

LE VIN SANS DÉBOIRES

Quand le vin est tiré, il faut le boire ! Mais on peut aussi attendre qu'il prenne de la bouteille et de la valeur pour mieux le négocier. Placement plaisir, investir dans le vin, c'est tout un art, qu'il faut savoir maîtriser sans succomber à l'ivresse de la spéculation.

PETRUS, YQUEM, MOUTON-ROTHSCHILD, ROMANÉE-CONTI...

Des noms prestigieux qui font rêver les amateurs de vins, mais pas seulement. Avec la crise, la baisse de rendements des produits d'épargne classiques (comptes sur livrets, assurance vie...), le durcissement de la fiscalité, le secteur du vin intéresse les investisseurs, particuliers comme institutionnels. Par ailleurs, en à peine quelques années, le marché du vin s'est internationalisé. Symbole de la culture et de l'art de vivre français, le secteur en pleine explosion séduit de plus en plus une clientèle internationale : américaine, russe, mais également asiatique et plus particulièrement chinoise ou encore brésilienne. Le marché des grands crus a enregistré, depuis 2007, une progression de 89 % pendant que l'indice Cac 40 perdait, quant à lui, 25 % de sa valeur (selon **iDealwine**). Se constituer une cave est donc une bonne façon d'allier plaisir et rendement intéressant. Mais pas question de se lancer à l'aveuglette. Tout comme le marché de l'art contemporain, certaines règles sont à connaître afin de faire les bons choix et profiter au mieux de ce marché en pleine effervescence !

> Les grands vins un placement juteux...

Autrefois destiné essentiellement à la consommation et réservé à une poignée d'amateurs avertis, les grands crus, en moins de dix ans, sont devenus un investissement financier particulièrement rentable. « Placement original, c'est une excellente occasion pour diversifier son patrimoine avec un fort potentiel de performance, à condition toutefois de veiller à ne pas investir plus de 5 à 10 % de son patrimoine financier. Cela reste avant tout une épargne de confort et absolument pas de nécessité », souligne Thierry Goddet,



fondateur et président de la cave patrimoniale Cavissima. C'est pourquoi « *un tel investissement ne doit pas être pris à la légère. Il est indispensable de bien connaître et de maîtriser nombre de critères d'investissements* » ajoute Angélique de Lencquesaing, associée et cofondatrice d'iDealwine, plate-forme d'achat et de vente de vins sur Internet.

Bien qu'il existe en France et à l'étranger une multitude de vins de très bonne qualité, tous ne feront pas pour autant un bon investissement. Ainsi, « *sur les 4 000 châteaux du Bordelais, seuls les top 30-40 atteignent régulièrement les critères de sélection en matière d'investissement* », rappelle Régis Paul, fondateur et président du courtier en vins European Millésimes.

Aussi, si votre objectif est de valoriser votre patrimoine, il faut, avant tout, vous concentrer sur les bordeaux, les bourgognes et certains côtes-du-Rhône. Et plus particulièrement sur les grands crus dont les quantités produites sont limitées et connues à l'avance.

Ce qui est rare est cher : les chiffres parlent d'eux-mêmes. Un Château Margaux alloue seulement 35 % de ses terres à la production, Mouton-Rothschild limite sa production à une récolte d'une misère de quatre grappes par pied, un Château Ausone ne produit que 18 000 bouteilles par an et un Petrus moins de 2 500 caisses chaque année, pour l'ensemble de la demande mondiale... Chaque bouteille bue ou collectionnée fait donc baisser le stock, la rareté s'installe et les prix montent.

Champagne !

Longtemps cantonnés au marché anglais, les grands champagnes sont aujourd'hui eux aussi prisés par de nombreux collectionneurs présents dans le monde entier. Attention, la plupart des transactions s'opèrent sur des cuvées de prestige de quelques grandes marques que l'on peut répartir en deux grandes catégories : les cuvées classiques (Taittinger Comtes de Champagne, Ruinart Dom Ruinart, Laurent Perrier Grand siècle...) et les cuvées spéculatives (Krug Clos du Mesnil, Salon cuvée « S », Selosse...). « *Il ne faut donc pas hésiter à investir sur des cuvées des années 1940, 1950 ou 1960 qui sont encore excellentes à la dégustation et d'un très bon rapport qualité/prix* », conseille Angélique de Lencquesaing.

... à condition de bien connaître le marché

Les noms prestigieux de grands crus de Bordeaux, de Bourgogne ou de la vallée du Rhône ne sont pourtant pas toujours synonymes de bonnes affaires. Hormis la provenance du vin, l'année de

L'année de production du vin est un critère aussi essentiel que la provenance du cru

sa production est également un critère essentiel à prendre en compte. Des millésimes célèbres tels que 1961 et 1982, et plus récemment 2005 et 2009, justifient des prix élevés.

En revanche, « *les années 2002, 2003 ou 2007 pour un bordeaux, dans le cadre d'un placement, sont à proscrire* », prévient Angélique de Lencquesaing. C'est pourquoi il est nécessaire, avant de se lancer, d'avoir une bonne connaissance des prix. Comme pour n'importe quel investissement, afin d'espérer une plus-value, les bouteilles doivent, avant, avoir été achetées à des prix compétitifs. Or, ce n'est plus toujours le cas pour les bordeaux. Face à la flambée des cours de 2005 à 2009, les châteaux bordelais ont considérablement augmenté leurs prix durant ces dernières années. Sans compter que la qualité n'est pas au rendez-vous pour les années 2011, 2012 et 2013. Les chances de réaliser des plus-values sur ces vins sont donc infimes sur les prochaines années à venir. Gare aussi aux phénomènes de mode. « *Très prisé par la clientèle chinoise, le Château Lafite Rothschild a été l'objet d'une spéculation intense jusqu'à la fin de l'année 2010. En dépit des actions menées par le domaine pour défendre sa marque, les contrefaçons, mais aussi l'arrêt brutal de la pratique des "cadeaux" en Chine ont mis un terme à cette situa-*



tion, et les cours sont revenus à leur niveau du début des années 2000 », confie toujours Angélique de Lencquesaing.

En résumé, il n'est pas si simple de connaître le prix exact d'un vin. D'autant qu'il varie d'un marchand (cavistes, sites Internet, enchères...) à l'autre. Le mieux est donc de se faire sa propre idée en potassant régulièrement les guides qui font autorité dans le domaine comme le *Guide Parker*, auxquels certains se

réfèrent comme à la Bible ! « Une bonne notation fait la différence entre un bon et un moins bon investissement. L'envolée des prix du bordaux primeur 2008 est peut-être l'exemple récent le plus démonstratif de l'influence de ce critique de vins venus

des États-Unis », reconnaît Régis Paul. Tous les vins qui affichent une note supérieure à 90 sur 100 sont devenus des pépites recherchées par tous les amateurs.

De nombreux autres guides sont intéressants à consulter. Tels notamment *Le guide des vins de France*, de Michel Bettane et Thierry Desseauve, qui paraît tous les ans avec plus de 50 000 notes de dégustations ou encore le guide de la *Revue du vin de France* (le « guide vert »), qui vous propose chaque année une sélection de plus de 7 500 vins de France, avec leur note, leur prix mais aussi des conseils pour les acheter, les conserver et les servir.

Pour se faire une idée exacte du prix des vins, mieux vaut s'en référer aux guides



Autre source incontournable, consulter régulièrement le *Liv-Ex Fine Wine 100 index*, principal indice de référence de l'industrie du vin, qui rassemble les 100 vins les plus recherchés à l'international. L'indice est revu tous les mois. *Le Liv-ex 50 cote*, lui, quotidiennement. Le marché des ventes aux enchères constitue aussi un excellent baromètre de la cote des vins. L'évolution de l'indice *WineDex® iDealwine*, qui regroupe les 100 meilleurs vins français des régions de Bordeaux, Bourgogne et de la vallée du Rhône est riche en enseignement. Enfin, *WineDecider* est le comparateur leader en France pour les vins fins et les grands crus. Il scanne en permanence les prix de plus de 450 vendeurs en ligne dans le monde et tire une moyenne pour chaque article.

> Un placement à moyen terme

Le temps de conservation dépend ensuite du millésime. Un vin acheté en primeur devra être conservé plus longtemps qu'un millésime déjà arrivé à maturité depuis plusieurs années. Prévoyez, en moyenne, un investissement sur au minimum cinq ans. « Les grands crus sont un des rares produits à prendre de la valeur en vieillissant. Les vins de Bordeaux, de Bourgogne et certains vins de la vallée du Rhône ont un potentiel de garde de plus de vingt ans » explique Thierry Goddet. Ce qui ne sera jamais le cas pour des beaujolais ou des vins de la vallée de la Loire, même s'il en existe de très bonne qualité à déguster.

Afin de détenir une cave qui se valorise avec le temps, celle-ci doit donc comprendre, dans l'idéal, un minimum de 40 à 50 % de bordeaux, avec surtout des premiers crus classés du Médoc, de la région de Pomerol et de Saint-Émilion (Petrus, Ausone, Cheval Blanc, Pavie et Angélys) ainsi que des Pauillac (Lynch Bages et Pontet Canet), 30 % de bourgognes (Romanée-Conti, Leflaive, Roumier, Coche-Dury, Clos des Lambrays...), 10 % de vins de la vallée du Rhône (Côte-Rôtie La Landonne, La Mouline ou La Turquie, Hermitage Jean-Louis Chave) et 10 % d'excellents vins étrangers comme certains de Toscane (Sassicaia, Masseto...) ou de Californie (Glen Eagle, Opus One...). « Les vins, à l'inverse des actions ou obligations, sont un actif tangible avec une vraie valeur intrinsèque. Un vin d'une valeur zéro est une bouteille cassée ! La demande n'est pas prête de ralentir. Selon une étude de Cap Gemini, il y aurait 9 millions de personnes à tra-