

Mieux vivre

Le Château Léoville Barton produit des grands crus de saint-julien à des prix encore attractifs.



FURAX

Vins

4 façons d'investir dans le vin

Si ces dernières années, l'envolée du prix de certaines bouteilles a pu faire rêver, le vin reste un placement plaisir qui ne va pas sans risques. Nos conseils.

Enquête: William Coop-Phane

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Beau potentiel du vignoble du Val de Loire : avec un prix moyen de 20 000 euros l'hectare, c'est l'un des plus accessibles.



Dans son dernier rapport, la plateforme Liv-ex, référence mondiale pour les échanges, constate que 2021 a été une année record pour le vin. Son indice Fine Wine 100 a atteint son pic décennal et les transactions ont bondi de 10,5% par rapport à 2020. Qu'il s'agisse de devenir propriétaire de vignes, d'acheter des crus qui se valoriseront avec les années, d'acquérir des parts dans un vignoble en échange de caisses de vins régulièrement allouées ou de déléguer la constitution et la gestion d'une cave à des professionnels comme s'il s'agissait d'un portefeuille d'actions, de nombreuses solutions existent pour miser sur l'« or rouge ».

Comme pour tout placement, avant de se lancer, il faut garder en tête des règles de prudence et de bon sens. L'objectif doit être avant tout la diversification patrimoniale. Soyez sélectif, vérifiez que les prix d'achat sont cohérents avec le marché et ne dépassent pas 5% au plus de vos actifs globaux pour ne pas trop

vous exposer. Dans le cas d'un investissement en bouteilles, si la valorisation n'est pas bonne, vous pourrez toujours les boire. Faites-vous plaisir avant tout !

■ **Acheter un vignoble**

Dans un élan de retour à la terre et à des valeurs plus proches de la nature, l'acquisition d'un vignoble fait rêver de nombreux investisseurs. La manière la plus fréquente de passer à l'acte est la reprise d'un domaine existant. Le choix du type de propriété et de son appellation dépendra de la motivation de l'acheteur. Un dirigeant d'entreprise pourra ainsi avoir envie de « s'offrir » un domaine pour des raisons de statut social, un couple de jeunes actifs aisés, pour effectuer un investissement plaisir, quand, pour d'autres, il s'agit d'une démarche d'optimisation fiscale.

Combien ça coûte ? Les coûts d'acquisition dépendent des régions et des zones d'appellation. Selon la Safer, le prix moyen du vignoble en France s'établit à 148 100 euros par hectare. Si l'on exclut la Champagne, il tourne plutôt autour de 72 500 euros par hectare de vignes. Et les prix sont en constante hausse. Selon la dernière édition de l'étude d'Agrifrance BNP Paribas Wealth Management, « en 2020, hormis quelques rares exceptions, les prix du foncier viticole ont continué de progresser de 3 à 5% dans les principales régions ». Sur dix ans, toutes appellations confondues, la croissance annuelle a été de 4,9%. Sans surprise, les trois bassins viticoles de la Champagne, du Bordelais et de la Bourgogne concentrent plus de 80% de la valeur du patrimoine foncier (et plus de 40% des surfaces). Pour autant, la même étude pointe le regain de dynamisme du Centre Val de Loire et de la Provence. On comptabilise désormais en moyenne entre quinze et vingt ventes par an dans le vignoble du Val de Loire, contre une moyenne de dix cessions dix ans plus tôt. Avec un prix moyen des vignes à 20 000 euros par hectare et un ticket d'entrée moyen autour de 1,5 million d'euros, le Val de Loire se positionne comme un vignoble « accessible » qui n'a jamais connu de réelles spéculations financières.

Combien ça rapporte ? En règle générale, le rendement d'une propriété viticole est assez faible et se situe entre 2 et 3%. Côté fiscalité, Vinea Transaction, spécialiste des ventes de domaines viticoles, précise que « certains montages peuvent permettre une exonération totale ou partielle d'impôt sur la fortune immobilière. C'est le cas lorsque la propriété est exploitée au travers d'un bail rural à long terme consenti au profit d'un groupe familial ». Reste que pour espérer une plus-value, il faut inscrire son projet d'acquisition dans une perspective de long terme, entre dix et quinze ans, et mieux vaut se faire accompagner par des experts.

Soutenir un domaine via le financement participatif

Conversion en bio, achat de matériel, plantation de nouvelles vignes... Tous ces projets que des domaines souhaitent mettre en œuvre peuvent être financés via l'épargne des particuliers grâce aux plates-formes de crowdfunding spécialisées dans le vin - Fundovino, Terra Hominis ou Wine Funding -, ou généralistes telles Tudigo. L'investissement se matérialise sous forme de dons avec contrepartie en nature (bouteilles, nuitées au domaine...), de prêts avec intérêts en vins ou de prise de participation au capital. Wine Funding, par exemple, propose de devenir actionnaire en bénéficiant de l'avantage fiscal IR PME (25% de réduction pour les souscriptions depuis

le 18 mars 2022, sinon 18%), le domaine rachetant au bout de six ans les actions à l'investisseur. D'autres plates-formes se rapprochent du modèle des GFV en montant une structure juridique (SCI...) qui va acquérir le vignoble et le louer au vigneron. L'épargnant est alors copropriétaire. Toutes formes confondues de crowdfunding, le ticket d'entrée démarre autour de 100 euros et peut grimper à plusieurs dizaines de milliers d'euros. Ce type d'investissement est à réserver aux passionnés : il y a peu d'offres (trois projets en cours sur Wine Funding, dont deux à l'étranger), la « rentabilité » est difficile à évaluer et les risques (dans le cas d'une mise en capital) peuvent être élevés. Attention aussi aux conditions de sortie.

Investir en bouteilles

Pour miser sur le vin, l'achat de bouteilles en direct reste l'option la plus simple. Toutefois, pour espérer un retour sur investissement, l'acquisition requiert une certaine expertise afin d'identifier les bons domaines et de connaître les envies des acheteurs au moment de la revente.

Combien ça coûte? Tout dépend du budget que vous souhaitez y consacrer. Pour commencer une cave avec une base de 180 bouteilles, le ticket d'entrée peut démarrer à 5 000 euros. Nous avons effectué notre sélection (voir tableau ci-contre) pour un budget de 25 000 euros qui permet d'aller chercher quelques belles signatures du Bordelais et de la Bourgogne. Tous les crus choisis, encore abordables, présentent un potentiel de hausse en raison de leur qualité. Nous avons mixé les régions, y compris en intégrant un domaine étranger (italien). Mais comme le rappelle Angélique de Lencquesaing, créatrice d'iDealwine, « le vin étant avant tout un investissement plaisir, la bonne façon de procéder est d'acheter selon ses goûts en privilégiant le meilleur de chaque région, car toutes sont susceptibles de rencontrer un vif succès aux enchères ». En 2021, les vins bio, biodynamiques et nature ont été très recherchés, avec 52% des adjudications. A Bordeaux, la plupart des grandes cuvées reprennent le chemin des prix des

Notre sélection clés en main pour un budget de 25 000 euros et 180 bouteilles ⁽¹⁾

Appellation, cuvée, domaine, millésime	Prix unitaire TTC	Commentaire
Alsace grand cru, Schoenenbourg, Marcel Deiss, 2015	70 €	Issue d'un des plus beaux terroirs à riesling d'Alsace, cette cuvée est un véritable monument alsacien, signée par un domaine phare, qui a fait de la complantation son fer de lance.
Côtes-du-roussillon-villages, Muntada, Domaine Gauby, 2019	72 €	La cuvée haute couture de ce domaine parmi les plus fameux du Roussillon : un vin aux parfums envoûtants et à la bouche profonde, puissante, offrant une chair et un grain de tannins extrêmement racés.
Côte-rôtie, Les Grandes Places, Clusel Roch, 2018	90 €	Un domaine référent en côte-rôtie. Les vignes sont âgées de 80 ans, une rareté conjuguée à un magnifique potentiel de garde.
Saint-julien, Château Léoville Barton, 2018	95 €	Les grands crus de saint-julien se distinguent souvent par leur capacité à se révéler délicieux dès leurs jeunes années. Cette grande signature classique de l'appellation est aussi réputée pour sa modération en termes de tarifs.
Barolo, Dagromis, Angelo Gaja, 2017	96 €	Dagromis est l'expression de deux grands terroirs de Barolo, La Morra, réputée pour ses vins plus tanniques, et Serralunga pour l'élégance de ses jus. Produit par l'une des signatures les plus renommées du vignoble piémontais.
Beaune-grèves premier cru, Vigne de l'Enfant Jésus, maison Bouchard Père et fils, 2018	99 €	Une icône de la côte-de-beaune, fleuron de la Maison Bouchard Père & Fils, unique propriétaire des quelque quatre hectares de ce premier cru rouge.
Châteauneuf-du-pape, Les Cailloux Cuvée Centenaire, André Brunel, 2019	110 €	Produit dans les grands millésimes à partir de la plus ancienne parcelle du domaine, ce vin qui fait la part belle au grenache (85%) est taillé pour une immense garde.
Meursault premier cru, Santenots Marquis d'Angerville, 2018	110 €	Un meursault confidentiel, exploité en biodynamie par un domaine iconique de la côte-de-beaune.
Sancerre, Le Paradis, Alphonse Mellot, 2016	125 €	L'une des cuvées les plus prestigieuses de ce domaine conduit en biodynamie, dont les vins sont dotés d'une finesse légendaire.
Chambolle-musigny premier cru, Les Charmes, La Pousse d'Or, 2017	149 €	Sous la houlette de Patrick Landanger, les vinifications douces respectent la matière première et les élevages discrets engendrent des vins d'une grande élégance.
Comtes de Champagne, Taittinger, 2011	152 €	Le fleuron de cette maison en pleine renaissance, provenant des plus belles parcelles de grand cru de la côte des Blancs. Un champagne riche, élégant et complexe.
Pessac-léognan, Château Les Carmes Haut-Brion, 2018	169 €	L'une des révélations de ces dernières années. Depuis son rachat par la famille Pichet, l'équipe menée par Guillaume Pouthier n'a de cesse de tirer le meilleur de ce splendide terroir.
Pomerol, Château La Conseillante, 2018	235 €	Un cru qui n'hésite pas à se mesurer aux plus grands vins de pomerol et qui les surpasse même parfois, à l'aveugle !
Saint-émilion, Château de Figeac, 2018	245 €	L'un des plus fabuleux terroirs de saint-émilion, dont la famille Manoncourt ne cesse de faire progresser les vins. Au point d'atteindre bientôt le sommet de la hiérarchie lors du nouveau classement? Affaire à suivre.
Echezeaux grand cru, Domaine des Perdrix, 2019	266 €	Un grand cru mythique de la côte-de-nuits, exploité avec talent par la famille Devillard sur l'une des parcelles les plus qualitatives de l'appellation.

(1) Achat par caisse de 12 pour chaque cru. Sélection établie par iDealwine.

Mieux vivre Vins

► belles années. Les millésimes récents sont un pari et devraient s'apprécier dans le temps. « *On note aussi une tension encore accrue sur les prix des grandes signatures de Bourgogne et de quelques noms du Rhône (Rayas) et du Jura (Domaine des Murmures, Domaine des Miroirs)* », ajoute Angélique de Lencquesaing.

Au-delà de la sélection, il faut s'assurer des conditions de stockage. L'endroit doit impérativement connaître de faibles variations de températures et un taux d'humidité satisfaisant pour éviter les risques d'oxydation du vin. A vérifier également, les termes de son assurance habitation pour couvrir la valeur des bouteilles en cas de dommage. Autre recommandation : acheter par caisse de six ou de douze auprès des domaines, de leurs revendeurs ou via les salles de ventes (notamment pour les vins les plus prestigieux). C'est la meilleure garantie d'en certifier la provenance et de les valoriser à la revente. L'achat des vins de Bordeaux en primeur est aussi un canal intéressant permettant de « *bénéficier de la valorisation des vins à terme sans avoir à rémunérer des intermédiaires successifs* », souligne Angélique de Lencquesaing, dont la plateforme inaugure cette année les achats en primeur.

Combien ça rapporte ? A la différence du CAC 40, dont les cours ont subi une forte volatilité durant la crise du Covid, le vin a maintenu une tendance haussière constante. En un an, à la fin de février dernier, la progression est de 7,54 % et de 10,17 % respectivement pour les vins de Bordeaux et de Bourgogne, selon les indices de la plate-forme iDealwine. « *La résilience des cours du vin est la première caractéristique que retiennent les amateurs*, confirme Thierry Goddet, le fondateur de Cavissima. *L'investissement présente un couple rendement et risque très attractif.* » Une condition : viser le long terme, soit une bonne dizaine d'années. Quant à la fiscalité, la plus-value à la revente est exonérée si la cession n'excède pas 5 000 euros. Au-dessus, elle est soumise à l'impôt sur le revenu au taux de 36,2%. Il faut détenir les bouteilles durant au moins vingt-deux ans pour annuler cette taxation grâce à l'abattement de 5 % par année.

Le ticket d'entrée pour se constituer une cave de 180 bouteilles démarre à 5 000 euros.



PIOVESEMPRE / GETTY IMAGES / ISTOCKPHOTO

■ Miser sur les GFV

Dans une logique plus financière, il est possible d'acquérir des parts d'un domaine viticole via un groupement foncier viticole ou GFV. L'investisseur devient copropriétaire, un GFV regroupant plusieurs copropriétaires. Juridiquement, il s'agit d'une société civile créée pour acheter et louer des vignobles de haute qualité à des viticulteurs professionnels. Ces derniers évitent ainsi de passer par une banque, par exemple pour l'achat de nouvelles parcelles. Ils gardent la main sur l'ensemble de la chaîne de production et d'exploitation, et reversent un loyer aux copropriétaires, le plus souvent sous forme de bouteilles. « *La quasi-totalité des investisseurs optent pour cette solution avec un nombre de*

Notre sélection de GFV ouverts à la commercialisation

Groupement foncier viticole	Intermédiaire	Parts disponibles	Prix de la part	Rémunération en bouteilles / an	Equivalent TTC / an
Domaine Lenita à Vaqueyras, beaumes-de-venise	Bacchus Conseil	60	3 400 €	NC	NC
Maison Roche de Bellene, bourgogne	Canovia	3	3 800 €	6	NC
Domaine en Beaujolais, fleurie, chiroubles ⁽¹⁾	GFVenligne.com	80	5 000 €	9	200 €
Champagne Gremillet	Bacchus Conseil	18	8 400 €	NC	NC
Humbot Veuve Doussot, champagnes Côte des Bar	GFV Saint-Vincent	50	57 000 €	48	1 200 €
Vignoble Mouty, saint-émilion grand cru	GFV Saint-Vincent	35	75 000 €	42	1 300 €

(1) Commercialisation prévue fin mars, nom du domaine concerné non communiqué au moment du bouclage de nos pages. NC : non communiqué.

cuvées prévu à l'avance, précise Hélène Corre, directrice de Bacchus Conseil, une structure spécialisée dans la création et la gestion de groupements fonciers. *C'est une sorte d'économie solidaire sous forme d'un bail rural de dix-huit ans qui s'apparente à un fermage.* »

Combien ça coûte ? Les tickets d'entrée varient selon les domaines et les appellations, mais plus ils sont élevés, plus le retour sur investissement est attractif. En général, il faut compter 20 000 euros, même si des intermédiaires comme Bacchus Conseil proposent des participations à partir de 5 000 euros (*voir tableau*). Il est conseillé de viser des petits domaines dont la rentabilité est potentiellement plus intéressante qu'un domaine prestigieux. Attention, l'offre est limitée et l'accès à ce type de placement reste difficile, les produits partant vite. La demande est forte et concerne tous les profils d'investisseurs. « *Cela va du jeune couple aisé qui opte pour un investissement plaisir au retraité qui souhaite diversifier son épargne pour des raisons fiscales* », constate Hélène Corre.

Combien ça rapporte ? L'investisseur est rémunéré chaque année en proportion de son investissement ou bénéficie de tarifs préférentiels, entre 30 et 50 % moins cher sur l'achat de bouteilles. Les rendements oscillent généralement de 1 à 4 %. Rien de mirobolant, mais c'est sur le plan fiscal que le GFV a des atouts à faire valoir. Imposable à l'IFI ? Vous pouvez déduire 75 % de la valeur de vos parts, dans la limite de 101 897 euros, et 50 % au-delà. « *Lexonération est accordée dès lors que le contribuable détient ses parts depuis deux ans et que l'exploitation bénéficie d'un bail à long terme* », détaille Hélène Corre. Côté succession, l'abattement de 75 % sur le montant transmis est applicable jusqu'à 300 000 euros par bénéficiaire (50 % au-delà). Comme tout placement, le GFV n'est pas sans risques : le capital n'est pas garanti, il peut y avoir des impayés de loyers qui entraînent le non-versement de revenus et la liquidité est aléatoire (il faut attendre de céder ses parts à un autre associé).

■ Opter pour les caves patrimoniales

Toujours dans une logique financière, l'investisseur peut passer par une cave patrimoniale gérée par une plate-forme en ligne, à l'instar de Cavissima, Patriwine, The Wine Cellar Club ou U'Wine. L'avantage ? Profiter de la connaissance d'experts qui s'occuperont des bouteilles de A à Z. Au moment de la constitution de la cave, le client peut choisir les vins selon ses préférences ou bien déléguer. Ensuite, la plate-forme assure le transport depuis les domaines afin de conserver les bouteilles, assurées par ses soins, dans un chai sécurisé qui bénéficie de conditions optimales de stockage. Elles

NFT et vin, une combinaison gagnante ?

Les NFT, ou *non fungible tokens*, autrement dit des actifs numériques uniques certifiés par une blockchain, ont fait une entrée remarquée dans l'univers du vin il y a six mois. Dom Pérignon vendait alors des coffrets en édition limitée de son champagne rosé 2006 sous forme de NFT. Grand cru classé de saint-émilion, Château Angélus a, lui, mis aux enchères une barrique de l'Angélus 2020 en primeur, assortie d'une représentation 3D de la cloche, symbole du domaine. Mise à prix : 110 000 dollars en cryptomonnaie USDC sur OpenSea, une des principales plates-

formes de transactions. Encore anecdotiques, ces exemples démontrent le potentiel de ce marché. Pour les propriétés, il s'agit de séduire une clientèle plus jeune et techno, tout en s'assurant du chiffre d'affaires en plus. Grâce à un NFT, une cuvée de champagne pourrait être vendue dès l'assemblage terminé sans attendre la fin du vieillissement en cave, valorisant ainsi le stock immédiatement. Côté « investisseur », le but est, il ne faut pas se voiler la face, de profiter de la folie spéculative sur les NFT. Les marques qui sauront créer de la rareté et de la « désirabilité » seront les grandes gagnantes.

seront gardées jusqu'à ce que le vin atteigne son apogée. Soit en général une petite dizaine d'années. C'est là qu'intervient le savoir-faire des experts qui doivent estimer le bon timing pour revendre les vins dans les meilleures conditions auprès d'un réseau de professionnels ou sur des places de marché mondiales, comme Liv-ex.

Combien ça coûte ? Les tickets d'entrée sont souvent élevés et varient selon le type de formule. Cavissima fixe le plancher à 20 000 euros pour constituer une cave qui puisse dégager à terme une marge significative. Il faut prévoir en sus les frais de stockage. Chez Patriwine, ils sont de 1,80 euro TTC par bouteille et par an. S'y ajoute le coût de l'assurance, soit 0,40 % de la valeur estimée de la cave au 1^{er} janvier de chaque année.

Combien ça rapporte ? Chez Cavissima, la plus-value moyenne au terme de cinq ans (durée moyenne de détention) est de 14 %, après déduction de la commission de 7 %. Le vin étant assimilé à un bien meuble, il est assujéti à l'impôt sur la plus-value dès l'instant où le lot vendu comporte au moins une bouteille dont le prix de cession est supérieur ou égal à 5 000 euros. « *Une situation relativement rare que nous n'avons pas encore rencontrée* », pointe Daniel Immacolato, directeur général de Cavissima. Bonus : la valeur de la cave n'entre pas dans l'assiette taxable à l'IFI. Le vin étant un placement de long terme, sans garantie de performances, il est conseillé d'investir dans des bouteilles dont le prix se situe actuellement entre 60 et 200 euros. « *Ce sont celles qui ont le plus grand potentiel en tant que produit financier* », avance Daniel Immacolato. ●