

BRIAS & C^o

VINS & SPIRITUEUX

FOURNISSEURS DE LA COUR

60, RUE DES TANNEURS
BRUXELLES

MAISON FONDÉE EN 1832

BRIAS & C^o

VINS & SPIRITUEUX

60, RUE DES TANNEURS, 60
..... BRUXELLES

.....

TÉLÉPHONE A 138
.....

SUCCURSALES :

51, CHAUSSÉE D'IXELLES, TÉL. A 317

179, CHAUSSÉE DE CHARLEROI, TÉL. A 114.66

20, AVENUE LOUIS BERTRAND, TÉL. A 6035

13, RUE DES COLONIES, TÉL. B 5811

DÉPÔTS :

47, BOULEVARD MILITAIRE, TÉL. A 114.67

79, RUE DE L'ÉGLISE, BLANKENBERGHE

1914

Ce prix courante annule les précédents

MM.,

Nous avons l'honneur de vous remettre ci-joint, sans engagement, nos prix les plus réduits pour l'année 1914.

Faisant nos achats directement chez les propriétaires, nous offrons les mêmes avantages que les maisons de premier ordre des lieux de production.

Vous avez, en outre, en nous confiant l'exécution de vos ordres, les avantages suivants :

1° De ne devoir acheter qu'au fur et à mesure de vos besoins, de pouvoir choisir après dégustation préalable, et de recevoir livraison immédiate ;

2° De ne pas remettre vos ordres à des maisons lointaines qui, souvent, vous sont complètement inconnues, alors que vous êtes à même de vous renseigner immédiatement sur la manière de traiter de la nôtre ;

3° De réaliser une économie sur les frais de transport, toujours plus considérables pour de petites expéditions que pour des chargements complets ;

4° De n'avoir à supporter aucun frais de commissionnaire ;

5° De recevoir vos fûts bien pleins.

Nous serions heureux de vous faire déguster nos vins, soit pendant une visite à nos entrepôts, 60, rue des Tanneurs, soit en vous envoyant des échantillons selon votre désir.

Tout dévoués à vos ordres, auxquels nous promettons nos meilleurs soins, nous vous prions d'agréer, MM., nos salutations bien sincères.

BRIAS & C^o

Vins rouges de Bordeaux

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi-barrique. — Pour l'exportation voir page 31.

1912

Valeyrac	250	Haut-St-Emilion	400
Bégadan	250	Puisseguin	425
St-Christoly	250	St-Estèphe. 1 ^{er} -Bourgeois	450
Fronsac	250	Cantenac «	450
St-Seurin	275	Ch. Latour de Mons	475
St-Germain	275	St-Julien-1 ^{er} -Bourgeois	500
St-Laurent	300	Margaux «	525
Ch. Vergnes Beaulieu	325	Ch. Smith Haut Lafitte	600
Listrac	325	Ch. Pontet Canet	600
St-Estèphe	350	« Palmer	750
Soussans	350	« Léoville Barton	775
St-Emilion	350	« Gruaud Larose	775
Ludon	375	« Branaire Duluc	800
Ch. Belair	375		

1911

Blaye	275	Ch. Haut Marbuzet	400
Moulis	275	Domaine de Maison-	
Fronsac	275	neuve	450
Crû Dureteste	300	Clos Petit Batailley	450
« du Paradis	300	Ch. Gd Puy Lacoste	675
Ch. St-Junien	300	« Pontet Canet	800
St-Seurin	300	« St-Pierre Bontemps	875
St-Laurent	300	« Lalagune	900
Ch. La France	325	« Pichon Longueville	1000
Listrac	325	« Palmer	1025
Avensan	325	« Montrose	1025
Lamarque	325	« Léoville Barton	1150
Puisseguin	350	« Smith Haut Lafitte	1150
Pauillac	350	« Gruaud Larose	1150
Pomerol	350	« Lafitte Gd vin	2100
Ch. de Bernada	350	« Margaux 1 ^{er} vin	2250
« Latour de Bessan	375		

1910

Ch. Smith Haut Lafitte	450
------------------------	-----

Vins blancs de Bordeaux

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi-barrique. — Pour l'exportation voir page 31.

1912

Graves	250	Martillac	400
Entre deux Mers	250	Barsac	525
Blasimon	275	Haut Barsac	575
Podensac	325	• Sauternes	800

1911

Graves Cadillac	225	La Brède	400
Côtes-Ste-Foy	250	Langoiran	425
Blasimon	275	Podensac	450
Saint-André	275	Preignac	450
St-Selve	275	Barsac	450
Gaillac	275	Rious	450
Entre-Deux-Mers	300	Monbazillac	450
Grézillac	300	Gabarnac	475
Ires Côtes Ste-Foy	300	Ires Côtes de Bergerac	475
Graves supérieur	325	Arbanats	475
Beautiran	325	Crû du Calvaire	625
Graves Illats	325	Haut-Barsac	650
Côtes Beaurech	350	Sauternes	675
Loupiac	350	Haut-Sauternes	700
Côtes Beguey	350	Ch. Lamothe	875
Cérons	350	Ch. Filhot	1200
St-Martial	375	• Latour blanche	1700
Monprimblanc	400	• Vigneau de Rayne	1700
Martillac	400	• Yquem	2200

Vins rouges de Bourgogne

La pièce rendue franco de port et de droits

Cinq francs en plus par demi pièce. — Pour l'exportation voir page 31.

1912

Givry	275	Monthélie	400
Chassagne	275	Santenay	500
Premeaux	300	Savigny	500
Meursault	300	Beaune	525
Mercurey	325	Pommard	525
Aloxe	400	Volnay	550

(*) Mise du château.

Vins rouges de Bourgogne

1911

Meursault	300	Aloxe	475
Pernaud	300	Volnay	550
Mercurey	300	Savigny	650
St-Aubin	300	Beaune	675
Côtes de Beaune	325	Gevrey Chambertin	725
Santenay	325	Corton	800
Chambolle	375	Chambertin	875
Chassagne	425	Pommard	1000
Nuits St-Georges	450	Aloxe Corton	1300
Auxey	450	Richebourg	1600
Nuits	450		

Vins blancs de Bourgogne

La pièce rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi pièce. — Pour l'exportation voir page 31.

1911

Chablis	250	Chablis, 1 ^{er} cru	300
Rully	275	Montagny	350
		Meursault	450

1908

Chablis	275	Meursault	450
Chablis supérieur	300	Montrachet	600

Vins rouges de Macon

La pièce rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi pièce. — Pour l'exportation voir page 31.

1912

Macon	250	Moulin à vent	425
Beaujolais	250		

1911

Macon	275	Charentay	300
Beaujolais	275	Romanèche	300
Morgon	275	Moulin à vent	425
Morgon supérieur	300	Thorins	450

Vins blancs de Macon

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi pièce. — Pour l'exportation voir page 31.

Pouilly	250	Moulin à vent	375
Viré	300	10rins	315
Saint-Brie	350		

1911

Fleurey	275	Montagny	350
Macon supérieur	300	Pouilly	400

Vins de la Touraine

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi-barrique.

1912

Côtes Vouvray	250	Tours	250
St-Mathurin, tête, Vouvray	275	* Bons Vignerons	275
Bel Air Vouvray	300	* 1er Crû, 1re tête	350

1911

Tours	250	Tours 2e crû	350
Côteaux-Vouvray	275	* 1re cuvée	275
Tours Crû bourgeois	300	* 1er crû 1re tête	425
* Bons Vignerons	325	Vouvray 1er choix	475
* 1er crû	325		

Vins d'Anjou

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi barrique. — Pour l'exportation voir page 31.

1912

Haut Anjou	275	Bas Anjou	300
----------------------	-----	---------------------	-----

1911

Anjou 1er crû	300	Haut Anjou 1er choix	350
-------------------------	-----	--------------------------------	-----

Vins de Jurançon

La barrique rendue franco de port et de droits.

Cinq francs en plus par demi-barrique.

1912

Chalosse 275 Bearn 275

1911

Chalosse 300 Jurançon 2e crû 350
 " " " " 1er crû 375

Vins rouges de Bordeaux

EN BOUTEILLES

1.00		Saint-Germain	1904
Côtes	1911	Cissac	1904
		Moulis	1909
1.10		Saint-Seurin	1908
Blaye (*)	1911	Moulis (*)	1908
Médoc	1911	Listrac (*)	1908
		Puisseguin	1903
1.25			2.00
Listrac	1911	Saint-Estèphe (*)	1908
Médoc (*)	1909	Saint-Julien	1908
Fronsac (*)	1909	Saint-Emilion (*)	1908
Saint-Christoly (*)	1909	Saint-Laurent	1904
Haut Médoc	1908	Cru Saint-Marcel	1904
Macau	1906	Moulis	1904
Saint-Germain	1906	Saint-Seurin	1903
		Ludon	1900
1.50		Puisseguin (*)	1900
Saint-Seurin (*)	1909		
Listrac	1909		2.25
Haut-Médoc	1906		
1.75		Saint-Estèphe	1906
Saint-Estèphe	1909	Saint-Julien	1906
Saint-Julien (*)	1909	Saint-Emilion	1906
Saint-Emilion (*)	1909	Pomerol	1906
Ludon (*)	1906	Cantenac	1906
Cussac (*)	1906	Pauillac	1906
Macau	1904	Moulis	1903

(*) Ces vins existent en demi-bouteilles.

Vins rouges de Bordeaux

EN BOUTEILLES

2.50	Saint-Estèphe 1904	3.25	Cantenac (*) 1900
	Saint-Julien 1904		Pauillac (*) 1900
	Saint-Emillion 1904		Margaux (*) 1900
	Pauillac 1904		
	Moulis (*) 1900		
	Cussac 1900	3.50	
2.75	Haut-Pomerol (*) 1904		Haut-Saint-Emillion 1900
	Saint-Estèphe 1903	4.00	
	Saint-Julien 1903		Haut Saint-Emillion 1906
	Saint-Emillion 1903		Pomerol 1904
3.00	Cantenac (*) 1903	4.25	
	Pauillac (*) 1903		Vrai Canon Boyer 1904
	Margaux (*) 1903		Haut-Pomerol 1900
	Saint-Emillion (*) 1900		

Châteaux

1.50	Virou 1908	2.50	Brançaire Duluc 1908
	Lanèssan 1906		Saint-Pierre Bontemps 1903
	Favols 1904		Crû La Garelle 1906
1.75	Royal Macau 1908		Moulin Rose 1904
	Latour de Mons 1908		Duhard Milon 1904
	Lesques 1906		Poujeaux 1904
	Lacroix 1904		Citran 1904
2.00	De Pressac 1906	2.75	Mouton d'Armailhacq 1904
	Le Merle 1906		Duhard Milon 1904
	Lagarette 1904		Pontet Canet 1904
	Beychevelle 1904		Château Lahouringue 1903
	Fonréaud 1904		Laroque 1904
2.25	d'Angludet 1908		Beau séjour 1904
	Cantemerle 1908		D'Arsac 1900
	Grand Puy Ducasse 1906	3.00	Gruaud Larose 1904
	Latour de Mons 1906		Cos d'Estournel 1906
	du Graveyron 1906		Ch. d'Angludet 1906
			Latour Carnet 1904
			Langoa 1904
			Château Citran 1903
			Châteaux Poujeaux 1893

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

Vins rouges de Bordeaux

EN BOUTEILLES

Châteaux

3.25

Pontet-Canet	1908
Léoville Barton	1908
Ch. Mouton d'Armailhacq	1906
Langoa	1906
Château d'Angludet	1903
» Pomys	1899
» Cap de Haut	1899

3.50

Latour Carnet	1911
Pavie	1909
Calon Ségur	1906
Larcis	1906
Léoville	1904
Talbot	1900

3.75

d'Issan	1911
St-Pierre Bontemps	1911
Saint-Pierre-Bontemps	1906
Gruaud Larose	1906
Château d'Angludet	1899

4.00

Montrose	1911
Pontet Canet	1909
St-Estèphe bourgeois	1908
Laroque	1906
Lagrange	1904
Ducrù Beaucaillon	1904

4.25

Larose Faure	1909
Larose-Sarget	1909
Pontet Canet	1908
Gruaud Larose	1908
Léoville Barton	1908
Cantemerle	1906
Fonplégade	1906
Talbot	1904

4.50

Léoville Lascazes	1906
Château Pontet Canet	1895

5.00

Château Latour Carnet	1895
---------------------------------	------

5.25

Château Pontet Canet	1893
Château Saint-Pierre	1890
Château Citran	1890

5.50

Château Pavie	1893
-------------------------	------

5.75

Château Saint-Pierre	1893
--------------------------------	------

6.00

Château Capbern	1884
---------------------------	------

6.25

Château Pape Clément	1893
--------------------------------	------

6.75

Lafite	1906
Ch. Mouton Rothschild	1893

7.00

Ch. Mouton Rothschild	1889
Château Pomys	1889

Grands Vins de Bordeaux

EN BOUTEILLES

(Mise en bouteilles au château)

	2.50			9.25	
Crû Lagarelle		1906	Rauzan Gassies		1904
	5.50			10.00	
Léoville Poyferré		1890	Pape Clément		1889
	5.75		Petrus		1898
Pomys		1893		10.50	
	6.00		Lagrange		1881
Pichon Longueville		1906	Brown Cantenac		1893
	6.75			11.00	
Léoville		1904	Branair Duluc		1890
	7.00		Latour		1904
Pavie		1904		12.00	
	7.25		Mouton Rothschild		1904
Léoville Poyferré		1904		12.50	
	8.00		Margaux Grand vin		1904
Pichon Longueville		1893		15.00	
	8.50		Lafite		1880
Ducru Beaucaillou		1904		22.00	
			Margaux		1878

Vins blancs de Bordeaux

EN BOUTEILLES

	1.10			2.25	
Graves		1911	Château Loubens		1906
	1.25		Langoiran		1904
Graves supérieur		1911	Cérons		1904
Saint-Selve (*)		1909		2.50	
Saint-Selve (*)		1908	Cérons		1911
	1.50		Barsac (*)		1909
Saint-Selve		1911	Ch. Romer (**).		1906
Langoiran		1909	Barsac		1906
Langoiran (*)		1908	Château Lalande		1904
Graves supérieur		1906	Ch. Romer (**).		1904
Saint-Selve (*)		1906		2.75	
	1.75		Barsac		1911
St. Morillon (*)		1906	Haut-Barsac		1909
	2.00		Haut-Barsac		1906
Podensac		1911	Château Laborie		1906
Saint Morillon		1911	Ch. Fargues-Léglize		1906
Loupiac		1911	Podensac		1900
Graves supérieur (*)		1900	Cérons		1899

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

(**) Mise en bouteilles au château.

Vins blancs de Bordeaux

EN BOUTEILLES

3.00			5.50	
Haut-Barsac	1911	Château Prost	1904	
Sauternes	1911		5.75	
Cru du Roumieu	1908	Haut-Sauternes	1893	
Sauternes	1906		6.00	
Preignac (*)	1900	Château Guiraud (**)	1898	
Podensac	1899		6.25	
3.25		Château Filhot	1898	
Château La Rame	1908		7.25	
Château de Tastes	1906	Château Climens	1893	
Haut-Sauternes	1906	* Coutet	1893	
Barsac	1904		7.50	
3.50		Château Filhot	1894	
Haut-Sauternes	1911		7.75	
Haut-Barsac	1904	Château Climens	1890	
Sauternes	1904	Château Coutet	1890	
Haut-Barsac	1900		8.25	
Barsac	1899	Château Filhot (**)	1888	
3.75			8.75	
Château Védrines	1906	Château Coutet (**)	1891	
Haut-Sauternes	1904	Château Climens	1884	
4.00		* Coutet	1884	
Haut-Sauternes	1900		9.50	
Haut-Barsac	1899	Château Filhot (**)	1904	
4.25			12.00	
Sauternes	1899	Ch. La Tour Blanche	1884	
4.50			13.50	
Haut-Sauternes	1899	Château Yquem (**)	1879	
5.25				
Sauternes	1893			

Vins rouges de Bourgogne

EN BOUTEILLES

1.75		2.25	
Côtes de Beaune	1911	Mercrey	1911
Aloxe (*)	1906	Aloxe	1911
2.30		Côtes de Nuits	1911
		Beaune	1908
Givry	1911	Côtes de Nuits	1908
Mercrey	1908	Beaune (*)	1906
Mercrey (*)	1906	Aloxe	1904
		Givry (*)	1904

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

(**) Mise en bouteilles au château.

Vins rouges de Bourgogne

EN BOUTEILLES

	2.50			4.50	
Premeaux		1911	Corton		1904
Meursault		1908	Volnay		1899
Mercurey (*)		1904			
	2.75			4.75	
Chassagne		1906	Clos du Roi		1904
	3.00		Richebourg		1904
Meursault		1911	Nuits		1900
Santenay		1904	Vosne		1900
Aloxe		1900	Volnay-Santenot		1900
Aloxe		1898	Pommard		1898
Mercurey		1898		5.00	
	3.25		Corton		1900
Pommard		1908	Chambolle		1900
Monthélie		1904	Volnay-Santenot (*)		1899
Givry		1899	Nuits		1899
	3.50		Volnay		1898
Chassagne		1908	Pommard		1893
Pommard		1906		5.25	
Chassagne		1904	Corton		1899
Beaune		1904	Chambolle		1899
Mercurey		1900	Vosne		1898
	3.75			5.50	
Nuits		1906	Richebourg		1899
Pommard		1904	Clos du Roi		1899
Santenay		1900		5.75	
Monthélie		1900	Richebourg		1898
Mercurey		1899	Clos du roi		1898
Givry		1898	Volnay-Santenot		1880
	4.00			6.00	
Volnay		1904	Corton-Poujet		1911
Beaune		1900		6.25	
Chassagne		1899	Corton		1893
	4.25			6.75	
Volnay-Santenot		1904	Corton		1899
Nuits		1904	Pommard		1884
Vosne		1904		7.00	
Pommard		1900	Clos du Roi		1889
Beaune (*)		1899			
Monthélie		1898			
Savigny		1898			

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

Vins rouges de Bourgogne

EN BOUTEILLES

	7.25			10.00	
Musigny Vougeot	1893	Clos du roi	1875		
Chambertin	1893			11.50	
Corton	1884	Musigny Vougeot	1875		
	7.75			12.50	
Clos Vougeot	1893	Chambertin	1878		
Musigny Vougeot	1889	Musigny Vougeot	1870		
Richebourg	1884			13.50	
Corton	1878	Chambertin	1875		
	8.25			15.00	
Chambertin	1889	Richebourg	1880		
Richebourg	1878			16.00	
	8.50				
Clos du Roi	1884	Musigny	1884		
	9.00	Musigny	1883		
Beaune	1880			17.00	
Clos du roi	1878	Chambertin	1880		
	9.25			18.50	
Chambertin	1884	Romanée	1870		
Romanée	1878	Chambertin	1870		
Richebourg	1875	Clos Vougot	1870		

Vins blancs de Bourgogne

	1.50			3.00	
Chablis	1911	Meursault, 1 ^{re} tête	1906		
Chablis	1908	Chablis, 1 ^{er} cru (*)	1899		
Chablis	1906			3.25	
	1.75	Meursault, 1 ^{re} tête	1904		
Chablis supérieur	1911			3.50	
Chablis supérieur	1908	Montrachet	1906		
Chablis (*).	1904	Meursault, 1 ^{re} tête	1900		
	2.00	Chablis, 1 ^{er} cru	1898		
Meursault	1911			3.75	
Chablis, 1 ^{er} cru	1908	Montrachet	1904		
Chablis supérieur	1906			4.00	
Chablis	1900	Montrachet	1900		
	2.25	Meursault, 1 ^{re} tête	1899		
Montrachet	1911	Chablis, 1 ^{er} cru	1893		
Meursault, 1 ^{re} tête	1908			4.50	
Chablis, 1 ^{er} cru	1906	Meursault, 1 ^{re} tête	1898		
Chablis supérieur	1904			5.00	
	2.50	Meursault 1 ^{re} tête	1893		
Chablis, 1 ^{er} cru (*)	1904			6.50	
Chablis supérieur	1900	Montrachet	1898		

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

Vins mousseux de Bourgogne

EN BOUTEILLES

4.50		6.50	
Volnay	1893	Nuits (blanc).	1893
5.50		7.50	
Nuits	1893	Chambertin	1893

Vins rouges de Macon

EN BOUTEILLES

1.25		2.50	
Macon	1911	Moulin-à-vent	1911
Macon (*)	1909	Thorins et Fleurie (*)	1908
Macon	1908	Brouilly et Morgon	1906
		Beaujolais	1904
1.50		Charentay	1899
Romanèche	1911		
Charentay	1909	2.75	
Beaujolais (*)	1909	Beaujolais	1899
Charentay (*)	1908	Charentay	1898
Beaujolais	1908		
Macon	1906	3.00	
		Moulin-à-vent	1906
1.75		Brouilly et Morgon	1904
Charentay	1906	Beaujolais	1898
		3.25	
2.00		Romanèche	1898
Thorins	1911		
Romanèche	1909	3.50	
Romanèche	1908	Brouilly et Morgon	1899
Macon	1904		
Charentay	1904	4.00	
		Moulin-à-vent	1899
2.25		Thorins et Fleurie	1898
Moulin-à-vent (*)	1909		
Brouilly et Morgon	1908	4.25	
Romanèche	1906	Moulin-à-vent	1898

Vins blancs de Macon

EN BOUTEILLES

1.50		1.75	
Chasselas	1909	Fuyssé	1909
Chasselas	1908	Montagny	1908
		Chasselas	1906

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

Vins blancs de Macon

EN BOUTEILLES

	2.00			2.50	
Pouilly		1909	Fuyssé		1904
Fuyssé		1908		3.00	
Montagny		1906	Pouilly		1904
Chasselas		1904		3.25	
	2.25		Pouilly		1899
Fuyssé		1906	Montagny		1898
Montagny		1899		3.75	
Chasselas		1899	Pouilly		1898

Vins de la Touraine

	1.10			2.50	
Tours		1911	Tours cuvée supérieure		1908
	1.25		* Bons Vignerons		1906
Tours 1 ^{er} cru bourgeois		1911	Jurançon, 1 ^{er} cru		1906
* 2 ^e cru bourgeois		1909	Tours 1 ^{er} cru		1904
Tours		1908	Coteaux		1900
Chalosse		1908		2.75	
	1.50		Tours, Bons Vignerons		1904
Tours 1 ^{er} cru bourgeois		1909		3.00	
Tours 2 ^e cru bourgeois		1908	Coteaux 1 ^{er} cru, 1 ^{re} tête		1908
Coteaux		1908	Tours cuvée supérieure		1906
Jurançon, 2 ^e cru		1908	Jurançon 1 ^{er} cru		1904
Chalosse		1906	Coteaux supérieur		1900
	1.75		Tours 1 ^{er} cru bourgeois		1900
Tours, 2 ^e cru bourgeois		1906		3.50	
Jurançon 2 ^e cru		1906	Coteaux 1 ^{er} cru, 1 ^{re} tête		1906
	2.00		Tours, 1 ^{er} cru, 1 ^{re} tête		1906
Tours, Bons Vignerons		1909	Tours Cuvée supérieure		1904
* cuvée supérieure		1909		4.00	
* 1 ^{er} cru bourgeois		1906	Jurançon 1 ^{er} cru		1900
Chalosse		1904		4.50	
	2.25		Tours 1 ^{er} cru, 1 ^{re} tête		1904
Tours, cuvée supérieure		1911			
* Bons Vignerons		1908			
Jurançon 1 ^{er} cru		1908			
* 2 ^e cru		1904			

Vins de la Touraine

5.00

Tours 1^{er} cru, 1^{re} tête . 1900
Coteaux 1^{er} cru, 1^{re} tête. 1900
Tours, cuvée supérieure 1899
Jurançon, 1^{er} cru . . . 1899

5.50

Jurançon, 1^{er} cru . . . 1893

6.00

Tours 1^{er} cru, 1^{re} tête . 1899
Coteaux 1^{er} cru, 1^{re} tête. 1899

6.50

Tours, 1^{er} cru 1^{re} tête . 1893
Coteaux, 1^{er} cru, 1^{re} tête. 1893

Vins du Rhin

Pour l'exportation, voir page 31.

	L'hectolitre moins de port et droits	La bouteille
Rheinwein	125	1 25
Bodenheimer	150	1 50*
Hahnheimer	175	1 75*
Nackenheimer	175	1 75
Manneberger	200	2 00*
Laubenheimer	200	2 00*
Deidesheimer	250	2 50
Oppenheimer	250	2 50*
Niersteiner	300	3 00
Geisenheimer	300	3 00*
Marcobrunner	350	4 00*
Raenthaler	400	5 00
Hochheimer	500	5 00
Rüdesheimer	500	5 00*
Liebfraumilch	800	8 00
Steinberger	—	10 00
VINS ROUGES		
Ober Ingelheimer	300	3 00
Assmanshäuser	450	4 00

Ces vins sont expédiés en fûts d'origine de 75 et 150 litres environ, fûts en plus et remboursés aux prix facturés.

Vins du Rhin mousseux

La bouteille

Rheinwein	5 50
Niersteiner	6 50
Hochheimer	7 50
Johannisberger	8 50
Assmanshäuser (rouge)	7 00
" " " supérieur	8 00
* Hoehl Cosmopol, carte noire	6 00
" " " blanche	6 50
" " " sec	6 25
● " " Assmanshäuser (rouge) les 2/2	9 00
● " " Kaiserblume	7 50

Vins de la Moselle

Pour l'exportation, voir page 31.

	L'hectolitre francs	La bouteille
Moselwein	125	1 25
Enkircher	150	1 50*
Burger	175	1 75*
Zeltinger	200	2 00*
Berncastler	250	2 50
Ohligsberger	250	2 50
Pisporter	300	3 00
Brauneberger	300	3 00*
Grünhäuser	400	4 00
Scharzberger	400	4 00
Josephshöfer	600	6 00

Ces vins sont expédiés en fûts d'origine de 75 et 150 litres environ, fûts en plus et remboursés aux prix facturés.

Vins de la Moselle mousseux

La bouteille

Moselwein	5 50
Scharzhofberger	6 50
Josephshöfer	7 50
● Hoehl Sparkling Moselle les 2/2	6 25

(*) Ces vins existent en demi bouteilles.

● Ces vins existent en 1/2 bouteilles seulement.

Vins d'Espagne et de Portugal

	Le bouteille	La 1/2 bouteille	Le litre ou 1/2
Oporto rouge ou blanc	—	—	2 00
• • • • •	2 00	1 25	2 50
dépouillé	2 50	1 50	3 25
vieux décané	3 00	1 75	4 00
très fin	4 00	2 25	5 50
Royal 1885	5 00	2 75	—
vin spécial 1884	6 00	—	—
vin rosé 1884	7 00	—	—
vin exquis 1880	8 00	—	—
• • • • • 1878	9 00	—	—
• • • • • 1875	10 00	—	—
Commendado:	6 00	3 25	—
Madère	—	—	2 00
• • • • •	2 00	—	2 50
vieux	2 50	1 50	3 25
supérieur	3 00	1 75	4 00
de l'île 1894	4 00	2 25	5 50
• • • • • 1890	5 00	2 75	—
• • • • • 1885	6 00	—	—
• • • • • 1879	7 00	—	—
• • • • • 1874	8 00	—	—
Sherry	—	—	2 00
• • • • •	2 00	—	2 50
vieux	2 50	1 50	3 25
supérieur	3 00	1 75	4 00
recommandé	4 00	2 25	5 50
sec	5 00	—	—
moelleux	6 00	—	—
extra	7 00	—	—

Vins de Muscat

La barrique rendue franco de port et de droits

Cinq francs en plus par demi barrique. — Pour l'exportation voir page 31

	1911	1908
Muscat fin	250	275
» de Lunel	325	350
» de Frontignan	350	400

	La bouteille	La 1/2 bouteille	Le litre en fût
Muscat de Lunel	2 50 et 3 00	1 50 et 1 75	2 50 et 3 00
» de Frontignan	3 00 et 4 00	1 75 et 2 25	3 00 et 4 00
» de Rivesaltes	4 00 et 5 00	2 25 et 2 75	4 00 et 5 00

	La bouteille	L'hectolitre
Vins de Banyuls	1 50, 2 00 et 2 50	150 à 250

Vins de Malaga (noirs et blancs)

	La bouteille	La 1/2 bouteille	Le litre en fût
Malaga	—	—	2 00
»	2 00	—	2 50
» vieux	2 50	1 50	3 25
» supérieur	3 00	1 75	4 00
» recommandé	4 00	2 25	5 50
» spécial	5 00	—	—
» fin, dépouillé	6 00	—	—
» choisi, très fin	7 00	—	—
» exquis	8 00	—	—

FORTIFIANT au Malaga, le litre, verre compris 3 50

	Beau-ville de litre verre compris
Vermouth Français sec	2 00
» supérieur	2 25
» Noilly Prat, Province	2 85
» Exportation	3 25
» de Turin	2 50
» Martini et Rossi	2 50
» Chambéry	2 95
» Bellardi	2 50

Vins de Liqueur

	La bouteille
Samos	1 50, 2 00 et 2 50
Amontillado	2 00 et 3 00
Moscatel, Paxareta	3 00 et 5 00
Tinto do Rota, Pedro Ximenès	3 00 et 5 00
Vin de Chypre et d'Alicante	3 00 et 5 00
Lacrima	4 00
Malvoisie	1 50
Zucco blanc	

Vins de Hongrie

• Tokayer	4 75
• " n° 59	5 50
• " n° 60	6 00
• " Ruster	6 50
• " fin, 1863	7 75
• " très fin spécial, 1856	10 50
• " très fin spécial 1847	12 50
Szamorodner	6 50
Huszarbor	7 75
Offner Adelsberg	5 50

VINS ROUGES

Pressburger	4 00
Villanyer	4 50
Ménéscher	6 25

VINS BLANCS

Pressburger Château Palugyay	4 25
Voslauer	5 25
Somlauer	5 25

(*) Ces vins sont doux.

Vins de Marsala

Italia (genre Sherry, sec)	la bout.	1 75
Aegusa (demi-doux)		2 00
Garibaldi (doux)		2 25
S. O. M. (demi-doux)		2 50
Motia (doux, genre Malaga)		2 75

Vins de Champagne

PAUL FORESTIER & C^e ÉPERNAY

La bouteille franco à Bruxelles

Carte blanche , sec et demi sec (1)	3 50
Grand Vin »	4 25
Sillery (Royal) »	5 25
Vin rosé	5 50
Grand Crémant , sec et demi sec	5 75

.....

DE BEAULIEU, Père & Fils, ÉPERNAY

Grand Mousseux	2 75
Carte blanche	3 00
Carte d'or , sec et demi sec(1)	3 50

Les 2/2 bouteilles, 50 centimes en plus

En paniers de 50, 30, 15, 12, 6 bouteilles, et de 60, 30, 24, 12 demi-bouteilles, ou composés d'entières et de demi-bouteilles sur demande.

Pour conserver la mousse et la qualité du vin, il est nécessaire de **COUCHER** les bouteilles dans un endroit frais et sec.

(1) Nous avons ce vin demi sec en quart de bouteille à raison de fr. 1.10.

Spiritueux

	Verres complets		
	En bott. de litr.	Bott. de 0.75 litr.	4.2 bott. 0.85 litr.
Cognac ..	4 25	—	—
» vieux ..	4 75	—	—
» fin ..	5 25	4 40	2 30
» vieux supérieur	6 25	4 90	2 50
» fine champagne	7 25	5 90	3 00
» fine champagne supérieure	8 50	6 90	3 50
» grande champagne	—	8 00	4 25
» » » supérieure	—	9 00	4 75
» » » extra	—	10 00	5 25
» » » 1858	—	13 00	7 00
» » » 1848	—	20 00	10 00
» flacon de poche, 0.75, 1.25.	—	—	—
Rhum ..	4 25	—	—
» vieux ..	4 50	—	—
» de la Martinique	4 75	3 75	2 20
» de la Jamaïque	5 25	—	—
» de la Jamaïque pour flamber	5 25	—	—
» supérieur de la Jamaïque	5 75	4 90	2 50
» vieux extra	6.50-8.50	3.65-7.65	3.00 4.00
» flacon de poche, 0.75, 1.25	—	—	—
Kirsch ..	5 25	—	—
» fin ..	6 25	—	—
» extra fin	6 75	—	—
» de la Forêt-Noire	7 25	—	1.4 litre 3 75
Scotch et Irish Whisky	6 25	5 50	—
Finest Old Tom Gin	5 75	5 00	—
En bouteille de litres v. c.			
Eau-de-vie ..	—	—	2 90
» fine ..	—	—	3 25
» blanche pour fruits	—	—	3 25
» ..	—	—	3 75
» ..	—	—	4 25
» de Montpellier	—	—	3 75
» ..	—	—	4 00
» .. vieille supérieure	—	—	4 25
» d'Armagnac	—	—	4 50
» .. vieille	—	—	4 75
» de Marc	—	—	5 00
» ..	—	—	5 75
Schiedam vieux	—	—	4 25
» (en cruchon)	—	—	4 25
» supérieur	—	—	4 75
Hasselt*	—	—	2 90
» vieux système (en litre ou cruchon)	—	—	3 25
» très vieux (la bouteille de 0.80 litre)	—	—	3 25
Genièvre	—	—	2 75
Alcool	—	—	5 50

Liqueurs

	Bouteille de litre sans caquet		
	1/2	1/4	1/8
Curaçao blanc ou brun, Anisette extra vieille	7.00	3.75	—
Curaçao blanc ou brun, Anisette	5.75	3.00	—
Elixir hygiénique, Punch au rhum	5.25	—	—
ou au kirsch, Crème de menthe	4.25	—	—
blanche ou verte, Crème de cas-	3.50	—	—
sis	2.75	—	—
Menthe glaciale	5.25	—	—
	4.25	—	—
	5.25	—	—
Curaçao sec	4.25	—	—
	3.50	—	—
Anis, Punch, Menthe blanche, Cassis	2.50	—	—
Crème de noyaux, vanille, moka,	5.75	3.00	—
cacao, Parfait Amour	—	—	—
Cherry Brandy, Punch suédois,	6.00	3.25	—
Arac de Batavia, Grog américain,	—	—	—
Ginger Brandy	—	—	—
Advocaat, Knickenbein	4.50	2.25	1.30

Anisette, Curaçao, Grande Champagne extra.

Le flacon de luxe v. c. 11 00

	Flacon v. c.	1/2 fl. v. c.
Marasquin, flacon paille; Eau-de-vie de Dantzic	5 50	3 15
Kummel cristallisé ou Allash	3 75	—

Elixir du Japon

Liqueur fine de table à base de Mandarine

	litre	1/2
Le flacon (1 litre)	6 75	7 75
Le demi	3 75	4 25
Le quart	2 25	2 35
Le huitième	1 35	1 60

Apéritifs

	Bout. de litre complet
AMER BRIAS	3 75
» de Hollande	3 00
» » supérieur	3 75
» » extra	4 50
QUINA BRIAS	2 75
Bitter français	4 50
» orange	4 25
Elixir Parfait	4 25

Sirops

	la bout., verre complet			
	Extra	1/4 lit.	1/2 lit.	3/4 lit.
Groselles, Grenadines, Fraîboises, Citron, Orgeat, Gomme, Orange	3 50	2 00	2 75	1 50
Mâres, Sureau	—	3 00	1 1/4	1 75

Fruits à l'Eau-de-Vie en bocaux de 1, 2 et 4 litres

Cerises	le litre	3 00 et 3 50
Raisins	»	3 00 et 3 50

Bocaux en plus

	Verre complet
Eau de fleur d'oranger	la bout. de litre 2 50
Le flacon	1 00

Huile d'Olive

	V. s.	1/2 l.	V. s.
Fine	la bout. de litre	3 25	1 85
Extra	la bout. de litre	3 75	2 10

Vinaigre

	Verre complet
De vin et d'alcool	la bout. de litre 1 10
D'Orléans, pur vin	» » 1 35
D'Orléans, pur vin très vieux	» » 1 60

Spécialités

	1/4 bout.	bout.	1/2 bout.
Chartreuse jaune (Tarragone)		12 00	6 25
" verte (Tarragone)		14 00	7 25
Bénédictine		10 75	5 75
Grand Marnier , cordon rouge	3 90	13 75	7 25
" cordon jaune	2 90	9 75	5 25
" cordon blanc		7 25	3 90
	Le cruch. le 1/2		
Wynand Fockink , Anisette			
" Curaçao	11 70	6 10	8 85
" Cherry Brandy			4 95
" Schiedam vieux	4 35	2 35	
" Half en Half	10 70	5 60	
Anisette Marie Brizard		7 75	4 15
Raspail Liqueur			5 50
	1/4 bout.		
Cointreau Triple sec	2 40	8 25	4 55
Kummel de Wolfschmidt , Riga Ecauer OO		7 00	
" " Riga, Ecauer O		6 50	
" " Allash		6 50	
" " Double Riga		7 00	
" " Crème de Cumin		7 00	
Punch suédois Cederlunds		6 75	
Marasquin Excelsior		6 75	3 60
Marasquin Qualité B		6 20	3 35
Cognac Martell *		7 25	4 25
" ...		8 75	4 75
" V. O.		10 00	5 15
" V. S. O.		11 00	5 50
" V. S. O. P.		13 00	
" V. V. S. O. P.		25 00	
Cognac Hennessy *		9 25	
Grande marque *		7 00	3 75
" ...		8 50	4 50
" 1865		25 00	
Cordial Médoc		11 25	6 15
	1/8 bout.		
Elixir de Spa	1 35	6 00	3 25
Bitter de Spa		4 00	2 35
Angostura Bitter		4 70	
	1/4 bout.		
Boonekamp	1 35	4 50	2 70
Deymann Bitter		3 65	
Scotch Whisky Robertson strathlèe		4 50	
" " special		5 50	
King Georges IV		5 50	

Vins de Champagne

de Beaulieu , grand mousseux	2 75
» carte blanche	3 00
» carte d'or, sec et demi sec	3 50
Paul Forestier , carte blanche, sec et demi sec	3 50
» Ay, sec et demi sec	4 25
» Sillery, (Royal) sec et demi sec	5 25
» Vin rosé	5 50
» Grand Crémant, sec et demi sec	5 75
Pommery et Greno , carte blanche, demi sec	9 75
» » sec (drapeau américain)	10 75
» » extra sec (goût anglais)	10 75
Louis Røderer , carte blanche	8 50
» (sec)	8 50
» (extra sec)	8 50
G. H. Mumm et Co , Bouzy	7 75
» carte blanche	9 25
» cordon vert, demi sec	9 75
» extra dry	9 75
» cordon rouge	11 00
Vve Clicquot-Ponsardin , carte blanche	10 80
» carte jaune (sec)	10 80
Ruinart père et fils , Sillery	6 25
» carte blanche	7 25
» La Maréchale	8 75
Moët et Chandon , Ay	6 25
» Sillery	6 75
» Sillery, sec	6 75
» White Star	8 75
» Brut Impérial	10 00
» Grand Crémant Impérial	10 00
Heidsieck monopole	8 75
» sec	9 25
» dry monopole	9 50
Saint Marceaux , carte noire	5 50
» carte blanche	6 50
» Royal	7 50
» sec	8 00
Deutz et Gelderman , demi sec	8 75
» sec	9 25
de Montebello , Grand Crémant sec	9 00
» maximum sec	9 00

50 centimes en plus par 2/2 bouteilles

Pour conserver la mousse et la qualité du vin, il est nécessaire de **COUCHER** les bouteilles dans un endroit frais et sec.

Notice

Il est nécessaire, lorsque les vins arrivent en fûts, de les placer dans un endroit frais, à l'abri des courants d'air.

Les barriques doivent être placées sur chantiers, bonde de côté.

Il est bon de mettre les vins en bouteilles après un mois de repos; toutefois, doit-on s'assurer préalablement de leur parfaite limpidité. Elle est indispensable à la conservation des vins.

Si après un mois de repos un vin rouge n'est pas entièrement limpide, il est bon de le clarifier avec quatre ou six blancs d'œufs par barrique. Le vin blanc se clarifie au moyen de colle de poisson ou de gélatine.

Ce travail doit être fait par un sommelier.

La mise en bouteilles se fera autant que possible par un temps calme et clair.

Les bouteilles **doivent être bien rincées et égoutées**; les bouchons neufs et de bonne qualité.

Les clients qui désirent nous retourner les fûts vides, sont priés de le faire aussitôt après le soutirage, et en ayant bien soin de les reboucher, afin d'éviter des dégâts à la futaille.

Nous engageons nos clients, acheteurs de vins en cercles, à nous laisser le soin de la mise en bouteilles en nos caves.

Ce travail, souvent confié à des sommeliers inexpérimentés qui y apportent peu de soins, ne peut manquer de donner un mauvais résultat.

Exécuté par nous, il a ce double avantage, d'abord, d'éviter la descente de lourdes pièces et l'encombrement chez soi, ensuite d'assurer une mise en bouteilles parfaite.

Les bouteilles vides sont prises à domicile, et quelques jours après nous sommes à même de fournir le vin.

EXPORTATION

Les envois d'au moins 100 litres de vins divers en cercles, ou de 25 bouteilles, se font en transit de nos entrepôts, sous déduction de 20 francs par hecto (prime d'exportation); les spiritueux jouissent de même d'une prime de 200 francs par 100 litres à 50 degrés et les vins de Champagne de fr. 0.50 la bouteille, par 25 bouteilles au moins.