

# Investir dans le vin sans céder à l'ivresse

🏠 > Économie > Votre argent | Marie Pellefigue | 18 novembre 2018, 11h25 | [f](#) [t](#) [m](#) 0



Charlotte Molas pour Le Parisien Week-End

**LE PARISIEN WEEK-END.** Une bouteille est un placement intéressant, pour peu que l'on sache quoi acheter. Quelques conseils à suivre avant de transformer sa cave en coffre-fort.

Que vous soyez connaisseur ou simple amateur, investir dans une cave à vin est un bon calcul, à condition de ne pas engager plus de 10 % de votre patrimoine. Avec un peu de nez et de méthode, vous pouvez réaliser de belles plus-values.

## Ciblez en priorité les grands rouges

Commencer un « fonds de cave » nécessite quelques milliers d'euros. Privilégiez les vins des régions françaises les plus prisées des amateurs de nectar. Vous optimiserez ainsi vos chances de plus-values à terme. « Commencez par exemple par des bouteilles de premiers crus classés et de grands crus du Bordelais, ou de maisons cotées de Bourgogne. Elles font partie des plus demandées », confie Angélique de Lencquesaing, cofondatrice du site de ventes aux enchères [idealwine.com](#), dont près de 70 % des transactions concernent ces deux appellations.

---

En bordeaux rouge, par exemple, vous pouvez encore acheter entre 25 et 100 euros la bouteille de beaux millésimes (comme les années 1990, 2000, 2005, 2010 ou 2015). Sachez par ailleurs que les vins rouges se gardent, en général, plus longtemps que les blancs.

## **Variez le contenu de votre cave**

Comme un investissement en actions, un placement « vin » doit être diversifié. Pensez à ajouter à votre cave quelques bouteilles de blanc et à miser sur des régions moins connues à l'international, mais appréciées des experts, comme les crus de Loire ou ceux de la vallée du Rhône.

« Ils sont encore accessibles, on peut en trouver entre 20 et 30 euros la bouteille, mais la cote de ces domaines grimpe d'année en année », ajoute Angélique de Lencquesaing. Autres bon tuyau réservé aux connaisseurs, parier sur les vins du Jura, les champagnes millésimés, certains crus du Sud-Ouest et les vins étrangers, italiens et espagnols en tête (entre 30 et 80 euros).

## **Bichonnez vos bouteilles pour en récolter les fruits**

Pour en obtenir un bon prix, il est conseillé de revendre vos bouteilles aux enchères. Des experts les examineront pour garantir aux acheteurs que leur conservation a été optimale. Si votre logement ne dispose pas d'une cave à vin sécurisée, passez par une société de gardiennage de bouteilles (La Cave, Les Grands Chais de France...).

Dans ces entrepôts surveillés, vos précieux nectars bénéficieront d'une hygrométrie parfaite (taux d'humidité) et d'une sécurité optimale. Vous pourrez même, sur demande, faire livrer les bouteilles à votre domicile ou sur le lieu de la vente aux enchères.