le Sud-Ouest.
H. Durant P. Bonifas & Co, rue de la Verrerie, 1.

VINS DE LA COTE-D'OR
Commission à Forfait. Mais on fondée en 1860
BENOIT MEYER aîné, à Dijon
Ne traite qu'avec les négociants en vins en gros

CASSIS
Nouvelle récolte 1882
A. RÉGNIER, à Dijon (Côte-d'Or)
JUS DE CASSIS ET JUS DE FRAMBOISES
Spécialité de commerce de gros

Jus vierge	140
— 1 ^{re} qualité.....	125
— 2 ^e qualité.....	110

Les jus pèsent depuis 25,30 ou 35 degrés, à la demande de l'acheteur.
Valeur 30 jours, ou 90 jours net.

Conserves de groseille, 1,20 le litre, logé et emballé, pris à Dijon par %.

Le Gérant : A. GODARD.

Imp. de l'Écho Vinicole, cours de la Liberté, 107

cette dernière quinzaine. Elles sont comme la confirmation de nos appréciations antérieures et font parfaitement suite à une de nos correspondances de St-Emilion, d'il y a deux mois, dont les lignes impartiales ont sans doute appelé l'attention du commerce sur les vins de cette contrée, par rapport à l'état actuel de son vignoble.

Nous ne pouvons que féliciter les maisons qui se sont munies de ces sortes de vins.

Dans le vignoble blanc, les vendanges, toujours plus tardives et plus lentes à cause des triages successifs, sont moins avancées. La situation n'en est pas meilleure pour cela, car après quelques belles journées, la pluie revient diminuer l'amélioration qu'on pouvait attendre d'une maturité plus complète. On ne peut donc espérer que des vins verts et d'un degré alcoolique faible.

L'orage qui a éclaté dans la soirée du 7 courant, a été particulièrement funeste à cette région; la grêle en a ravagé une partie et plusieurs grands crus de Sauternes, tels que château d'Arche, La Tour-Blanche et château Yquem, ont perdu tout ou partie de leur récolte, déjà bien peu abondante.

Naturellement il devait en être pour ce vignoble comme pour le rouge; c'est à dire que le commerce songerait à se munir des vins vieux qui existent encore à la propriété, malgré les prétentions élevées de celle-ci, prétentions justifiées en ce qui concerne les 1881, dont la qualité est jugée excellente. Nous ne sommes donc point surpris du chiffre obtenu par le Château-Vignaux Pontac de Rayne.

Ce qui reste des autres récoltes, quoique moins appréciées, trouvera aussi preneur, nous n'en doutons pas, en présence des productions de plus en plus réduites des vignes blanches de graves et de côtes.

Pendant ce temps, MM. les membres du jury des vins de l'Exposition achèvent le laborieux travail de la classification des récompenses, qui touche à sa fin.

(Feuille Vinicole.)

Marché de Cette

Cette (Hérault), 18 octobre.

Le mouvement, l'animation, les nombreuses affaires traitées ou sur le point de l'être, les opérations terminées ou en bonne voie, que nous signalions dans notre précédente chronique, ont subi, nous sommes forcés de le constater quoique à regret, un moment d'arrêt, un ralentissement sensible.

C'est que aussi les cours prenaient trop rapidement le chemin de l'exagération et rudement, le commerce sage et raisonnable, ne voulant pas suivre cette route mauvaise et dangereuse, a crié : laissez courir, et s'est arrêté net.

Le contre coup de cet arrêt ne s'est pas fait attendre et le mouvement ascensionnel des prix s'est ralenti presque instantanément.

En signalant cet arrêt, ce calme qui croyons-nous ne sera que passager, nous ne voulons pas dire que nous soyons revenus à ce calme absolu, à ce marasme qui toute l'année passée régnait en maître sur nos marchés.

Nous sommes loin, disons-le bien vite d'une pareille situation commerciale, et nous avons l'espoir de ne n'y pas revenir sitôt.

Il se traite en effet toujours quelques affaires importantes à des prix avantageux pour tous.

Mais les vins les plus recherchés, ceux sur lesquels les opérations semblent se concentrer, sont les bons vins de nos pays, produits remarquables de nos vignes épargnées par le phylloxéra.

A ces qualités, en effet, le commerce des vins de fabrication ne peut porter atteinte, et le cours élevé des vins d'Espagne et d'Italie doit leur être essentiellement défavorable.

Cette dernière cause de faveur ne leur fera pas défaut, surtout cette année.

Les avis que nous recevons d'Espagne et d'Italie nous font en effet présager des prix très élevés.

Les ordres que nous transmettent nos expéditeurs, les demandes répétées que nous adressent journellement nos clients, nous font voir que certainement toute l'année, les prix se maintiendront, dans les hautes régions, fermes et constants.

Les quelques parties de vins qui sont déjà arrivées à Cette, provenance d'Alicante, ne constituent qu'un mélange de vins vieux et de petits vins de fabrication (la fabrication est connue aussi en Espagne); les vendanges sont à peine commencées dans ce pays et cependant ces vins, quoique en pleine fermentation, sont enlevés à des prix exagérés.

On a traité des affaires, nous dit-on, à 0 fr. 40 et fr. 42, ce qui laisserait supposer que les beaux et bons vins de ce pays se vendent dans les prix de 50 fr. dès leur arrivée.

Les vins d'Italie ne pourront pas venir ici cette année, faire la concurrence à leurs congénères d'Espagne, les inondations ayant supprimé en grande partie les récoltes.

Nous avons reçu cependant déjà quelques petites parties, produits des régions favorisées, épargnées par les eaux.

Ces vins se sont très bien et rapidement vendus.

RAISINS SECS

La hausse continue ses exolits et le calme n'est pas prêt de finir. Les quelques rares affaires qui se traitent au fur et à mesure des besoins de la fabrication, se font à des prix très élevés.

Cette situation doit, croyons-nous, se prolonger longtemps.

Marché de Narbonne

Narbonne (Aude), 19 octobre.

On achète toujours, quoiqu'avec moins d'entrain. Ce sont les beaux vins qui, par un juste retour, attirent surtout l'attention des acheteurs. Les petits vins jouissent de moins de faveur; recherchés au début, ils sont presque délaissés aujourd'hui et les propriétaires y ont beaucoup aidé par l'exagération de leurs demandes. Au contraire, les détenteurs de beaux vins, moins gâtés dans le principe, sont moins exigeants; on remarque que l'accord s'établit facilement entre eux et les acheteurs, serait-ce qu'ils n'ont pas oublié les leçons de la précédente campagne, pendant laquelle on a pu voir qu'au delà d'un certain prix on court des chances de perte très disproportionnées avec ce que l'on peut gagner en s'entêtant.

Il ne faut pas d'ailleurs perdre de vue que la concurrence étrangère modère sensiblement les progrès de la hausse. Avec d'autant plus de raison que, pour grossir la quantité, nos propriétaires diminuent la force alcoolique de leurs vins et en atténuent la valeur dans une assez forte proportion; c'est autant de gagné pour les vins étrangers, chez lesquels le degré est toujours aussi élevé que l'acheteur le désire et qu'il a besoin de l'avoir, puissant motif pour leur donner la préférence.

Nos producteurs de beaux vins feront donc bien de continuer à se montrer traitables, ils ne peuvent qu'y gagner, ne fut-ce que pour maintenir le courant commercial en vertu duquel les acheteurs ont l'habitude de visiter leurs vignobles et qu'ils auraient tort de laisser se perdre.

Il s'est traité cette semaine les caves suivantes :

Cave Cros-Bonnel, Lunes, 7,000 hect., à 39 fr.

Cave Longueville, Donos, sous marc, 3,500 hect. sans plâtre, à 38 fr.

Cave Azibert, de Gruissan, 1,500 hect., à 36 fr.

Cave Marty, à la Clape, 1,000 hect., à 34 fr.

Cave Héral, à Coursan, 1,000 hect. à 28 fr.

Cave Narbonne, à Monseret, 600 hect., à 42 fr.

Solde cave Boughna dont on avait refusé 25 fr. sur souche, a été vendu à 23 fr.

C'est par erreur que nous avons annoncé, dans notre dernier numéro, que la cave de M. Conte d'Aussou, avait été vendue à 41 fr. C'est à 42 fr. que cette cave s'est traitée.

Courrier d'Espagne

Barcelone — La récolte touche à sa fin dans la plupart des vignobles d'Espagne. De nouvelles pluies en ont contrarié à peu près partout les opérations. La décaivaison n'a encore eu lieu qu'en peu d'endroits.

Qu'allons-nous avoir? C'est une question que tout le monde se pose et qu'on ose encore à peine résoudre. Nous aurons de l'abondance. C'est un fait évident. Mais la qualité? Logiquement, elle ne peut qu'être inférieure à celles des années précédentes. Sur plusieurs points de la Catalogne, on constate déjà un, un et demi, deux degrés de moins que de coutume.

De là sans doute la faveur exceptionnelle dont jouissent le peu de vins vieux qui restent encore et les prix relativement assez modérés, étant données les mauvaises nouvelles qui nous parviennent du Centre, du Nord et de l'Est de la France, des rares parties de vins nouveaux qui sont offerts sur nos marchés.

On cote en effet à 25, 26 et 27 pesetas la charge de 120 litres les mêmes crus qui, à pareille époque de l'année dernière, avec une perspective bien différente, se vendaient 29 et 30 pesetas.

Les Vendrell, dans la province de Tarra-gone, qui paraissent réussir, sont recherchés à 30 pesetas.

Dans la province de Castellon, du côté de Benicarlo et de Vinaroz, il s'est traité quelques affaires dans les 34 pesetas l'hectolitre franco à bord.

Ce ne sont là, comme vous le pensez, que des cours provisoires. Tout porte à croire que l'affluence des commissionnaires français qu'on note un peu partout, ne tardera pas à les faire élever.

Dans mon prochain courrier, je vous donnerai des nouvelles de Valence et d'Alicante.

Dans le Nord, la récolte n'est pas encore faite.

A Gallipoli, les vins vieux ont subi une nouvelle hausse, ils sont à 22,10; on fera probablement 15 à 16 pour les nouveaux.

A Riposto, il s'est fait quelques affaires de 16 à 23,55 l'hect.

En Hongrie, les prix ne sont pas très élevés. Les vins de 1881 se vendent de 8 à 12 fr. l'hect.

Il y a certainement encore des vins ordinaires qu'on aurait à bas prix; mais ils ne supporteraient pas le transport.

Courrier du Portugal

L'année vinicole a été tellement bizarre en Portugal qu'il est impossible, pour le moment, de donner des renseignements précis sur l'importance de la récolte actuelle.

Les vendanges sont commencées depuis quelques jours, et elles sont en pleine activité aux environs de Lisbonne et dans la partie sud du royaume.

Quelques jours de pluie que nous avons eu ont été bien favorables à la vendange.

Les quelques déceptions qui ont eu lieu indiquent une qualité bien supérieure aux prévisions premières, et il y a même des cuvées assez bonnes.

Mais ce n'est, du reste, que dans une quinzaine de jours qu'on pourra se prononcer au juste sur l'ensemble de la récolte.

Quelques négociants étrangers ont déjà voulu faire des achats sur le vin nouveau. Un Allemand est venu à Torres Vedras et il y a laissé une commande pour cinq mille hectolitres, mais on ne parle pas encore du prix.

La situation phylloxérique n'est pas bonne. Le terrible puceron continue à se montrer un peu partout. Il est tout près de Santarem, au clos de Romera, et on le dit aussi à Azeitao, village situé à peu près à vingt kilomètres de la rive gauche du Tage, du côté de Setubal.

Si cela est vrai, la riche province de l'Alentejo sera bientôt envahie. L'Espagne est aussi menacée du côté de l'Estramadure.

Le gouvernement vient de nommer une commission phylloxérique centrale dont le siège est à Lisbonne même.

Courrier d'Italie

Gènes. — Le *Giornale Vinicolo Italiano* dit qu'un télégramme de Rome annonce le chiffre de la récolte en Italie. D'après les notes fournies au ministère de l'agriculture, la récolte du vin, en tenant compte des pertes occasionnées par les inondations dans la Lombardie-Vénétie, sera de 32 millions d'hectolitres environ.

Voici les prix que l'on a faits pour le peu de vin vieux qui reste encore: Les Scoglietti, toujours de 41 à 42 l'hectolitre, les Riposto, première qualité sont à 36 et 37, les Barletta ont haussé, on les cote de 38 à 39, au contraire, les Castellamare ont baissé, et sont à 37 et 38, de même les blancs qui restent à 35 et 36. Il n'y a pas de changement pour les vins de Naples qui se vendent de 20 à 30, suivant mérite. En vin nouveau on n'a traité que quelques parties pour la distillerie, ces sortes, qui tendent à la baisse sont à 37 et 38.

On attend des vins d'autres provenances. En résumé une grande indécision règne pour les prix, parce que si, d'un côté, nous avons abondance de récolte, de l'autre on s'attend à d'importantes demandes. Sur divers points aussi, les pluies ont été funestes aux vendanges et ont affaibli le vin. Malgré tout on ne tardera pas d'être fixé sur les cours.

A Turin, les affaires sont toujours calmes, elles se sont bornées à 429 hectolitres, et aux prix antérieurs de 56 à 63 pour les premières qualités et de 46 à 53 pour les deuxièmes.

Courrier de Hongrie

C'est depuis le 15 du mois écoulé qu'on vendange en Hongrie. Il est difficile de parler d'un résultat positif, et le temps pluvieux pendant le mois d'août et de septembre a fait pourrir beaucoup les raisins dans la plupart de nos contrées viticoles.

Il y en a, plus ou moins favorisées du temps, qui produisent une qualité supérieure à celle de 1881, mais par contre il y en a, et c'est le plus grand nombre, dont la récolte de cette année n'atteint pas celle de l'année écoulée au point de vue de la qualité. Quant à la quantité, nous avons un rendement qui quoique médiocre suffit non seulement à la consommation du pays, mais nous permet l'exportation; d'autant plus, que les vins nouveaux seront cotés à bon marché. Les vins blancs de 1882 seront vendus à partir de fr. 13 à 18 par hectolitre nu, à la propriété. Pour les vins rouges les qualités, semblables à celles des récoltes de 1872, 1874, 1875 et 1879 ne seront pas produites cette année, et le commerce de notre pays est obligé de faire ses achats dans le pays voisin de Serbie qui récolte cette année du vin noir foncé, de supérieure qualité.

Les vins vieux de Hongrie, dont les provisions vont se diminuer, augmentent de prix de jour en jour.

RENSEIGNEMENTS JUDICIAIRES

Acquisitions de fonds

15 octobre. — M. Ducarre a vendu le fonds de café-restaurant, avenue de Saxe, 141, à une personne désignée dans l'acte. — P.

M. Caillot a vendu à M. Lborme son fonds d'épicerie, rue Dubois, 18. — P.

18 octobre. — M. Moulin a acquis de M. Bonduet le fonds d'articles de ménage, petite rue de Coire, 21. — P.

Mme veuve Guigaichon a vendu son fonds d'épicerie-comptoir, boulevard des Brotteaux, 24, à une personne désignée dans l'acte. — P.

19 octobre. — M. Raffard, peintre sur bois et métaux, a vendu son matériel, sis rue Ferrachat, 4, à Marin. — P.

M. Fayard, rue Duquesne, 30, a acquis le fonds d'épicerie de M. Hugon, rue Duquesne, 45. — L. R.

M. Gallet, rue Sully, 7, a vendu à Mlle Brunet le droit au bail du terrain sur lequel est élevée une maison construite sur le terrain des hospices civils, sise rue de Sully, 74. — M. J.

20 octobre. — M. Christin a acquis le fonds d'épicerie de M. Charrel, rue Saint-Joseph, 23. — N.

Mme Monnet a vendu son fonds de café, rue Lavrencia, 9, à Mme Martin. — P.

M. Condour-Gondard a acquis le fonds d'épicerie exploité par les époux Goivec, rue Saint-Joseph, 39. — P.

M. Bonnet, quai Pierre-Seize, 114, a cédé tous les agencements d'un débit de tabac, avec suite de bail, à une personne dénommée dans l'acte. — M. J.

Ouvertures de faillites

— Des sieurs Fox et Cie, commerçants, quai de la Charité.

Jugement du 20 octobre.

M. Favre, juge-commissaire, et M. Fournier, syndic provisoire.

— De Mme veuve Dommartin et fils, demeurant rue Ste-Marie-des-Terreux 1 et 3.

Jugement du 19 octobre.

M. Robin, juge-commissaire et M. Canary, syndic provisoire.

De M. Mercier, qui tenait la brasserie des Vingt-deux-cantons, rue de la Bourse 2

M. Jomain, juge-commissaire, M Rigaud syndic provisoire.

CHEMIN DE FER TRANSCAUCASIEN

On annonce pour le 24 courant l'émission des obligations (garanties par le gouvernement russe) du chemin de fer Transcaucasien.

L'achèvement de ce chemin de fer ouvrira au commerce de nouvelles ressources et d'immenses débouchés.

Outre la richesse du Caucase en céréales, vins, coton, fruits, etc., on sait que ses gisements houillers sont très considérables, que ses mines de cuivre sont comparables à celles du Rio-Tinto et que ses sources de pétrole sont d'une abondance égale à celle de l'Amérique. Le Caucase possède aussi d'immenses forêts.

L'importance du transit de toutes ces denrées s'accroîtra encore par les produits Persans, qui ont tant de peine à arriver en Europe. Ces éléments rémunérateurs de transport, sont tellement connus et indiscutables que nous croyons inutile d'insister. Nous engageons le public à souscrire à cette émission, faite par l'intermédiaire du « Comptoir d'Escompte de Paris. »

DERNIERS COURS

Des Spiritueux, Liqueurs, Sucres Céréales, etc.

Lyon, 21 octobre — Entrepôt hors barrières.
Esprit 3/6 Béziers à 86 degrés l'hect. 110 à 120
— de Marc " " " 93 100
— Nord fin à 93 degrés " 65 " "
| " extra-fin 93 degrés " 67 " "
— de grains " 78 80
— mauvais goût " 56 " "
— Ozonisé " " "