



Patrimoine

PLUS-VALUE

Un portefeuille de vins avec 5000 euros, c'est possible !

A condition de bien choisir vos bouteilles, vous pourrez réaliser de belles affaires à la revente. Nos conseils, en partenariat avec iDealwine.

PAR MARIE PELLEFIGUE

Vous cherchez un produit de diversification relativement sûr et ludique ? Constituez-vous une cave patrimoniale. En achetant des bouteilles de vin pour les conserver, puis les revendre après une dizaine d'années, vous pouvez espérer de substantielles plus-values. Pour cela, il est bon de connaître quelques règles. Tout d'abord, les vins ne se gardent pas pendant des décennies, car ils ont un « apogée », date à laquelle ils atteignent leur plénitude d'arômes. Si vous dépassez cette période idéale de dégustation, qui

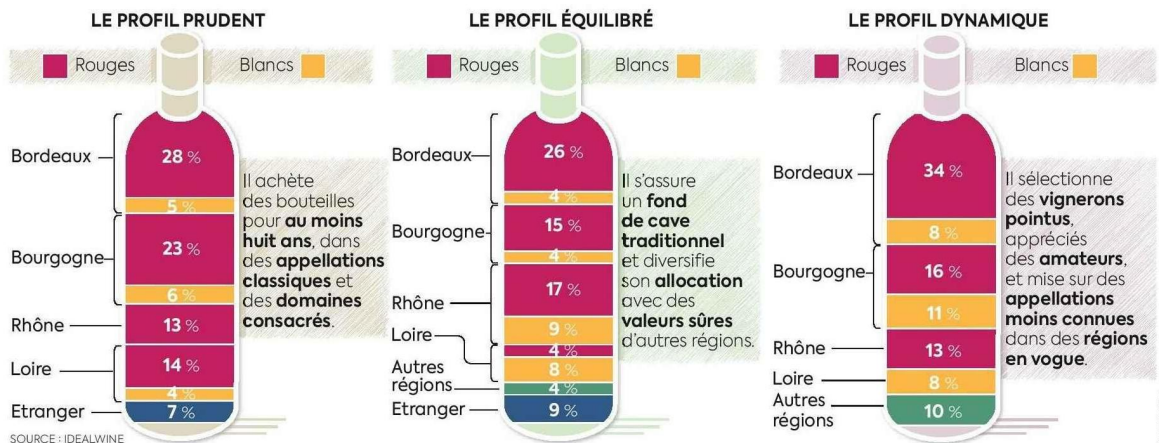
dépend de leur région d'origine, de leur couleur – les rouges conservant en général plus longtemps que les blancs – et de leur millésime, vos vins seront moins recherchés et vos gains moindres.

Ensuite, sachez que la valeur des bouteilles évolue d'une année sur l'autre. Parfois, certains flacons verront leur prix multiplié par cinq, si l'engouement des acheteurs est là, tandis que d'autres trouveront difficilement preneur si la mode pour un domaine est passée. Enfin, « seules les bouteilles conservées à température constante et dans de bonnes conditions d'hygrométrie se vendront

vite et bien », rappelle Angélique de Lencquesaing, cofondatrice d'iDealwine, un site de référence pour l'achat et la vente de vins. Si vous ne disposez pas des mètres carrés requis, de nombreuses sociétés proposent des services de gardiennage de bouteilles : Chemin des vignes, Garde-vins, La Cave, iDealwine, InVinôme, Les Chais de France, Les Caves des Montquartiers, WineSitting...

Pour commencer, misez sur les bouteilles les plus cotées à l'international, à savoir les crus français ! « Notre pays possède une collection de vins de garde et de grandes appellations que convoitent les amateurs du monde entier », souligne-t-on chez Cavissima, un site de constitution de cave. Le Bordelais et la Bourgogne restent les régions les plus recherchées, le potentiel de plus-value étant encore plus important avec des premiers crus classés et grands crus dans le Bordelais, et des vins de maisons cotées en Bourgogne. Car ils sont largement achetés par des personnes qui... les boivent.

Diversifiez ensuite votre cave vers d'autres régions. A ce titre, les bouteilles issues de la vallée du Rhône, de la Loire – de sa source à son aval –, du Jura, de la Corse, de la Provence et du Beaujolais sont intéressantes. Un peu plus exotiques, les vins du Sud-Ouest, d'Italie, d'Espagne, d'Australie, d'Afrique du Sud ou d'Amérique latine ont aussi leurs aficionados. Enfin, si vous disposez de moyens un peu plus conséquents, vous pouvez investir dans de très grands champagnes. N'achetez alors que des bouteilles millésimées, car elles



sont produites à partir des raisins d'une même année, et non avec des assemblages de plusieurs vendanges : leur cote est assurée et ne fera que grimper.

Pour vous aider à démarrer votre cave, L'Express a demandé à iDealwine de composer une allocation de bouteilles correspondant à trois profils d'épargnants. Le cahier des charges ? Choisir des vins qu'il est facile de trouver aujourd'hui. Pour les acquérir, vous pourrez vous rendre chez des cavistes spécialisés, passer en direct auprès des domaines cités, ou préférer un intermédiaire en ligne, comme Cavissima ou iDealwine. Autre critère : ne pas dépasser un budget global de 5 000 euros. Dans la mesure du possible, achetez quelques magnums plutôt que des bouteilles. « Comme ils sont produits en moins grande quantité, au bout de huit à dix ans, ils seront encore plus rares sur le marché et donc se valoriseront davantage », explique Angélique de Lencquesaing.

Le premier profil d'épargnant est considéré comme « prudent ». Ce sera le vôtre si vous souhaitez conserver vos flacons le plus longtemps possible. Il convient alors de privilégier des vins de garde, en misant sur des régions très recherchées et des appellations traditionnelles. Vous pourrez pimenter légèrement votre allocation avec quelques bouteilles plus exotiques, issues de grands cépages. Pour ce profil, iDealwine conseille un tiers de grands bordeaux. En rouge, du Château Figeac 2016 (330 euros la bouteille), du Château Haut-Bailly 2020 (139 euros) et, en blanc, du Château Cos d'Estournel 2020 (135 euros). Pour rester dans les valeurs sûres, il faut y ajouter quasiment la même proportion de bourgognes. En rouge, du beaune premier cru Les Grèves Domaine des Croix 2021, du marsannay de Sylvain Pataille 2021 et du pommard Domaine Lucien Boillot & Fils 2019 (108 euros, 38 euros et 49 euros) et, en blanc, du pouilly-fuissé « En Chatenay », cuvée Zen, de la Soufrandière 2021 (48 euros).

Ensuite, ajoutez deux vins rouges du Rhône, du châteauneuf-du-pape Clos des Papes 2020 et du côte-rôtie Améthyste Vignobles Levet 2020 (75 et 40 euros), ainsi que deux vins de Loire : en rouge, du san-cerre Le Paradis Alphonse Mellot 2019 et en blanc, du vouvray Le Mont Sec Domaine Huet 2021 (120 et 32 euros). La touche exotique portera sur une valeur sûre italienne,



Pour une cave plus « dynamique », il faut faire des paris avec des achats pointus.

avec un barolo DOCG del Comune di la Morra Roberto Voerzio 2017 (114 euros).

Le second profil d'épargnant est qualifié d'« équilibré ». Il correspond à des investisseurs prêts à prendre un peu plus de risque dans la composition de leur cave. Cette dernière inclura toujours des régions recherchées, avec une proportion de 75 % de bordeaux, bourgognes et rhônes, mais avec des domaines moins classiques et des vigneronnes de conviction. En bordeaux, optez pour un Château Pavie Macquin 2019 et un Château Pichon Longueville Baron 2018 en rouge (89 et 185 euros) et pour un blanc liquoreux, le Château Suduiraut 2015 (65 euros). En bourgognes, iDealwine, recommande deux rouges de 2021, du chassagne-montrachet La Goujonne d'Hubert Lamy et du aloxe-corton premier cru Clos du Chapitre de Follin-Arbelet ; ainsi qu'un blanc, du chablis premier cru Côte de Léchet de Jean-Paul & Benoît Droin 2020 (72, 56 et 37 euros). Enfin, en rhônes rouges, ciblez du châteauneuf-du-pape Charvin 2020, du côte-rôtie Château d'Ampuis Guigal 2019 et un blanc, du condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay par Stéphane Ogier 2019 (45, 92 et 78 euros).

Le quart restant sera composé de bouteilles de vigneronnes reconnus, dans des régions dont la cote grimpe. Un rouge et un blanc de Loire, respectivement du

saumur-champigny Les Poyeux d'Antoine Sanzay 2015 et de l'anjou Grandes Rogeries Nature Terra Vita Vinum 2020 (55 et 65 euros). Ainsi qu'un vin blanc d'Alsace, du riesling Clos Windsbuhl Zind-Humbrecht 2020 et un rouge australien, du barossa Valley Penfolds Wines RWT Bin 798 Shiraz (68 et 145 euros).

Enfin, l'épargnant qui souhaite une cave plus « dynamique », à faire tourner régulièrement, sélectionnera des bouteilles plus pointues, qui séduiront les amateurs éclairés, et parachèvera ses achats par quelques paris dans des régions prometteuses. En bordeaux rouges, jetez votre dévolu sur du château Troplong Mondot 2016 (135 euros), du château Les Carmes Haut Brion 2020 (169 euros) et du château Siran 2019 (35 euros) et, en blanc, sur du château Smith Haut Lafitte 2020 (135 euros). A cette sélection s'ajoutent du bourgogne rouge avec du pernard-vergelles premier cru Ile des Vergelles de Chandon de Briailles 2018 et du beaune premier cru Chouaucheux de Fanny Sabre 2019 (75 et 54 euros) ; ainsi que du blanc, avec du meursault de Vincent Bouzereau 2021 et du chablis premier cru Vaucoupin de Clotilde Davenne 2021 (48 et 40 euros).

Complétez avec deux vins rouges du Rhône, du côte-rôtie Oléa du domaine Jasmin 2020 et du châteauneuf-du-pape Le Vieux Donjon 2021 (68 et 42 euros), et un vin blanc de Loire, de l'anjou Rouères du domaine Belargus 2020 (65 euros). Pour la partie plus audacieuse, un vin de Provence, du bandol Terrebrune 2019, et un vin corse, du Patrimoine Memoria d'Antoine Marie Arena 2021 (35 et 49 euros) seront de bonnes options.

Si ces trois paris se révèlent gagnants, vous obtiendrez, à la revente, des plus-values... peut-être grignotées par le fisc. Elles seront taxées à 19 % dès le premier euro et soumises aux prélèvements sociaux de 17,2 %, le tout après un abattement pour durée de détention, de 5 % par an après deux ans. « L'exonération totale est donc acquise au bout de vingt-deux ans », souligne Jean-Michel Coquema, notaire au Groupe Monassier. Une durée fiscale pas toujours adaptée à l'apogée de certains crus. Une astuce : fractionnez la cession de votre cave, car quel que soit le nombre de bouteilles, si le montant de la vente est inférieur à 5 000 euros, ou 10 000 euros pour un couple, elle ne sera pas imposée. *