



Spécial vins

Bons plans

Des nectars au bout du marteau

Pour se procurer des vins prêts à boire, il est préférable de se tourner vers les ventes aux enchères. Mode d'emploi.

Les grands vins se bonifient avec l'âge. Quel plaisir de sortir de sa cave un cru classé de Bordeaux de vingt ans, d'enlever délicatement son bouchon, le humer pour faire frétiller d'impatience les papilles, verser délicatement le vin dans son verre, le faire tourner pour apprécier sa couleur légèrement patinée par le temps, le porter à son nez pour y découvrir une complexité aromatique sans pareil, puis le goûter et découvrir ses tanins polis par les années. Mais voilà, si vous achetez vos flacons lors des foires aux vins, sauf exception, ou à l'occasion des primeurs, il faudra vous montrer particulièrement patient avant de pouvoir les déguster à leur apogée. Vous n'y trouverez que des vins jeunes. Et surtout, il vous faut disposer d'une bonne cave apte à les faire vieillir dans les meilleures conditions (voir page XX).

Si des cavistes disposent parfois de millésimes anciens, rares sont les revendeurs ayant la capacité de conserver leurs stocks sur le long terme, pour les proposer à leurs clients une fois arrivés à maturité. Pour acquérir des vieux flacons, vous pourrez en revanche vous tourner vers les ventes aux enchères. Et, en la matière, le marché est particulièrement dynamique. En 2021, d'après les derniers chiffres publiés par le Conseil des ventes volontaires, il s'est échangé pour 76 millions d'euros de vins et de spiritueux en France dans les salles d'enchères, contre 37 en 2010. « D'excellentes affaires s'y présentent souvent, explique Laurie Matheson, experte et responsable de la division vins chez Artcurial. Les flacons sont en moyenne deux fois moins chers qu'en boutique. » La période semble d'ailleurs propice aux acheteurs. « Après avoir

atteint des prix records l'année dernière, le marché s'assagit et regorge d'opportunités », se réjouit Angélique de Lencquesaing, associée fondatrice d'iDealwine, leader mondial des enchères en ligne et première maison française de vente de vin aux enchères.

La plupart des bouteilles des catalogues proviennent de caves de particuliers. « Entre 60 et 70 ans, les amateurs se rendent compte qu'ils consomment moins, notamment à cause d'un changement de vie - retraite,

déménagement pour une maison plus petite. Ils font alors le tri dans leur cave et vendent ce qu'ils ne boiront pas », observe Laurie Matheson. C'est ensuite à la maison de vente d'effectuer son travail d'expertise pour s'assurer de la conservation des flacons. « Nous sommes très sélectifs, poursuit Laurie Matheson. Nous ne prenons que des caves bien tenues et refusons les vins aux conditions de garde douteuses. » Le portrait-robot d'une bonne bouteille ? « L'étiquette est légèrement abîmée par l'humidité, la couleur du vin est encore belle et le niveau n'a pas bougé », détaille notre experte.

Côté terroirs, c'est toujours le Bordelais qui se vend le plus. « Lors de nos enchères du premier semestre 2023, les bordeaux ont représenté 53 % des volumes de vente, contre 19 % pour les bourgognes et 11 % pour les vins du Rhône », analyse Laurie Matheson. Mais le classement s'inverse lorsqu'on raisonne en valeur : « En 2022, la Bourgogne a représenté 45 % de nos ventes, contre 36 % pour Bordeaux et 11 % pour le Rhône », confirme Angélique de Lencquesaing.

Si certaines maisons d'enchères comme Artcurial se concentrent sur le

« Les flacons sont en moyenne deux fois moins chers qu'en boutique »



Lors d'une vente aux enchères de vins chez Artcurial, en 2022.

haut de gamme, d'autres, à l'instar d'iDealwine, offrent une large sélection à tous les prix. « Certaines adjudications se font dès 10-15 euros, confie la fondatrice du site. On trouve de tout aux enchères, à condition de se montrer patient. La mode est actuellement aux vins bio, biodynamiques, voire nature. Et toutes les régions sont représentées, à l'image du Jura, de l'Alsace, de la Loire et, bien entendu, les vins étrangers. »

Pour acheter aux enchères, vous pouvez soit vous rendre dans une salle des ventes, soit enchérir en ligne sur le site de la maison. Chez Artcurial, deux

ventes physiques sont organisées par an, les autres se déroulent exclusivement en ligne. Dans les deux cas, il faut s'inscrire pour participer à l'adjudication et consulter le catalogue des lots proposés. « Pour ne pas se laisser griser lors des enchères, il est important de fixer un budget maximum par lot... et de s'y tenir », conseille Laurie Matheson. « Si vous n'obtenez pas le flacon désiré, ce n'est pas grave. Il se représentera sûrement plus tard », note Angélique de Lencquesaing. Mais n'oubliez pas, au moment de déterminer votre budget, qu'au prix d'adjudication viennent s'ajouter les frais de vente (de 21 à 25 % hors taxes suivant les maisons). De quoi vous éviter une mauvaise surprise au moment de payer la facture.

Enfin, pensez à vous rendre disponible après la vente pour récupérer les vins que vous avez acquis. Les maisons, hormis celles qui exercent leur activité exclusivement en ligne, sont rarement organisées pour assurer l'envoi des lots.

« Les frais d'expédition s'élèvent à 9,90 euros pour 12 bouteilles, précise Angélique de Lencquesaing. Et il est même désormais possible de les récupérer dans un relais colis. » Mais le maître mot, si vous décidez de franchir le pas, reste la patience. « Malgré le nombre important d'adjudications, chaque année, n'oubliez pas vous constituer votre cave en quinze jours », conclut Angélique. ✨

PHILIPPE RICHARD



→ CINQ BELLES ENCHÈRES IDEALWINE EN 2022

L'année dernière, les grands crus de Bourgogne ont été les plus recherchés. Sur le top 50 réalisé par la première maison française de vente de vins aux enchères, ces crus d'exception occupent toutes les places du haut du podium. Nous vous présentons cependant les meilleures enchères, région par région.

→ Bourgogne

34 100 € pour une bouteille de musigny-grand-cru 2006 (rouge) du Domaine Leroy.

→ Bordeaux

62 000 € pour une impériale de pomerol Petrus 2015 (équivalent de 8 bouteilles).

→ Vallée du Rhône

7 936 € pour une bouteille d'hermitage Cuvée Cathelin 2003 (rouge) de Jean-Louis Chave.

→ Champagne

5 828 € pour une bouteille de Dom Pérignon P3 Plénitude 1973.

→ Languedoc-Roussillon

7 812 € pour une bouteille du domaine de La Grange des Pères 1992 (rouge).

« Il est important de fixer un budget maximum par lot... et de s'y tenir »



Angélique de Lencquesaing, associée fondatrice d'iDealwine, leader mondial des enchères de vins en ligne.