



FOCUS

LE VIN, UN CHOIX PLAISIR ET DE LONGUE GARDE

Le vin peut être un produit de spéculation, l'aspect ludique et épicurien en plus. Cependant, une dose de passion et de sérieuses connaissances sont requises.

GUILLAUME LE NAGARD

POURQUOI SE TOURNER VERS LES BOUTEILLES?

→ Ce placement exotique pourra générer des performances élevées sur certains crus rares... et des déceptions sur d'autres qui évolueront moins bien que prévu. Il est donc conseillé de ne pas y consacrer plus de 5% de son épargne. Et il faut être patient: dix ou quinze ans minimum. « Au cours des vingt dernières années, les prix des grands crus ont progressé de 4% à 8% en moyenne chaque année », assure Thierry Goddet, patron de Cavissima, qui vend des vins en ligne et les conserve. Autre chose que le livret A ou l'assurance-vie, même si on déduit les commissions des vendeurs et les frais de stockage! Enfin, le plaisir est souvent une forte motivation: certains clients de Thierry Goddet revendent systématiquement des bouteilles pour financer le plaisir de déguster les autres.

OU EN ACHETER?

→ Plusieurs solutions s'offrent à vous: l'acquisition de bouteilles jeunes auprès de cavistes en magasin ou en ligne. Pour des vins que vous avez manqués en primeur, quelques semaines après la mise en bouteille, voyez l'offre d'iDealwine, leader français des enchères du vin en ligne. Ceux qui n'ont pas de cave peuvent en louer une entre 1 € et 5 € par bouteille et par an. Cavissima, opérateur agréé par l'Autorité des marchés financiers (AMF), a intégré toutes les étapes: vente des vins primeurs, vieillissement, jusqu'à la revente éventuelle sur leur plateforme. Attention, comme beaucoup de produits hors norme, les grands crus ont fait l'objet d'escroqueries, ciblant notamment des épargnants de plus de 60 ans, au même titre que les diamants, les cryptomonnaies, les terres rares... Vérifiez bien la réputation de l'intermédiaire. L'AMF a publié un certain nombre de mises en garde ces dernières années. Assurez-vous de l'origine des vins, les contrefaçons sont nombreuses. Achetez un carton ou une caisse plutôt que des bouteilles, ce qui limite ce risque

QUE CHOISIR?

→ La valorisation repose notamment sur la notoriété et sur le potentiel de garde du vin. À mesure qu'un millésime ancien disparaît, les bouteilles qui en ont été conservées deviennent rares et prennent de la valeur, en particulier bien sûr pour les meilleures années. « Des critères qui conduisent à privilégier, pour des vins d'investissement, des primeurs à 50-70 € la bouteille, conseille Thierry Goddet. Dans ce cas, en outre, les frais de conservation seront moins pénalisants. » Les bordeaux et bourgognes restent des valeurs sûres, suivis des côtes-du-rhône. Hormis ces règles de base, il vaut mieux connaître ou apprendre à connaître les vignobles, les millésimes, les volumes produits, les périodes d'apogée, suivre les domaines moins connus mais prometteurs. La lecture de la presse spécialisée, les conseils et outils mis à disposition des clients d'iDealwine ou Cavissima, notamment, restent indispensables (chacun a sa cote commentée, et il existe un cours du vin mondial, le Liv-ex: www.liv-ex.com/category/francais).

QUAND LE REVENDRE?

→ Le cours des plus grands millésimes est parfois très volatil et il faudra suivre les indices pour ne pas manquer le bon moment: après son apogée, le cours d'un cru peut redescendre. Et veillez à conserver les preuves de l'origine du vin et son emballage, la traçabilité ayant une importance lors de la revente...

LA FISCALITÉ SUR LA PLUS-VALUE

Le vin est soumis au régime des biens meubles. Si le montant de la vente est inférieur à 5000 €, la plus-value effectuée n'est pas imposée. Au-delà, elle est imposée à 19 % après 3 ans de détention, 11,4 % à 10 ans et 0 % au bout de 22 ans. Dans tous les cas, la plus-value est soumise aux prélèvements sociaux à hauteur de 15,5 %.