

# A

Au cours d'une dégustation ou d'un dîner - arrosé - entre amis, qui ne s'est pas demandé un jour : mais au fond, quel est le vin le plus cher du monde ? Sans grande surprise et sans excès de chauvinisme, il s'agit d'un vin français. Un grand cru classé de Bordeaux ? Un champagne millésimé ? Un liqueux d'exception ? Raté. Le nectar le plus onéreux de la planète est le Romanée-Conti grand cru (rouge) du domaine éponyme en Bourgogne, connu des initiés sous l'acronyme DRC. Plus précisément, il s'agit du millésime 1945, adjudé à 482 000 euros le 14 octobre 2018 par la maison Sotheby's. Cette bouteille à l'étiquette tachée était l'une des 608 produites au cours de l'année 1945, juste avant que le domaine bourguignon se résolve à arracher ses vignes pour replanter de nouveaux pieds, afin de lutter contre la propagation du phylloxéra. Le dernier record pour une bouteille de vin de contenance standard (pour rappel, 75 centilitres) s'élevait jusqu'alors à 201 000 euros pour un Château Lafite Rothschild de 1869 adjudé lors d'une vente à Hong Kong en 2010. La même année, une impériale (6 litres) de Cheval Blanc 1947 avait été achetée pour 304 000 euros à l'issue d'enchères organisées à Genève.

Si, sur la planète, de nombreux pays produisent du vin, ils sont rares à proposer des breuvages d'exception. Parmi eux, la France qui, même en dehors de ces records d'enchères, se taille la part du lion en plaçant 8 bouteilles dans le top 10 des vins les plus chers réalisé par Wine-Searcher en 2018 (lire l'encadré). Et 37 dans son top 50, dont 32 sont issus du vignoble de Bourgogne. Parmi les autres nations distinguées dans ce

L'Allemagne place deux rieslings dans le top 10 des vins les plus cotés de la planète.

PHOTO : © SP WEINGUT EGON MÜLLER



## LES 10 VINS LES PLUS CHERS DU MONDE

- 1** Domaine de la Romanée-Conti, romanée-conti grand cru 1945, France. **14 173 €**
- 2** Egon Müller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese, Allemagne. **10 217 €**
- 3** Domaine Leroy, Musigny grand cru, Côte de Nuits, France. **8 441 €**
- 4** Domaine Leflaive, Montrachet grand cru, Côte de Beaune, France. **7 257 €**
- 5** Domaine Georges & Christophe Roumier, Musigny grand cru, Côte de Nuits. **6 804 €**
- 6** Domaine de la Romanée-Conti, Montrachet grand cru, Côte de Beaune, France. **5 106 €**
- 7** Joh. Jos. Prum Wehlener Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese, Allemagne. **4 143 €**
- 8** Leroy Domaine d'Auvenay, Mazis-Chambertin grand cru, Côte de Nuits, France. **4 004 €**
- 9** Domaine Leroy, Chambertin grand cru, Côte de Nuits, France. **3 996 €**
- 10** Coche-Dury, Corton-Charlemagne grand cru, Côte de Beaune, France. **3 626 €**

Classement Wine-Searcher 2018, établi à partir du prix moyen d'une bouteille (75 cl), tous millésimes confondus.

classement figurent les Etats-Unis avec leur étonnant Screaming Eagle, un cabernet sauvignon cultivé dans la Napa Valley californienne (en dix-huitième position), mais aussi, plus surprenant pour les non-initiés, notre voisin allemand, réputé pour ses sublimes rieslings (blancs), qui parvient à placer quatre bouteilles dans le palmarès. A la question rituelle : pourquoi ces vins sont-ils si chers ?, la réponse n'est guère étonnante. «Au fil des années, la raréfaction des vins s'opère, analyse Thierry Goddet, directeur général de Cavissima, qui gère des caves à vin en ligne pour des particuliers. Les grands crus se bonifient progressivement jusqu'à leur apogée. Au gré des dégustations, les stocks diminuent. Au final, l'offre ne parvient plus à soutenir la demande et les prix s'envolent.»

**Il existe aujourd'hui** une vingtaine de produits d'exception justifiant un prix à la bouteille supérieur à 5 000 euros. «Ces vins sont rares et exceptionnels en termes de qualité, et ce, dans chacun de leurs millésimes. Ils sont particulièrement onéreux car produits en quantité limitée, à la taille du vignoble, et

donc recherchés par tous les amateurs fortunés», analyse Angélique de Lencquesaing, directrice générale déléguée d'iDealwine, le pionnier de la vente aux enchères de vins sur Internet en France. A l'image du millésime 2009 de ce fameux Romanée-Conti, adjugé à 16 578 euros au premier semestre 2020. Situé dans le village bourguignon de Vosne-Romanée, au cœur de la splendide Côte de Nuits, le prestigieux domaine de 1,81 hectare seulement produit à peine 6 000 bouteilles dans ses meilleures années. «Pour en acquérir une, à l'instar des vins d'exception, il faut s'inscrire sur une liste d'attente et patienter de très nombreuses années», rappelle Angélique de Lencquesaing.

**Au-delà du plaisir** pur de l'amateur de vin se pose, inévitablement, une autre question. Peut-on véritablement gagner de l'argent, voire s'enrichir, en s'offrant une ou plusieurs bouteilles de prestige ? Prix d'achat, provenance du vin, qualité de conservation, diminution des stocks, tels sont les facteurs clés qui caractérisent la prise de valeur d'un vin, jurent les spécialistes du secteur. «La valeur financière d'un vin ne se mesure qu'à la liquidité<sup>(1)</sup>. Au montant investi dans le vin s'ajoutent des frais de stockage, d'assurance et de revente», avertit Thierry Goddet, qui rappelle que les indices des cours ont progressé de 4 à 8% en moyenne par an sur les vingt dernières années. «Certes, les cours des vins fluctuent à la hausse ou à la baisse, mais la volatilité de ce marché est bien moindre que celle des marchés financiers», note-t-il encore. Sur son site, le rendement moyen d'un millésime s'élèverait à 13% pour 4,2 années de détention. «Attention, les performances passées ne peuvent préjuger des performances futures. L'investissement dans le vin comporte des risques de perte en capital.» Par ailleurs, la raison qui pousse à l'achat d'un vin est susceptible d'évoluer. «Certains de mes clients pensaient boire leurs bouteilles et finalement ils les ont revendues, car leurs goûts avaient changé. D'autres, en revanche, souhaitaient investir pour revendre, et ils ont finalement décidé de boire les vins mis en cave», poursuit-

il. Quoi qu'il en soit et malgré la crise économique engendrée par l'épidémie de Covid-19, la situation actuelle, avec des taux d'intérêt négatifs et une forte volatilité des marchés financiers conjugués au manque de perspective, incite de plus en plus de particuliers à rechercher l'«actif» vin, en raison de sa décorrélation des marchés. «Le vin est considéré comme un placement alternatif prestigieux tout comme les œuvres d'art, les voitures de collection, ou la haute joaillerie et l'horlogerie. Investir dans le vin est un placement à long terme qui permet aux particuliers de diversifier leurs avoirs tout en se faisant plaisir», analyse Paul Perez, consultant senior au sein du cabinet de conseil Square.

S'ils souhaitent investir dans le vin, les amateurs ont plusieurs possibilités. Soit s'approvisionner directement lors des ventes en primeur<sup>(2)</sup>. Soit se rendre chez leur caviste ou chez le vigneron, en tenant compte de la difficulté d'approcher les grands domaines, sans même évoquer le budget initial à mobiliser. Autres possibilités : faire appel à des sociétés de gestion de cave (iDealwine, Cavissima, U'Wine) ou à des fonds spécialisés dans le vin (Ecce Vinum Capital, Uzès Grands Crus), principalement localisés au Luxembourg ou à Londres, qui permettent d'avoir accès à des vins d'exception moyennant un ticket d'entrée de 125 000 euros. Le nez sur le Liv-ex Fine Wine 100, l'indice de référence du marché des grands vins, il est possible de suivre l'évolution

de ces précieux flacons. «L'indice Liv-ex Fine Wine 100 a progressé de 28,45% sur les cinq dernières années, alors que le CAC 40 ne grimpeait que de 7,8% sur la même période», analyse Paul Perez.

**A la différence** des autres placements, investir dans de bonnes bouteilles présente l'avantage de pouvoir les consommer si la rentabilité souhaitée n'est pas au rendez-vous. A propos, à quoi ressemblent les amateurs investisseurs dans ces vins d'exception ? «Ce sont avant tout des passionnés. Il ne s'agit nullement de spéculateurs néophytes, froids ou calculateurs, recherchant la plus-value à tout prix, souligne Angélique de Lencquesaing. Nos clients décortiquent les guides spécialisés, suivent les conseils des dégustateurs professionnels. Bien sûr, certains d'entre eux sont prêts à dépenser des sommes irrationnelles au regard de leurs revenus.» «**Nos clients savent parfaitement lire une étiquette et ont déjà des idées bien arrêtées lorsqu'ils viennent nous consulter pour qu'on leur apporte toutes les informations nécessaires avant d'investir dans des bouteilles d'exception**», confirme le Bordelais Thomas Hébrard, P-DG et fondateur d'U'Wine, une société de négoce qui «optimise la cave des particuliers du monde entier». ☺

Eric Delon

(1) La liquidité d'un marché représente la capacité à acheter ou à vendre rapidement les actifs qui y sont cotés sans que cela ait un effet majeur sur les prix. (2) Mise en vente des vins avant leur mise sur le marché du livrable, c'est-à-dire avant la fin de leur élevage, comme c'est le cas sur la place de Bordeaux.

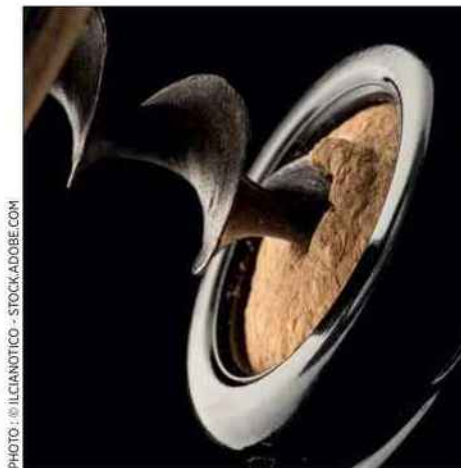


PHOTO: © ILCANOTICO - STOCK-ADDBE.COM

## ET SI MON VIN EST BOUCHONNÉ ?

Selon les spécialistes, le goût de bouchon ne se produit que très rarement sur les 10 derniers millésimes. La molécule TCA, à l'origine de ce défaut, est connue et identifiée depuis plusieurs années. «Les fabricants de bouchons de liège effectuent des tests de qualité très méticuleux afin de l'éviter», explique Thierry Goddet, directeur général de Cavissima, qui gère des caves à vin en ligne pour des particuliers. Les processus de qualité des vignerons étant très pointilleux, ce défaut est généralement évité. En cas de problème, nous trouvons une solution avec nos clients (remboursement, changement de la bouteille). En dix ans, ce souci n'est arrivé que trois fois !»