

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

09.01.2023

Avenue ID: 1904  
Artikel: 4  
Folgeseiten: 5

---

## Print



06.01.2023 24 heures

**Nous avons dégusté...**

**01**

---

## News Websites



08.01.2023 lqj.ch / Le Quotidien Jurassien Online

**Le vin, une niche pour investisseurs avisés (et riches)**

**02**



07.01.2023 24heures.ch / 24 heures Online

**Les francs de pied, ou le terroir à l'état pur**

**06**



05.01.2023 gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE

**Die Gastrobranche erhält per Ende Februar 2023 einen weiteren Nationalrat**

**09**



## Nous avons dégusté...

Inscrit à la mémoire des vins suisses, ce savagnin (heida ou païen en Valais) plus que centenaire de Visperterminen est élevé en partie sur lies en amphores de terre cuite. Jaune paille, presque doré, il a un nez floral et des arômes de pêche et de citron confit. Sa bouche ronde et dense, avec une acidité qui l'équilibre, est longue. Un beau vin pour accompagner poissons crustacés ou fromages.

Heida Veritas, St. Jodern Kellerei, 2019 (45 fr.)



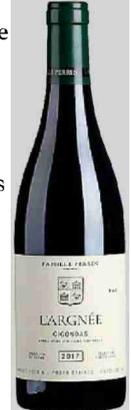
Tempranillo (95%) et grenache noir (5%) composent cette cuvée spéciale créée pour Divo, à partir de 23 parcelles franches de pied en Castille-et-León, en Espagne. Cultivé à 950 mètres, ce tempranillo «d'altitude» est délicat, avec des tanins souples et (déjà) intégrés, des notes de fumée et de cuir, mais aussi de la prune. Un bel équilibre qui se mariera bien avec des mets au fromage ou des légumes farcis.

Rudeles 23, Ribera del Duero, 2018 (13 fr. 90)



Ce Gigondas 100% grenache noir, issu d'une vigne plus que centenaire de moins d'un hectare, plaira aux amateurs du cépage roi de la vallée du Rhône méridionale. Mûres, figes fraîches, framboises, tout y est. Avec des tanins fins et un croquant qui épousera parfaitement un plat en sauce ou des champignons. La famille Perrin produit 1500 bouteilles annuelles de cette cuvée rare. **CCO**

L'Argnée Vieilles Vignes, Gigondas, 2019 (65 fr.)





## Le vin, une niche pour investisseurs avisés (et riches)

**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 conseillés, et d'avoir de l'argent.**

**08.01.2023, Anne Barrat, Le Temps**

"En 2022, l'index de référence des vins, Liv-ex 1000, a augmenté de 15%", note Denis Houlès, 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% l'année dernière? "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 Houlès. Pour bénéficier de cette décorrélacion, 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 Houlès, 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 rondettes 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.

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.

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, 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 totalement 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 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...

Retrouvez les derniers articles de Pierre Thomas et ses archives en ligne sur [www.thomasvino.ch](http://www.thomasvino.ch). Le journaliste fait partie de la commission de dégustation de la Mémoire des vins suisses (memoire.wine) à Zurich.



Il y a plusieurs manières d'investir dans le vin – avec une optique patrimoniale et non seulement pour le boire.



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 francs de pied, ou le terroir à l'état pur

**Certaines vignes ont survécu au phylloxéra, qui décima «Vitis vinifera» dès la fin du XIXe siècle. Non greffées et rares, elles donnent un vin qui exprime le terroir de la racine au grain.**

06.01.2023, Cécile Collet

Il est un temps préhistorique pour la vigne qui n'est pas si lointain: l'époque «préphyloxérique». Il s'agit de tout ce qui précède l'an 1863. Cette année-là, on repère près de Roquemaure, dans le Gard, un insecte piqueur dévastateur: le phylloxéra. Importé des États-Unis – plus précisément d'une souche de *Vitis riparia* poussant le long du fleuve Mississippi –, le minuscule puceron attaque les racines de la vigne européenne, *Vitis vinifera*.

En Suisse, c'est à Genève qu'on le trouve dès 1871, puis en 1886 dans le canton de Vaud. Commence alors une crise majeure de la viticulture en Europe. On tente par tous les moyens de sauver les vignes: on injecte du sulfure de carbone au niveau des racines grâce à une grande seringue; on badigeonne les souches d'un mélange d'eau, de chaux vive, de naphthalène brute et d'huile lourde de houille; on inonde les vignobles en hiver... Aucun remède miracle n'est trouvé.

### Greffons américains

Puis on a l'idée d'hybrider nos cépages à des *Vitis* américaines, naturellement résistantes à la petite bête. Les essais sont peu concluants mais ouvrent la voie à d'autres hybridations à succès. Enfin, c'est le botaniste français Jules-Emile Planchon qui trouve la parade en 1874: il faut greffer nos cépages sur des pieds américains! On crée la nouvelle profession de pépiniériste viticole et transfère petit à petit tout le vignoble européen sur des porte-greffes.

Enfin pas tout à fait... Certains vignobles échappent mystérieusement au phylloxéra. On découvre qu'ils ont un point commun: ils sont plantés sur des sols sablonneux. L'insecte n'arrivant pas à y construire de galeries solides, il ne peut pas effectuer son cycle souterrain.

### Quelques îles épargnées

On compte peu de lieux en Europe qui ont été épargnés par le phylloxéra. C'est le cas des îles comme Chypre, Rhodes, Santorin, les Baléares ou les Canaries par exemple. Là-bas, les vins sont issus de vignes «franches de pied», c'est-à-dire non greffées sur pied américain.

En Suisse, l'ampélographe valaisan José Vouillamoz, membre de l'association internationale Francs de Pied, a répertorié quatre vignes entièrement non greffées (voir sur [www.josevouillamoz.com/ungrafted](http://www.josevouillamoz.com/ungrafted)), deux aux Grisons, deux en Valais: la vigne de compléter de Gianni Boner, près de Malans, et le pinot noir de Jenny Weine, à Jenins, la cuvée Veritas (heida) de la St. Jodern Kellerei, à Visperterminen, et une petite vigne de rouge du pays à Flanthey, appartenant notamment à José Vouillamoz.

### Des meilleurs vins?

Dans la revue «Terroir du club de vin Divo» consacrée au sujet (octobre 2022), la question du goût est posée. Les ceps non greffés donnent-ils de meilleurs vins? «Les vins issus de vignes franches de pied offrent plus de complexité, plus de profondeur et plus de finesse dans les tanins», estime José Vouillamoz.

Pour Loïc Pasquet, fondateur en 2021 de l'association Francs de Pied, un tel vin «déploie toute une palette aromatique florale avec des notes de violette, de rose...». «Il y a une finesse qu'on avait complètement perdue», indique le producteur du vin le plus cher du monde – le Liber Pater, un bordeaux à 30'000 euros la bouteille. Il précise vinifier et élever ses vins en jarres de grès, afin que le bois ne masque pas la complexité retrouvée.

En Champagne, le vigneron emblématique Anselme Selosse parle du retour d'une viticulture «qui cherche l'authenticité, la singularité, l'originalité dans son expression première». Et le célèbre vigneron de la Loire Didier



Dagueneau avait en son temps déjà replanté des francs de pied, louant leurs baies moins abondantes mais plus concentrées et équilibrées, et aussi le toucher de bouche plus délicat et la grande qualité de salivation des vins. Ces considérations ont poussé l'association à lancer l'inscription de la méthode viticole au patrimoine immatériel de l'Unesco.

[www.francsdepied.org](http://www.francsdepied.org)

### Nous avons dégusté

Heida Veritas, St. Jodern Kellerei, 2019 (45 fr.)

Inscrit à la mémoire des vins suisses, ce savagnin (heida ou païen en Valais) de Visperterminen est élevé en partie sur lies en amphores de terre cuite. Jaune paille, presque doré, il a un nez floral et des arômes de pêche et de citron confit. Sa bouche ronde et dense, avec une acidité qui l'équilibre, est longue. Un beau vin pour accompagner poissons, crustacés ou fromages.

\*\*\*

Rudeles 23, Ribera del Duero, 2018 (13 fr. 90)

Tempranillo (95%) et grenache noir (5%) composent cette cuvée spéciale créée pour Divo, à partir de 23 parcelles franches de pied en Castille-et-León. Cultivé à 950 mètres, ce tempranillo «d'altitude» est délicat, avec des tanins souples et intégrés, des notes de fumée et de cuir, mais aussi de prune. Un bel équilibre qui se mariera bien avec des mets au fromage ou des légumes farcis.

\*\*\*

L'Argnée Vieilles Vignes, Gigondas, 2019 (65 fr.)

Ce Gigondas 100% grenache noir, issu d'une vigne plus que centenaire de moins d'un hectare, plaira aux amateurs du cépage roi de la vallée du Rhône méridionale. Mûre, figues fraîches, framboises, tout y est. Avec des tanins fins et un croquant qui épousera parfaitement un plat en sauce ou des champignons. La famille Perrin produit 1500 bouteilles annuelles de cette cuvée rare.

Online-Ausgabe

24 heures  
1003 Lausanne  
021/ 349 44 44  
https://www.24heures.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 1'040'000  
Page Visits: 2'821'800

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86781937  
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites



Le vignoble franc de pied de la famille Perrin, à Gigondas, dont est issue la cuvée L'Argnée. Philippe Martineau/ Divo





## Die Gastrobranche erhält per Ende Februar 2023 einen weiteren Nationalrat

**Mit Andreas Meier (60) rückt ein bekannter Winzer und Mitte-Politiker für Ruth Humbel in die grosse Kammer nach.**

**05. Januar 2023, Reto E. Wild –**

Der Unternehmer Andreas Meier ist Inhaber der Andreas Meier & Co AG mit dem Weingut zum Sternen in Würenlingen AG und der Rebschule Meier AG, die zu den bedeutendsten der Schweiz zählt. Er lenkt Aargaus Vorzeigebetrieb mit Bruder Manuel seit 1995 in der 17. Generation. Der diplomierte Önologe amtiert ausserdem als Vizepräsident des Aargauischen Gewerbeverbandes und Verwaltungsrat Aargau Tourismus und ist Mitgründer des alkoholfreien Traubengetränks Vertschi.

Nun rückt der Winzer aus Klingnau AG für Ruth Humbel in den Nationalrat nach und wird per 27. Februar 2023 vereidigt. Meier freut sich auf die neue Herausforderung und sagt: «Ich steige motiviert in das Wahljahr 2023. Ich bin überzeugt – Engagement lohnt sich! Meine politischen Ziele sind geprägt von meiner Herkunft, vom Weinbau und der Gastronomie, vom Gewerbe und der Berufsbildung.» Von 2017 bis zum Sommer 2022 hatte der Familienvater und Mitte-Politiker Einsitz für den Bezirk Zurzach im Grossen Rat. Politische Schwerpunkte setzte er in seinen Themen Volkswirtschaft, Steuern, Verkehr und Energie.

Meiers Kloster Sion Klingnau Pinot Noir Réserve ist ein Mémoire-Wein; er gehört damit zur Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, der besten Schweizer Weingüter. Die drei Töchter von Andreas Meier haben ihn zur neuesten Innovation motiviert: Beim PétNat handelt es sich um einen leicht sprudelnden Naturwein ohne Sulfite aus weissen und roten Trauben, der ein junges Publikum anspricht. Davon wurden beispielsweise schon Hunderte von Flaschen nach Barcelona exportiert.

Mit dem Aargauer wird die «Fraktion» jener Parlamentarier in Bundesbern, deren Herz für die Gastronomie schlägt, noch grösser. Bekanntlich sind aus der Deutschschweiz Esther Friedli (SVP St. Gallen, Vorstand GastroSuisse), Andri Silberschmidt (FDP Zürich), Nik Gugger (EVP Zürich) sowie Alois Gmür (Mitte Schwyz) sogar Mitglied von GastroSuisse, während HotellerieSuisse-Präsident Andreas Züllig klagt: «Es ist über 30 Jahre her, seit ein Mitglied von HotellerieSuisse im Bundesparlament Einsitz hatte.»