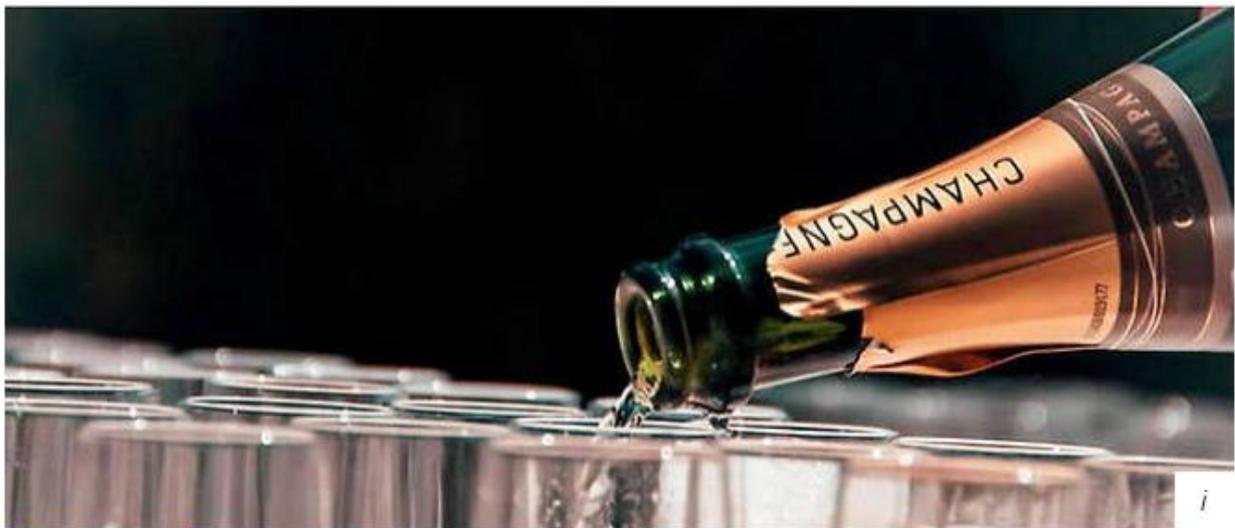


Champagne : aux enchères, un marché qui pétille

Boisson à part dans l'univers du vin, le champagne l'est également sous le marteau, où le secteur est en plein boom, notamment à l'approche de Noël.

Par Arthur Frydman

Modifié le 09/12/2020 à 16:44 - Publié le 09/12/2020 à 15:00 | Le Point.fr



La semaine dernière, *Le Point* révélait [sa sélection 2020 de champagnes](#) et dressait l'état de santé – plutôt à la peine – du marché post-Covid du roi des vins effervescents. Malgré une belle récolte cette année et un champagne qui n'a « jamais été aussi bon et surtout aussi pur », [selon Jacques Dupont](#), le commerce de la boisson festive a la gueule de bois. Les prix du raisin dans l'appellation champenoise sont en baisse, les rendements accordés ont été amputés de près de 20 % par rapport à l'an dernier, les exportations souffrent et les ventes fléchissent. Néanmoins, le champagne qui « aide à l'émerveillement », comme disait [George Sand](#), attire encore et toujours et devient de plus en plus couru sur un autre segment du commerce, moins attendu : celui des enchères.

Un marché bien différent de celui des vins tranquilles

En effet, sur ce second marché, le champagne et ses belles cuvées – absents des enchères par le passé – sont davantage présents sur les catalogues des maisons de ventes, surtout à l'approche des fêtes de fin d'année où les gens veulent se faire plaisir – notamment en cette période morose – et offrir de beaux champagnes. Comme le souligne Pascal Kuzniewski, expert viticole auprès de l'opérateur Besch Auction à Cannes – l'un des principaux acteurs d'enchères viti-vinicoles en France –, « sous le marteau, il faut bien dissocier le marché du vin et celui du champagne, un secteur à part entière avec de vrais amateurs, dégustateurs et collectionneurs. En témoignent les vacations 100 % champenoises que nous avons montées et qui, chaque année, attirent un nombre croissant d'enchérisseurs ».



Même son de cloche du côté d'iDealwine, première plateforme de vente de vin en ligne. « Le marché est étroit mais le prestige du champagne et son côté joyeux font de ce vignoble un des plus dynamiques aux enchères », affirme Angélique de Lencquesaing, cofondatrice et

directrice générale déléguée d'iDealwine. Ainsi, selon le dernier baromètre publié par la maison, les échanges dans ce secteur sont passés de 500 000 euros en 2018 à plus de 700 000 euros en 2019.

De plus, « aujourd'hui, le champagne a beaucoup évolué avec des vins très divers qu'on retrouve aux enchères et qui ont leur identité propre, comme les grandes cuvées des grosses maisons ou ceux dits « de vigneron » ». Les connaisseurs avisés ont donc des goûts qui se sont affinés et précisés et recherchent des choses bien particulières.

Surtout, à l'inverse du vin tranquille, les acheteurs viennent dans les salles de ventes pour repartir avec une bouteille destinée à être bue. « Ce sont des buveurs et non des spéculateurs », ajoute le spécialiste. Une vision partagée par Angélique de Lencquesaing, pour qui « les acheteurs acquièrent des champagnes à consommer rapidement a contrario des vins, souvent stockés et vieillis ».



Les vieux millésimes : la perle rare

Aux enchères, exit les bouteilles bas de gamme, sauf à de rares exceptions chez certains opérateurs de ventes. « Nous ne proposons habituellement aucun champagne à 10, 15 ou 20 euros.

Les commerces en sont remplis et

ce n'est pas pour ce type de flacons que les enchérisseurs sont motivés. Ces derniers veulent du pointu et se sont rendu compte que le champagne n'est pas que des bulles mais est surtout un vin qui peut vieillir et qui a une réelle capacité de garde. », enchérit Pascal Kuzniewski. Un état de fait confirmé par Angélique de Lencquesaing, qui voit dans les champagnes « un marché concentré sur les cuvées signatures des grandes maisons et sur les étiquettes rares et prestigieuses » et donc évidemment plus onéreuses. Cela étant dit, quels sont donc les champagnes les plus recherchés ?



Lire aussi Spécial champagne – Jusque-là, tout allait si bien

Sans conteste possible, les vieux millésimes trustent l'ensemble des enchères. Des vins introuvables dans le premier marché et, si tel était le cas, les prix sont de toute façon plus avantageux sous le marteau. Les enchérisseurs scrutent attentivement les vacations à la recherche de cuvées matures signées Dom Pérignon,

notamment celles réalisées entre 1940 et 1960, comme son Brut Impérial 1947 (autour de 300 euros) ou son célèbre rosé 1959 que l'on trouve autour de 6 000 euros. Également, les champagnes de la maison Krug, avec son Brut Vintage 1979 qui s'échange autour de 1 000 euros, ou Bollinger et ses cuvées R.D. 1996 (est. 360 euros environ) ou Vieilles Vignes françaises, un vin fait à partir de parcelles de vignes « franches de pied » ou non greffées, relique de ce que devait être le champagne de l'époque préphylloxérique.

Très plébiscités également, les vins de la maison Salon, « le Graal » des amateurs pour son champagne mono-cépage (100 % chardonnay), mono-terroir (la Côte de Blanc) et mono-cru (Le Mesnil-sur-Oger) produit que dans les grandes années. Les vins du domaine se négocient autour de 2 500 euros la bouteille. Enfin, une nette tendance se dégage avec un intérêt accru des acheteurs pour un champagne dit « de vigneron » ou « de producteur », c'est-à-dire des cuvées plus confidentielles et rares, à l'instar des vins de Selosse, dont les prix ne cessent de grimper, ainsi que les viticulteurs Savart, Boulard, Horiot ou encore Olivier Collin.



Lire aussi [Qui a inventé le champagne ? La putain du roi](#)

Par ailleurs, et comme dans tous milieux où gravitent des amateurs pointus et des collectionneurs, l'expertise est fondamentale. « Les enchérisseurs souhaitent de l'authenticité et de la traçabilité. Ils

aiment savoir d'où le champagne vient et comment il a été conservé. Autrement dit, ils veulent le maximum d'informations sur la bouteille », analyse Pascal Kuzniewski. Les descriptions des flacons sont donc les plus précises possible, tout comme il est important de savoir dans quelles caves les champagnes ont été conservés. « Celles-ci doivent être fraîches et humides avec un équilibre idéal de l'hygrométrie. Le point crucial pour les champagnes est l'esthétique de la bouteille et sa limpidité. De petits sédiments qui traînent, rien de grave, mais il faut être très attentif à la présence ou non d'un voile qui indique un défaut. Ce qu'on appelle le "goût de lumière". Il faut préserver ses vins au maximum dans l'obscurité et éviter de trop les manipuler », conclut l'expert.