

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

26.12.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 4

Print

	24.12.2022	Neue Zürcher Zeitung Genussakademie	01
	23.12.2022	Le Temps Le vin, une niche pour investisseurs avisés	03
	21.12.2022	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo Partir à l'assant des coteaux	06



Genussakademie



Erleben Sie die Vielfalt der Weinkultur mit dem Weinexperten Peter Keller. In Begleitung von Winzern, Winzerinnen und Genussprofis können Sie verschiedene Weinregionen und Rebsorten kennenlernen und verkosten. Erstmals bieten wir einen Obstschäumwein-Genussabend an.

Eines der besten Schweizer Weingüter: Domaine de la Maison Carrée

Montag, 23. Januar 2023

Jean-Denis Perrochet,
selbsteinkellernder Weinbauer

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis: Fr. 170.-

Am Ufer des Neuenburgersees ist ein Spitzenweingut der Schweiz zu Hause. Die Domaine de la Maison Carrée produziert grossartige Weine aus traditionellen Sorten wie Pinot noir, Chardonnay und Chasselas. Der Besitzer Jean-Denis Perrochet erläutert die erfolgreiche Philosophie des geschichtsträchtigen Betriebs und bringt an diesem Abend

seine raren Trouvaillen mit, die mit anderen Weinen des Landes verglichen werden.

Wein-Duell: Jungwinzerin gegen Weinakademiker

Montag, 24. April 2023

Carolyn Weiler, Winzerin

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis: Fr. 170.-



Die junge Winzerin Carolin Weiler aus dem Rheingau zählt zu den aufstrebenden Talenten Deutschlands. Sie war eine der vier Protagonistinnen im eindrücklichen Film «Weinweiblich», welcher ein Weinjahr szenisch dokumentierte. Weiler bewirtschaftet ausschliesslich Steillagen und keltert herkunftstypische, authentische Weiss- und Rotweine aus Riesling und Spätburgunder. Carolin Weiler sowie Peter Keller, «NZZ am Sonntag»-Weinredaktor und Weinakademiker, präsentieren fünf entsprechende Weine. Wer hat die Nase vorne und trifft den Geschmack des Publikums besser?

Gereifte Tessiner Merlots von drei Spitzenbetrieben

Dienstag, 7. Februar 2023

Vertreterinnen der Weingüter Zündel, Huber und Kopp von der Crone Visini

Preis für Abonnenten: Fr. 200.- | Normalpreis: Fr. 220.-

Die Organisation Mémoire des Vins Suisses vereint rund 60 erstklassige Weingüter des Landes. Das Ziel: das Reifepotenzial der Weine aufzeigen und belegen. Drei Topbetriebe aus dem Tessin treten den Beweis an: Huber, Kopp von der Crone Visini und Zündel. Die Winzer und Winzerinnen bringen von ihrem besten Merlot-Wein je vier Jahrgänge mit – ein jüngeres Beispiel und drei reifere Crus. Eine aufschlussreiche und einmalige Degustation bezüglich Lagerfähigkeit von Schweizer Gewächsen.

Schweizer Obstschäumweine der Sonderklasse

Montag, 8. Mai 2023

Markus Ruch, Winzer
Beni Oswald, Mosterei Mitinhaber

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis Fr. 170.-

Winzer folgen einem neuen Trend: Sie produzieren aus Äpfeln und Birnen den prickelnden Cidre. Dieser Obstschäumwein ist frisch, unkompliziert und alkoholar. Wie wird er hergestellt? Wie schmeckt er? Wie unterscheidet

er sich vom Original aus der französischen Bretagne und der Normandie? Der Schaffhauser Winzer Markus Ruch und sein Partner Beni Oswald von der Mosterei Oswald + Ruch präsentieren an diesem Abend ihr Konzept und bringen ihre Spitzenprodukte mit.

Das Geheimnis der Biodynamie

Montag, 13. März 2023

Birgit Braunstein, Wein-Pionierin in Biodynamie

Preis für Abonnenten: Fr. 160.- | Normalpreis: Fr. 180.-

Das österreichische Weingut von Birgit Braunstein aus dem Burgenland erzeugt seit einigen Jahren biodynamische Terroirweine. Diese entstehen aufgrund einer sorgfältigen Ausrichtung auf kosmische Konstellationen. Birgit Braunstein gibt an diesem Abend einen spannenden Einblick in ihr Schaffen und erklärt, warum sie diesen Weg gewählt hat. Ihre Weine können ebenso verkostet werden, wie weitere Biodyn-Weine aus Österreich.

Zeitlicher Ablauf

Kleiner Apéro:
ab 18.00 Uhr
Seminardauer:
18.30 bis 20.30 Uhr

Ort

NZZ-Foyer
Falkenstrasse 11
8008 Zürich

Tickets und Informationen

nzz.ch/genuss
+41 44 258 13 81



Partner:





Le vin, une niche pour investisseurs avisés

PLACEMENTS Les grands crus sont une classe d'actifs qui ne connaissent pas les turbulences des marchés. Ils représentent un investissement patrimonial rentable à condition d'être bien conseillé et d'avoir de l'argent

ANNE BARRAT
@AnneBarrat

«En 2022, l'index de référence des vins, Liv-ex 1000, a augmenté de 15%», note Denis Houllès, fondateur et directeur général de 1275 Collections, une société qui constitue et gère des collections de grands vins pour des clients privés.

Faut-il rappeler que le SMI, l'indice phare de la bourse suisse, a perdu plus de 16% depuis le début de l'année? «Le marché du vin est décorrélé de tous les autres marchés financiers et de matières premières. Sa seule corrélation a trait au nombre de millionnaires: plus ils sont nombreux, plus les prix augmentent», ajoute Denis Houllès. Pour bénéficier de cette décorrélation, il faut investir dans des grands crus, qui représentent moins de 1% de la production totale de vin. L'offre ne peut s'adapter à la demande croissante. D'autant moins que les changements climatiques contraignent la production des grands crus.

Investir dans le foncier ou dans une cave?

Il y a plusieurs manières d'investir dans le vin – avec une optique patrimoniale et non seulement pour le boire. Des petits porteurs pourront acheter des actions ou des ETF qui suivent la performance d'entreprises exposées au secteur du vin. Cette exposition est toutefois partielle, le vin n'étant qu'une part infime au sein d'un portefeuille d'activités, de groupes de luxe, par exemple. Ces valeurs résistent mieux que les autres aux cycles boursiers baissiers, et sont moins volatiles.

Pour une exposition directe, d'autres solutions existent, mais ne sont pas à portée de toutes

les bourses. L'une d'entre elles consiste à investir dans la propriété foncière, soit en acquérant un vignoble, soit une part d'un domaine viticole. Dans le premier cas, «il faut être milliardaire avant de compter pouvoir être millionnaire», explique Jean-Louis Mercier, président d'Atlanterra Agriculture Durable, une société de conseil en investissement dans le secteur agricole. Le prix moyen de l'hectare de vignes est d'environ 148 000 euros en France, et tombe à 72 500 euros par hectare de vignes en excluant la Champagne. Pour une part de domaine, les tickets d'entrée restent élevés, d'au moins 20 000 euros. Les rendements varient de 1 à 4% par an en fonction des régions en France, les porteurs de part étant également rémunérés en bouteilles.

La constitution de collection de vins fins permet d'obtenir des retours sur investissement plus substantiels. Elle peut se faire avec ou sans conseillers. Le journaliste indépendant expert en vins Pierre Thomas préconise le recours à une aide extérieure. Elle permet de lisser les coûts de stockage, de faciliter la diversification de la sélection et, surtout, de garantir la traçabilité des vins.

Pour Denis Houllès, c'est un enjeu majeur à l'heure où les faussaires se multiplient: «Il est essentiel pour un investisseur de s'assurer de la provenance des vins, car cette dernière conditionne sa qualité. Plus un vin a été transporté, manipulé, comme c'est le cas trop souvent sur le marché secondaire, plus les risques d'éroder sa qualité et son potentiel augmentent. A contrario, un vin traçable conservé dans les règles de l'art se vendra plus cher pour un même millésime. Il générera

deux fois de l'alpha: celui lié à la sélection de son nom, et celui de la prime liée à la qualité de sa préservation.»

Un investissement à long terme

Une collection nécessite 100 000 francs, qui peuvent être investis en plusieurs tranches de 25 000 francs. Ces sommes rondes se justifient par la cible, des grands crus uniquement, et par le besoin de diversification. Le prix moyen à l'achat des vins des portefeuilles des clients de 1275 Collections est de l'ordre de 200 à 300 francs la bouteille. Ils ont connu une hausse de 8,7% par an sur les quinze dernières années. Les frais de gestion perçus par l'entreprise s'élèvent à 1,8% par an. Ils couvrent tous les frais – le transport, le stockage, le traçage, etc.

«Les grands vins d'aujourd'hui sont des trésors de l'humanité qui vont se raréfier avec les bouleversements climatiques»

DENIS HOULLÈS, FONDATEUR
ET PATRON DE 1275 COLLECTIONS

Il faut être patient. La durée de détention doit être d'au moins sept à dix ans. Selon Denis Houllès, l'investissement dans les vins ressemble beaucoup à celui dans le *private equity*. Tous deux portent sur des actifs réels qui prennent de la valeur avec les années. Le



marché secondaire des vins est un peu plus liquide. La grande différence est que les investisseurs dans les grands crus sont des amateurs pour qui l'objectif de rentabilité passe après leur passion. Ils sont conscients que «les grands vins d'aujourd'hui sont des trésors de l'humanité qui vont se raréfier avec les bouleversements climatiques. Ils ne peuvent que prendre de la valeur. D'ici vingt ou trente ans, ils seront introuvables», conclut le fondateur de 1275 Collections. ■

«Les vins suisses sont totalement sous-estimés»

CENOLOGIE Dans quels vins investir? Comment? Avec quel espoir de rentabilité? Réponses de Pierre Thomas, journaliste indépendant et auteur de «111 vins suisses à ne pas manquer»



Vous êtes un expert des vins. Dans quelle mesure sont-ils un placement rentable? Tout dépend de ce dont on parle. Il y a toute une industrie financière, spéculative, autour du vin, depuis les fonds de placement adossés à de grands crus jusqu'aux investissements fonciers dans des propriétés viticoles. Ce n'est pas mon domaine, si j'ose dire, car cela concerne des investisseurs qui ont beaucoup d'argent. Je peux répondre à la question de savoir s'il est rentable d'investir dans des vins abordables, avec l'espoir qu'ils se bonifient.

Est-ce rentable donc? Si la rentabilité se mesure à l'aune du plaisir de boire des crus de très bonne qualité à leur apogée gustative, oui, sans aucun doute. Si, en revanche, il s'agit de regarder le retour sur investissement, la réponse est plus nuancée.

Pourquoi? Parce que les coûts de stockage des vins sont loin d'être négligeable. Collectionner des vins suppose d'entretenir une cave sûre, à température et hygrométrie contrôlées. Qu'on la loue ou qu'on la construise, cela suppose de coûts importants. Si l'on déduit toutes les dépenses engagées lors de la vente, il n'est pas évident que le point mort soit atteint,

«Le temps est révolu

où il était possible de remporter trois ou quatre fois la mise sur des grands crus»

autrement dit que l'on ait couvert les frais engagés.

Est-ce à dire qu'il faut renoncer à investir dans les vins avec l'objectif de les revendre et de faire une plus-value? Loin de là. Même les petits investisseurs peuvent gagner de l'argent à condition de sélectionner des vins porteurs, et d'avoir la patience d'attendre. Mais le temps est révolu où il était possible de remporter

trois ou quatre fois la mise sur des grands crus. Il faut se tourner vers d'autres vins.

Les vins suisses? Les vins suisses sont totale-



ment sous estimés, en raison de leur manque de notoriété, alors qu'ils sont par nature rares! L'exemple du Grain Noir de Marie-Thérèse Chappaz est révélateur: une bouteille coûtait environ 30 francs il y a dix ans, elle peut se vendre à 100 francs aujourd'hui. Les pinots noirs des Grisons sont une valeur sûre à terme, malgré leur prix d'achat élevé. Hélas, les gens ont tendance à boire les vins suisses trop jeunes. Bon nombre peuvent être gardés en cave au même titre que les bordeaux ou les bourgognes: le projet de la Mémoire des vins suisses (memoire.wine) le démontre avec des bouteilles conservées depuis plus de vingt ans et redégustées constamment.

Quid des vins émergents? Ils sont très intéressants, car ils répondent à la question: quels seront les goûts dans vingt ans? Ce n'est pas parce que la liste des grands «vins fins» n'a pas bougé depuis deux décennies qu'elle est immuable. La Chine copie les grands crus de Bordeaux. Le style bordelais s'est délocalisé au Chili, en Afrique du Sud, en Australie. Des vins de toute l'Italie, et pas seulement de Toscane, ou d'Espagne – par exemple du Priorat – sont d'un excellent niveau. De petits investisseurs peuvent se les procurer à prix abordables, en espérant un retour sur investissement intéressant, un jour... ■



Partir à l'assaut des coteaux

Les (meilleurs) vins suisses sont difficiles d'accès et ne sont que peu exportés. Il faut donc aller à leur rencontre, d'où le guide

«Randos vin en Suisse».

Sur une idée de l'éditeur lausannois Helvetiq, qui avait exploité avec bonheur le filon de «Randos bière» – sachant, comme le relève Jean-Paul Schwindt (voir ci-contre), que la Suisse connaît une explosion de brasseries artisanales –, voici donc non pas le vin en zigzaguant, mais en se promenant. La journaliste Ellen Wallace, qui a traversé la Chine à vélo en 1985, a préféré user ses semelles et proposer des marches. Elle décrit en 50 itinéraires, «la façon la plus active de découvrir les vins suisses».

Le vin est au cœur de la démarche grâce à la sélection des bons, voire des meilleurs, vigneron

Américaine du Wisconsin établie désormais sur les hauts de Sierre, Ellen Wallace est bien connue de tous les vigneron: elle a été accueillie, il y a peu, dans le cercle de

la Mémoire des vins suisses. Avec beaucoup de persévérance, la jeune septuagénaire va à la rencontre des vigneron du pays. Et le bouquin est habilement confectionné, selon un canevas préétabli par l'éditeur. Il a été écrit en anglais en version originale, puis traduit en français – ce qui vaut le mot «piste» utilisé tant pour les sentiers que pour les chemins. De fait, la journaliste a suivi le réseau des chemins pédestres, balisés en jaune, et préféré à des boucles autour d'un village viticole, des promenades à réaliser en sens unique, en utilisant les transports publics, dont le réseau est un des plus denses du monde, notamment desservi par les cars postaux. Et cela permet aussi de choisir le même itinéraire à la montée ou à la descente.

Le vin au cœur de la démarche

Dans ce genre d'ouvrage, le vin pourrait n'être qu'un prétexte. En l'occurrence, il est au cœur de la démarche: ce sont de bons, voire les meilleurs, vigneron qui ont été choisis au préalable. Près de la moitié (24) sont membres de la Mémoire des vins suisses. Fiches techniques graphiques, simples à comprendre, mais aussi anecdotes et commentaire sur un vin à déguster par destination, en plus de la description détaillée du parcours, couvrent plus de 300 pages au format oblong, d'un livre plus «lourd» et plus dense qu'un ouvrage de poche.

PIERRE THOMAS

En librairie



L'ouvrage se présente comme la façon la plus active de découvrir les vins suisses. Son postulat de base? Des arides coteaux valaisans à la douceur des régions lacustres, le pays offre une extraordinaire diversité de paysages et de cépages qui appellent l'exploration.

«Randos vin en Suisse»
Ellen Wallace, Helvetiq

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'790
Erscheinungsweise: 34x jährlich

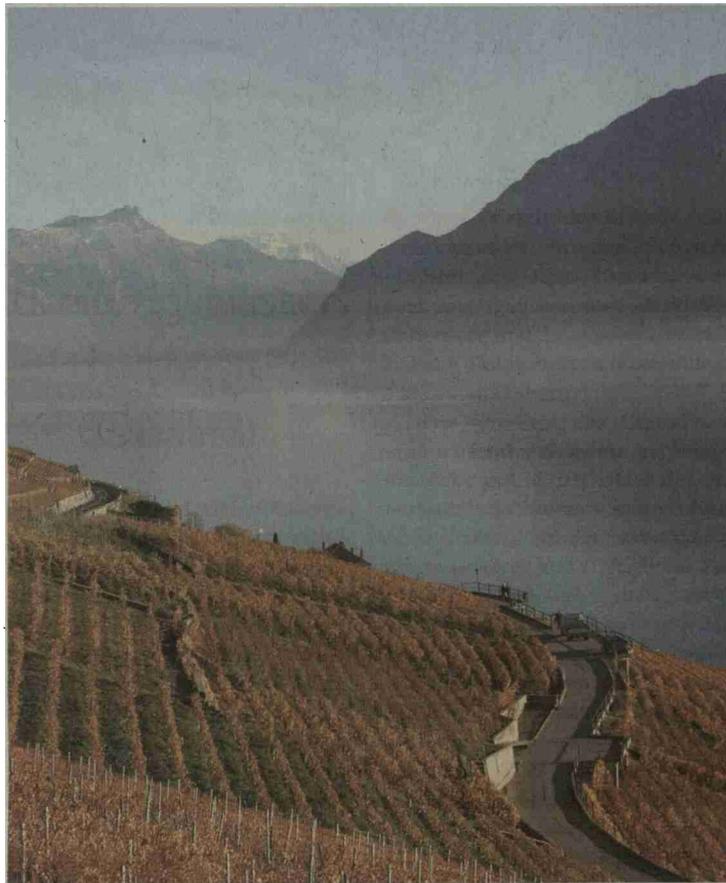


Seite: 6
Fläche: 43'690 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86645904
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



Les randonnées en Lavaux font partie des classiques incontournables. UNSPLASH