



## Ruée vers l'or rouge

Fatigués par les fluctuations boursières, de nombreux investisseurs se tournent vers le vin. Une diversification bienvenue à condition d'en être amateur et de respecter certaines règles.

**L**a vérité est au fond du verre, dit un dicton populaire. Et l'investissement au fond de la bouteille? « Le vin est un produit de prestige qui acquiert avec le temps une certaine rareté et qui bénéficie d'une demande toujours plus large », précise avec justesse Angélique de Lencquesaing, cofondatrice d'iDealwine, une plate-forme qui vend des vins aux enchères. Mais il s'adresse d'abord et avant tout aux « amateurs

avertis ou ayant déjà une bonne connaissance du domaine, prêts à suivre leurs achats de près ». En échangeant avec les clients vendeurs d'iDealwine, Angélique de Lencquesaing a ainsi remarqué que ceux qui réussissent les meilleurs placements sont avant tout des amateurs qui avaient envie de se constituer une belle cave personnelle mais qui, « emportés par leur passion, ont parfois trop acheté, ou dont les goûts ont évolué ».

Concrètement, avant de se lancer dans le « placement vin », il est recommandé d'avoir une fine connaissance du vignoble français, d'être capable d'apprécier la qualité des millésimes par région... et d'en connaître l'apogée. « Le vin étant une matière vivante, une fois l'apogée passé, sa valeur a de fortes chances de décroître, sauf dans le cas de millésimes vraiment anciens, de collection ou « anniversaire » », explique-t-elle. Autre recommandation: bien suivre l'état du marché et l'évolution des prix. « En 1982, une bouteille de vin du château Lafite-Rothschild se vendait en primeur l'équivalent de 40 euros. Sa cotation actuelle est de 1860 euros », illustre Angélique de Lencquesaing.

Fiscalement, les ventes de vins ne sont pas soumises à l'impôt ni aux prélèvements sociaux dès lors que le montant de chaque cession ne dépasse pas 5000 euros. Si cette limite est dépassée, les plus-values éventuelles sont assujetties à un prélèvement forfaitaire de 19 %, ainsi qu'aux prélèvements sociaux de 15,5 %, soit un total de 34,5 %. Le vin doit rester un placement de diversification et il est conseillé d'y investir au maximum de 5 à 10 % de son capital « à moins d'être un fin connaisseur ». Une bouteille éligible à l'investissement est accessible dès 30 à 40 euros. Pour le choix des flacons, « ce qui est le plus liquide, ce sont les vins de Bordeaux », rappelle Angélique de Lencquesaing. Ils bénéficient d'une notoriété mondiale et la production est régulière, ce qui facilite la revente. Si l'effet rareté est plus long à se manifester, cela reste une valeur de fond de portefeuille ». À noter également que les vins de Bordeaux, →

### LE VIN UNE QUESTION DE PATIENCE

À l'image du vin qui se bonifie avec le temps, l'investissement dans le domaine peut se révéler fructueux à condition d'être patient. « Le vin peut s'avérer être un placement très rentable pour

ceux qui se lancent en connaissance de cause », assure Angélique de Lencquesaing. Par exemple, le WineDex 100, un indice calculé par iDealwine, s'est apprécié de 124 % depuis 2007. Mais « il faut

être conscient que ce type de placement ne se valorise que sur le moyen, voire le long terme », nuance-t-elle. L'investisseur doit être prêt à conserver ses vins pour une durée moyenne de dix ans.



ceux de Bourgogne et ceux de la vallée du Rhône représentent 70 % de ce qui se vend aux enchères. Mais les bourgognes restent malgré tout de petites productions, l'effet rareté est quasiment immédiat et « *il est donc plus intéressant d'acheter des vins jeunes* ».

Concernant la couleur, les blancs étant plus fragiles, il est conseillé de privilégier les rouges. « *Les vins de Champagne et les pétillants ont également une belle capacité de garde et ne doivent pas être négligés* », insiste la cofondatrice d'iDealwine. L'engouement pour les vins français étant mondial, les investisseurs potentiels doivent aussi penser à se tourner vers d'autres régions telles que le Jura, le Beaujolais ou encore la vallée de la Loire. « *Cette dernière offre des vins à des tarifs longtemps demeurés étonnamment attractifs*, rappelle Angélique de Lencquesaing. *C'est le cas de Clos Rougeard, un saumur-champigny, qui a explosé sur le marché des enchères.* »

Il faut donc savoir acheter, revendre au bon moment... mais aussi conserver. Quelques règles sont à respecter : l'humidité, la température, les vibrations, la luminosité... Ainsi, si le taux d'humidité est trop faible, le bouchon sèche et le niveau du vin baisse. À l'in-

verse, l'humidité s'attaque à l'étiquette et certains acheteurs (notamment asiatiques) veulent qu'elle soit impeccable. Il est donc conseillé d'enrober la bouteille au niveau de son étiquette avec du film plastique. Tout est une question d'équilibre. « *Les vins de garde se bonifient dans le temps grâce à des conditions de conservation respectueuses du bien (14 °C) et une hygrométrie comprise entre 70 et 80 %* », détaille Thierry Goddet, président de Cavisima, un site de constitution et de gestion de cave en ligne. « *Le rêve d'une cave à vin fait partie de l'art de vivre à la française et n'est pas près de disparaître* », affirme-t-il. Mais encore faut-il réussir à réunir l'espace, les conditions de conservation et la sécurité. C'est en

### IL A DIT

**“DE LA MÊME FAÇON QUE VOUS NE CONSERVEZ PAS VOS BILLETS DE BANQUE À LA MAISON, IL FAUT CONFIER SES GRANDES BOUTEILLES À UN PROFESSIONNEL.”**

Thierry Goddet

partant de ce constat que Thierry Goddet a eu l'idée de créer une cave en ligne avec un véritable conseil d'achat (John Euvrard, meilleur ouvrier de France 2007) et une sélection de bouteilles. « *Confier la gestion de sa cave à un expert permet au client de bénéficier d'une solide expérience pour bien acheter, gérer, stocker et revendre sa cave* », assure Thierry Goddet.

Une autre solution est d'opter pour un groupement foncier viticole (GFV). Le ticket d'entrée est de 5 000 euros mais la moyenne se situe plutôt aux alentours de 20 000 euros. Il donne la possibilité au particulier de devenir copropriétaire d'un domaine viticole dont l'exploitation est confiée à un professionnel. Placement atypique — et réservé aux plus fortunés —, le GFV permet donc de percevoir un revenu issu du fermage (contrat de bail par lequel un propriétaire loue un fonds rural à un preneur) en argent ou en bouteilles de vin de la propriété. En matière fiscale, le principal atout du GFV se mesure en termes de taxation à l'impôt de solidarité sur la fortune (en 2018, impôt sur la fortune immobilière). Seuls 25 % de sa valeur sont pris en compte dans le patrimoine de l'investisseur jusqu'à 101 897 euros. Au-delà, la taxation porte sur 50 %. Dans le cadre d'une donation ou d'une succession, l'investisseur bénéficiera également d'une exonération partielle des droits (un abattement de 75 % de la valeur jusqu'à 101 897 euros, de 50 % au-delà). La Française, Gestion Finance Saint Vincent, Amundi et Idia Capital font partie des intermédiaires reconnus.

Si l'investissement dans le vin reste l'apanage d'amateurs fortunés, il est important de garder à l'esprit qu'il est risqué. Néanmoins, il dispose d'un avantage, même en cas d'échec. « *L'immense consolation est que l'on peut boire la bouteille si la valorisation n'a pas été au rendez-vous!* », confie dans un sourire la cofondatrice d'iDealwine. ●

A. P. L.