

La Lettre



JEANJEAN

Edito

Rendez-vous ACTIONARIA les 17 et 18 novembre au Palais des Congrès de Paris

La communication financière auprès de nos actionnaires individuels est comme vous le savez un point auquel nous accordons toute notre attention. Nous vous le démontrons à chaque instant par tous les outils de communication que nous pouvons mettre en œuvre pour vous informer au mieux ; lettres aux actionnaires, site Internet, publications dans la presse... Notre présence sur des salons d'actionnaires s'inscrit dans cette démarche.



Vous avez été très nombreux l'année dernière à nous faire l'honneur de venir à notre rencontre lors de cet événement désormais incontournable de la communication financière qu'est ACTIONARIA.

C'est pourquoi nous avons souhaité être de nouveau présents cette année. Cela sera l'occasion de revoir les plus fidèles d'entre vous et de rencontrer ceux que nous n'avons pas la joie de connaître. Vous aurez ainsi la possibilité de nous poser toutes les questions auxquelles notre politique de communication n'aurait pas répondu et ainsi de mieux connaître nos orientations stratégiques et la vie de notre groupe.

Nous vous donnons en particulier rendez-vous vendredi 17 à 14h et samedi 18 à 14h45 pour une présentation multimédia d'1/4 heure suivie d'une séance de questions / réponses.

Nous vous joignons une invitation vous permettant d'accéder gratuitement à l'ensemble du salon et espérons vous voir nombreux sur notre stand H10 les 17 et 18 novembre.

L'automne est la saison des salons mais aussi, ne l'oublions pas, de la vendange. Dans nos régions, la récolte, belle et saine, laisse augurer un excellent millésime 2000. n

Evénement récent Le CEP Français

Comme vous avez pu le lire dans la presse, le groupe JEANJEAN a tout récemment pris une participation de 42,2% dans la SA Le Cep Français, basée près de Montpellier.

Cette société détenue majoritairement par des groupements coopératifs de l'Hérault est spécialisée dans le Bag in Box (BIB*) et occupe la 2ème place en France sur ce marché en pleine expansion. Ce mode de conditionnement, encore peu présent dans notre pays, se développe rapidement et est déjà très prisé à l'étranger : il offre de nombreux avantages de conservation tout en étant parfaitement adapté à la consommation au verre.

Le Cep Français produit actuellement 3,6

millions de BIB par an (environ 100 000 HL) alors que la capacité de production s'élève à 6,8 millions grâce à deux unités de conditionnement. En prenant la direction de cette société, JEANJEAN va lui permettre d'accroître sa présence sur le marché français. Sur l'exercice 1999/ 2000 (clôture au 30 juin), 80 % du Chiffre d'Affaires, s'élevant à 98 MF, est réalisé à l'international.

Cette opération permet donc à JEANJEAN de prendre une position significative sur ce marché à fort potentiel et de renforcer sa présence à l'international. n

(*autre à vin dans un sur-emballage carton)



JEANJEAN

présent sur ACTIONARIA les 17 et 18 novembre

Offre Salon Actionaria

Bergerie de Lunès - Coteaux du Languedoc - AOC



Le Mas de Lunès est propriété de la famille Jeanjean depuis 1936. Le vignoble, implanté sur des garrigues en altitude, bénéficie d'un très bon ensoleillement. Le sol est composé d'argile silicieuse, largement calcaire, se réchauffant vite l'été. Sur 100 ha exploités, seuls 5 ha entrent dans la composition de cette cuvée. La sélection est plus que rigoureuse, elle est sévère : vendanges en vert (rendement 25 hl/ha), maturité optimale, le meilleur de la Syrah et du Grenache est recherché. Les vendanges sont manuelles et les raisins sont transportés dans des paniers de 30 kg maximum.

Hugues Jeanjean souligne : "La passion et les convictions de bien faire sont essentielles ; elles nous ont permis dans des conditions naturelles extrêmes de réaliser de grands vins".

Palmarès :

1997 : Grand Prix d'Excellence, Vinalies 2000 - Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2000 - Médaille de Bronze, Concours de la Confédération Nationale des Caves particulières 2000 - Médaille de Bronze, Wine & Spirit Competition 2000 - Médaille d'Or, Concours Général Agricole des Vins Paris 1999 - Guide Hachette 2000, 1 étoile.

1998 : Revue des Vins de France Juillet/Août 2000, 3 étoiles.

Domaine des Lauriers - Faugères - AOC



Le domaine se situe à 20 km au nord de Béziers, en plein cœur de l'appellation et de son fabuleux terroir de schistes. Ce sont les grandes revues spécialisées qui en parlent le mieux. Citons par exemple les commentaires fréquents de la Revue des Vins de France : » Attendre quelques mois et le passer en carafe pour qu'il devienne un grand plaisir, un vin enrobé par la matière avec du gras, ce qui est très rare pour le millésime » ou le guide Hachette 2000 : « En sa troisième année, le domaine des Lauriers est toujours bien sombre, puissant rond en attaque avec beaucoup de gras : cette cuvée atteint pratiquement sa plénitude ».

Palmarès :

1996 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole des Vins, Paris 1998 - Médaille d'Argent, Concours des Grands Vins de France, Mâcon 1999 - Médaille d'Argent, concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon, Silène 1999 - Guide Gilbert et Gaillard - Revue des Vins de France, bonnes affaires 1999 - Guide Hachette 2000, 2 étoiles

1997 : Médaille de Bronze, Concours Général Agricole des Vins, Paris 1999 - Revue des Vins de France d'Août 99 (cité parmi les 3 meilleurs Faugères du millésime 97)

Ces deux vins rouges accompagneront parfaitement

viandes rouges, viandes grillées, plats en sauce et fromages. Vins de semi garde (4 - 5 ans) servis autour de 17-18°, ils seront débouchés une heure avant d'être consommés et s'exprimeront pleinement après avoir été carafés.

Domaine du Mas Neuf - Muscat de Mireval - AOC



Le vignoble du Domaine du Mas Neuf est situé entre Montpellier et Sète, sur le versant Sud des collines de la Gardiole. Il jouit ainsi d'un ensoleillement bénéfique et est protégé des rafales de vent. L'existence de ce microclimat donne à ce vin toute sa spécificité et valorise son terroir. L'encépagement est constitué à 100% de Muscat à petits grains ronds blancs. Le Domaine du Mas Neuf est un Muscat de Mireval à la belle robe jaune or pâle. Il est très aromatique (fleurs, fruits exotiques). Son nez est puissant avec des parfums de fruits mûrs et d'agrumes. Il a un bon équilibre en bouche et offre des notes de citrus et quelques touches mentholées. Il s'apprécie à l'apéritif comme au dessert. Son équilibre en bouche lui permet d'accompagner agréablement le foie gras, les fromages, les chocolats ou encore les huîtres gratinées. Il se sert à 7-8°C.

Palmarès :

1997 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole - Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales

1998 : Médaille d'Or aux Vinalies Internationales.

MERCI DE RETOURNER CE BON DE COMMANDE «OFFRE ACTIONNAIRES» ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À
JEANJEAN «OFFRE ACTIONNAIRES» BP1 - 34725 SAINT FELIX DE LODEZ

Cette offre est valable pour la France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles, jusqu'au 15 décembre 2000

| NOM | Nombre de Cartons* | Prix Franco TTC Carton de 6 bouteilles | OFFRE ACTIONNAIRES Prix Franco TTC Carton de 6 bouteilles | Prix total |
|---------------------------|--------------------|--|---|------------|
| Bergerie de Lunès 1998 | | 329 F | 270 F | |
| Domaine des Lauriers 1997 | | 250 F | 203 F | |
| Domaine du Mas Neuf 1999 | | 300 F | 268 F | |
| TOTAL | | | | |

(*) Au total, merci de commander un multiple de deux cartons

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"

Livraison : sous 8 jours ouvrés - Mode de Paiement : Chèque bancaire ou postal à l'ordre de «JEANJEAN S.A»

NOM et PRENOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE PAYS

Facultatif
Téléphone : Profession

Age : - de 30 ans ☐ 30 à 40 ☐ 40 à 50 ☐ 50 à 60 ☐ + de 60 ☐



BP 1 - 34725 Saint Félix de Lodez

Tél. : (33) 04 67 88 80 00

Fax (33) 04 67 96 65 67

www.jeanjean.fr
finance@jeanjean.fr