



Spécial placement

*Vin*

# NOS CONSEILS POUR SE CONSTITUER UNE CAVE PATRIMONIALE

*Placement tangible, authentique et... liquide, le vin peut offrir de belles perspectives de valorisation. À condition de bien choisir vos flacons et de les céder au bon moment.*

**V**ous cherchez un investissement original et accessible pour diversifier vos placements financiers et immobiliers ? Avec un horizon d'au moins huit ans, achetez des grands crus et donnez une touche « plaisir » à votre patrimoine.

**INVESTIR AVEC MÉTHODE**

Pour contenir votre risque, privilégiez les domaines et châteaux les plus demandés sur le marché international, car les flacons se revendront plus facilement à terme, souvent avec de jolies plus-values. Parmi les vins les plus recherchés par les acheteurs étrangers, se trouvent les premiers et les grands crus classés bordelais, ainsi que les vins de vigneron réputés en Bourgogne. Attention : si vous n'êtes pas expert, prenez conseil pour repérer les belles signatures et éviter les vins à la mode, dont la cote peut s'effondrer aussi vite qu'elle a décollé. Sachez que « la constitution d'une cave patrimoniale peut démarrer avec 1 000 €. Dans cette optique, il faut plutôt privilégier les vins rouges, dont la capacité de garde est en général plus grande que celle des blancs », conseille Angélique de Lencquesaing, cofondatrice de la plate-forme d'enchères et d'achat de vin [iDealwine.com](https://www.idealwine.com). Pour réaliser vos acquisitions, visitez des domaines, misez sur les foires aux vins, fouinez chez des cavistes spécialisés ou abonnez-vous à des sites spécialisés ([iDealwine](https://www.idealwine.com), etc.). Pour les plus aguerris, achetez des bouteilles aux enchères.

Une fois votre fond de cave méthodiquement composé, complétez-le avec des pépites moins connues. Cette stratégie permettra de dynamiser votre portefeuille et de doper votre rendement à long terme. Par exemple, certains vignerons stars des vins naturels du Jura, de la Loire ou encore du Languedoc, très à la mode en ce moment, font de jolis scores dans les ventes aux enchères. Vous pouvez également viser les beaux domaines d'Italie ou d'Espagne.

**BIEN CONSERVER SES BOUTEILLES**

Contrairement à la majorité des placements, le vin ne produit aucun revenu. Le rendement de votre cave dépendra exclusivement de la plus-value obtenue à la revente de vos bouteilles. Un bon cru peut se céder de quatre à cinq fois plus cher qu'il n'a été acheté. S'il s'agit d'une bouteille devenue rare et issue d'un domaine coté, vous pouvez espérer largement plus. Attention, tous les vins ont un apogée, variable selon le cépage, le domaine et l'année. Il correspond à la durée de maturation optimale des bouteilles. Si vous dépassez cette date, leur qualité gustative baissera et leur cote dégringolera. C'est pourquoi il faut réguliè-



## LES PLUS-VALUES NE SONT PAS TAXÉES SI LA VENTE EST INFÉRIEURE À 5 000 €

ment expertiser votre cave, pour repérer les crus à céder. Autre conseil : soyez vigilant sur les conditions de stockage de vos bouteilles. Surveillez particulièrement la température de votre cave, qui doit rester constante, ainsi que son degré d'humidité. Une trop faible hygrométrie fera se rétracter le bouchon de liège, et votre vin tournera au vinaigre ; si elle est trop forte, les moisissures piqueront – voire décolleront – les étiquettes. Si votre cave personnelle ne répond pas aux critères, des entreprises proposent des services de conservation en entrepôt sécurisé (

[iDealwine](https://www.idealwine.com), etc.). Enfin, à la revente, les plus-values sont imposées à 19 % et soumises, en plus, aux prélèvements sociaux de 17,2 %, après l'application d'un abattement pour une durée de détention de 5 % par an après deux ans. Pour éviter d'être taxé, il faut donc attendre vingt-deux ans avant toute cession. Ou bien profiter d'un cas d'exonération intéressant : si le montant de la vente ne dépasse pas 5 000 € par lot, les plus-values ne sont pas taxées. ■ **Marie Pellefigue**