

Champagne INFOS

Bulletin Semestriel d'information

2nd semestre 2018

N° 2018-02

Période analysée : du 1^{er} juillet au 31 décembre 2018

Période de validité : 1^{er} semestre 2019

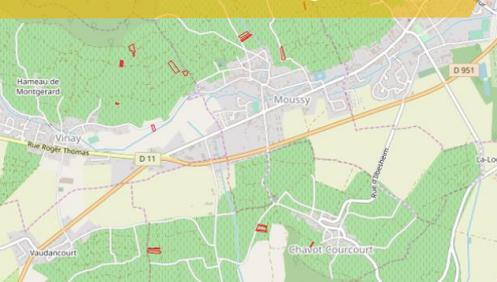
France Valley

ENRACINER SON PATRIMOINE

Vue d'ensemble du Vignoble



Parcellaire du Vignoble



Les chiffres clés

1^{er}

GFV en Champagne par une Société de Gestion agréée par l'AMF

+ 12,2 %*

Nombre de transactions en Champagne entre 2016 et 2017

0,6%

Part de la surface de l'appellation Champagne échangée en 2017

Société de Gestion : France Valley
N° agrément AMF : GP-14000035
N° SIREN : 797 547 288
Service Associés : 01 82 83 33 85
associés@france-valley.com

Chers Associés,

Nous sommes heureux de vous communiquer le premier Bulletin Semestriel d'information de votre GFV France Valley Champagne, qui fait état de l'évolution de votre investissement sur la période.

Ce GFV a rencontré un important succès, puisque la collecte des capitaux a été plus rapide que prévu et des demandes de souscription arrivent encore, alors qu'il est fermé.

Depuis l'acquisition des vignes, leur actualité n'est pas très riche, notamment parce que l'acquisition est intervenue après la vendange 2018. Nous en profitons donc pour vous rappeler, dans ce Bulletin Semestriel d'information, les principales caractéristiques de ces vignes, pour vous faire part des dernières évolutions du marché du foncier viticole, et enfin pour vous relater ci-dessous la vendange 2018, en espérant que celle de 2019 pourra s'en approcher, tant en qualité qu'en quantité !

En effet, épargnée par le mildiou comme la Bourgogne et l'Alsace, de nouveaux records ont été atteints en 2018 en Champagne, grâce à l'exceptionnelle chaleur estivale, très favorable à la vigne : 3,5 millions d'hectolitres ont été obtenus, contre 2,2 millions en 2017, soit un bond de 56% par rapport à 2017 et de 39% par rapport à la moyenne des cinq dernières années*. L'absence de précipitations aurait pu faire craindre une baisse de productivité. Au contraire, comme une éponge, la roche calcaire de l'appellation a stocké l'eau nécessaire pendant l'hiver et le printemps, pour la restituer tout au long de l'été. C'est ce qui en fait un terroir d'exception, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis le 4 juillet 2015.

Le rendement commercialisable, fixé à 10.800 kg par hectare par arrêté préfectoral, a été atteint sur toute l'appellation, permettant ainsi aux vigneron et aux maisons de consolider leur réserve, qui consiste à mettre une partie de la récolte de côté pour faire face à d'éventuels aléas climatiques futurs (forme d'auto-assurance). A l'heure de la vendange, les grappes étaient "nombreuses, dans un état sanitaire parfait, avec des richesses en sucre et aromatique bien au-dessus de la moyenne", avait déclaré le Comité Champagne, l'organe institutionnel de l'appellation, dans un communiqué le 7 septembre 2018. C'est une année « hors norme », et il est probable que plusieurs maisons de Champagne préparent des bouteilles millésimées.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

Arnaud Filhol
Directeur Général de France Valley

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps.



CARACTÉRISTIQUES

GFV	Groupement Foncier Viticole
Statut	Fermé à la souscription
Capital	Variable
Date de création	10 avril 2018
N° SIREN	838 949 154
Dépositaire	Société Générale Securities Services



GFV
FRANCE VALLEY
Champagne

CHIFFRES CLÉS

Prix de souscription	100,00 €
Valeur de retrait	90,00 €
Nombre d'Associés	111
Capitalisation (au prix de souscription)	3 872 700 €
Surface en hectares	3,07 ha
Encépagement	59% Meunier 36% Chardonnay 5% Pinot Noir
Endettement bancaire	0 €

ACTUALITÉS

POINT SUR LE MARCHÉ VITICOLE

La Conjoncture internationale

Avec **7,6 millions d'hectares en 2017**, la taille du **vignoble mondial semble se stabiliser**. L'Espagne est largement en tête pour les surfaces cultivées avec presque un million d'hectares devant la Chine (0,87 million ha) et la France (0,79 million ha).

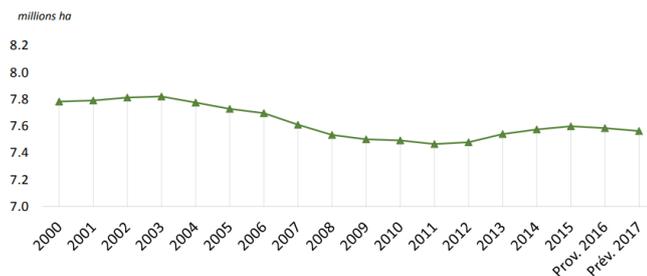
250 millions d'hectolitres de vins ont été produits en 2017, une **production historiquement faible**, en recul de **8,6%*** par rapport à l'année précédente, expliquée surtout par des conditions climatiques défavorables au sein de l'UE (-14.6 % par rapport à 2016). L'Italie (42,5 Miohl) confirme sa place de 1er producteur mondial, suivie par la France (36,7 Miohl) et par l'Espagne (32,1 Miohl).

243 millions d'hectolitres de vins ont été consommés en 2017. Une consommation quasi-stabilisée depuis la crise économique de 2008, avec une tendance positive depuis 3 ans.

Echanges mondiaux de vin : solde très positif en volume (**108 millions d'hectolitres**, +3,4% par rapport à 2016*) et en valeur (**30 Mrds euros**, +4,8% par rapport à 2016*). Ces échanges sont notamment portés par la progression des exportations de vins effervescents (+11,2% en volume et +8,9% en valeur par rapport à 2016*). Ces chiffres confirment l'internationalisation croissante du marché du vin.

La France est le **1^{er} exportateur mondial en valeur** avec 9 milliards d'euros et 30% de parts de marché. Au niveau des importations, la France est **4^{ème} en volume** mais seulement le **12^{ème} rang en valeur**.

Evolution de la surface du Vignoble mondial (source OIV 2018)



Principaux marchés de consommation de vin dans le monde (source OIV/CNIV)



(*) Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps.



La Conjoncture en France

Les vins français sont composés à 47% par des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), à 28% par des Indications Géographiques Protégées (IGP), à 8% par des Vins sans indication géographique et enfin 17% des volumes sont destinés aux alcools de bouche.

En 2017, le marché des transactions de vignes a représenté 16.900 ha, en hausse de 7,9% par rapport à 2016*.

Les prix moyen à l'hectare s'établissent à 143 000 euros en hausse de 2,3%*, dans la droite ligne de la hausse continue de ces dernières années.

Le nombre le plus élevé de transactions se trouve en Languedoc-Roussillon. Cette région arrive également en 1^{ère} place au niveau de la surface transférée en 2017 avec 5.100 ha suivie de la Vallée du Rhône avec 3.190 ha puis de Bordeaux avec 3.160 ha.

Malgré tout, le taux d'ouverture du marché foncier viticole reste très bas en 2017, avec 2,2% des terres échangées au niveau national.



La Conjoncture en Champagne

Prix des vignes

En 2017, le prix moyen des vignes en Champagne s'est établi à 1.122.500 euros/ha, en hausse de 0.80%* par rapport à 2016**. Les chiffres 2018 ne sont pas encore officiels, mais ce prix moyen a peu évolué.

La Champagne connaît depuis un certain nombre d'années une augmentation forte et régulière de ses prix à l'hectare. En 20 ans, le prix des vignes a été multiplié par 3,3*. Après une année de ralentissement de la hausse en 2015, le prix des vignes a légèrement baissé en 2016 puis s'est stabilisé.

Rareté

La Champagne représente 1.12% du marché foncier viticole national en surface pour 15.37% du marché en valeur. Seulement 0,6% de la surface de l'appellation Champagne s'est échangée en 2017.

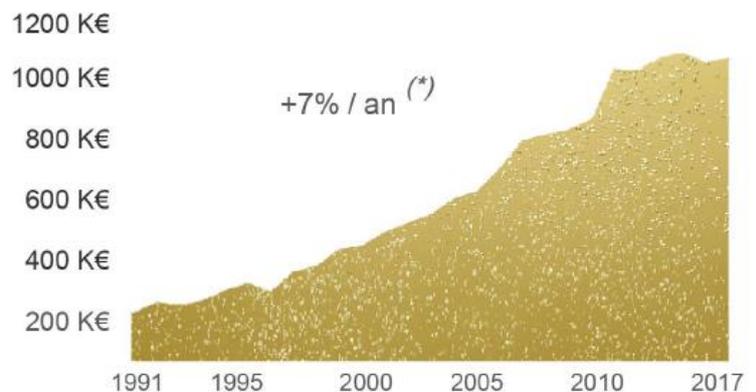
(*) Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps.

(**) Source : SAFER 2018.

Production des vins en France (source Vins et Société)



Historique de l'évolution du prix à l'hectare en Champagne**



Point d'attention :

La valeur des vignes du GFV pourra suivre une évolution différente de celle qui est présentée dans le graphique ci-dessus.



Perspectives selon France Valley*

L'évolution mondiale de la consommation de Champagne, par conséquent des expéditions, a un impact sur la demande de raisin, donc sur le rendement des baux à métoyage payés en nature, mais aussi sur la valeur du foncier. En effet, la nécessité d'approvisionnement en raisin des négociants, qui représentent environ 70% des expéditions, se résout de trois manières : (i) grâce à l'augmentation du volume réglementaire de récolte par hectare (ce qui a une limite, surtout en conservant la qualité des raisins), (ii) grâce à la conclusion de contrats d'approvisionnement avec les récoltants et les coopératives, ou (iii) en acquérant des vignes. C'est ainsi que s'explique le palier sur lequel évolue le prix du foncier depuis quelques années, à mettre en parallèle avec une consommation qui stagne elle aussi, depuis la crise financière de 2008.

En analysant de plus près les expéditions de bouteilles, nous constatons que la consommation diminue chaque année en France, à l'instar des boissons alcoolisées, ainsi qu'en Angleterre, du fait du Brexit. Ces baisses sont compensées par la hausse des expéditions aux USA et au Japon notamment. S'agissant de la Chine et de Hong Kong, la croissance est plus significative encore, mais les expéditions y restent encore limitées, puisque l'on exporte à peu près autant de bouteilles vers les Émirats-Arabes-Unis, pourtant musulmans, que vers ces deux pays asiatiques. La Chine, qui ne représente qu'environ 2% des expéditions aujourd'hui, devrait donc porter la croissance de la consommation de Champagne dans le monde.

À titre de comparaison, le Japon, où la consommation de Champagne était très limitée il y a 20 ans, est devenu le troisième importateur mondial. Avec les mêmes freins culturels que le Japon a surmontés (goût métallique, bulles, couleur), la Chine s'occidentalise, et, aidé par les investissements marketing importants des grandes marques, le Champagne y est déjà devenu un marqueur social fort.

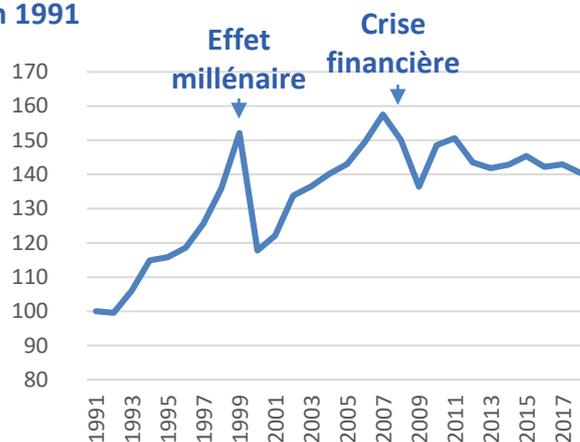
Cette perspective n'est évidemment pas certaine, de nombreux événements externes pourraient en décaler la réalisation (crise financière, dégradation des relations avec la Chine, conflits armés...), mais la tendance de fond semble installée.

(*) Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps.

(**) Source : SAFER 2018.

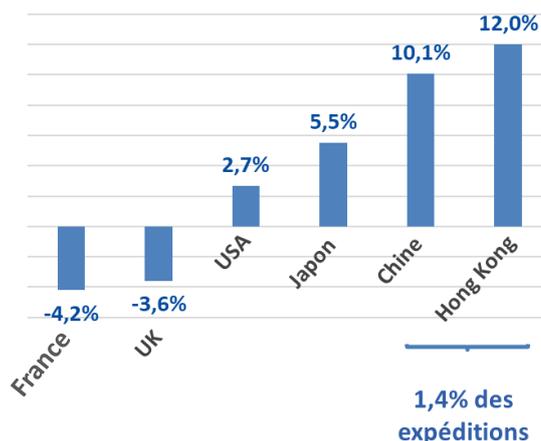
ÉVOLUTION DES EXPÉDITIONS DEPUIS 1991*

Base 100 en 1991



Source : CIVC 2018.

ÉVOLUTION DES EXPÉDITIONS PAR PAYS 2017-2018*



Source : CIVC 2018.

Point d'attention :

La valeur des vignes du GFV pourra suivre une évolution différente de celle qui est présentée dans le graphique ci-dessus. La valorisation des parts est actualisée semestriellement.

CARACTÉRISTIQUES & CHIFFRES CLÉS



Vallée de la Marne (51)
Epernay à 8 km



Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Climat tempéré chaud



3,07 hectares
Valeur expertisée 3 365 775 €



Prix d'acquisition 3 123 110 €
Prix par hectare 1 001 K€

Sols profonds : craie

Altitude : 200 m

Pluviométrie : 700 mm/an

Température moyenne : 11 °C

Zone protégée : zone naturelle d'intérêt
écologique, faunistique et floristique

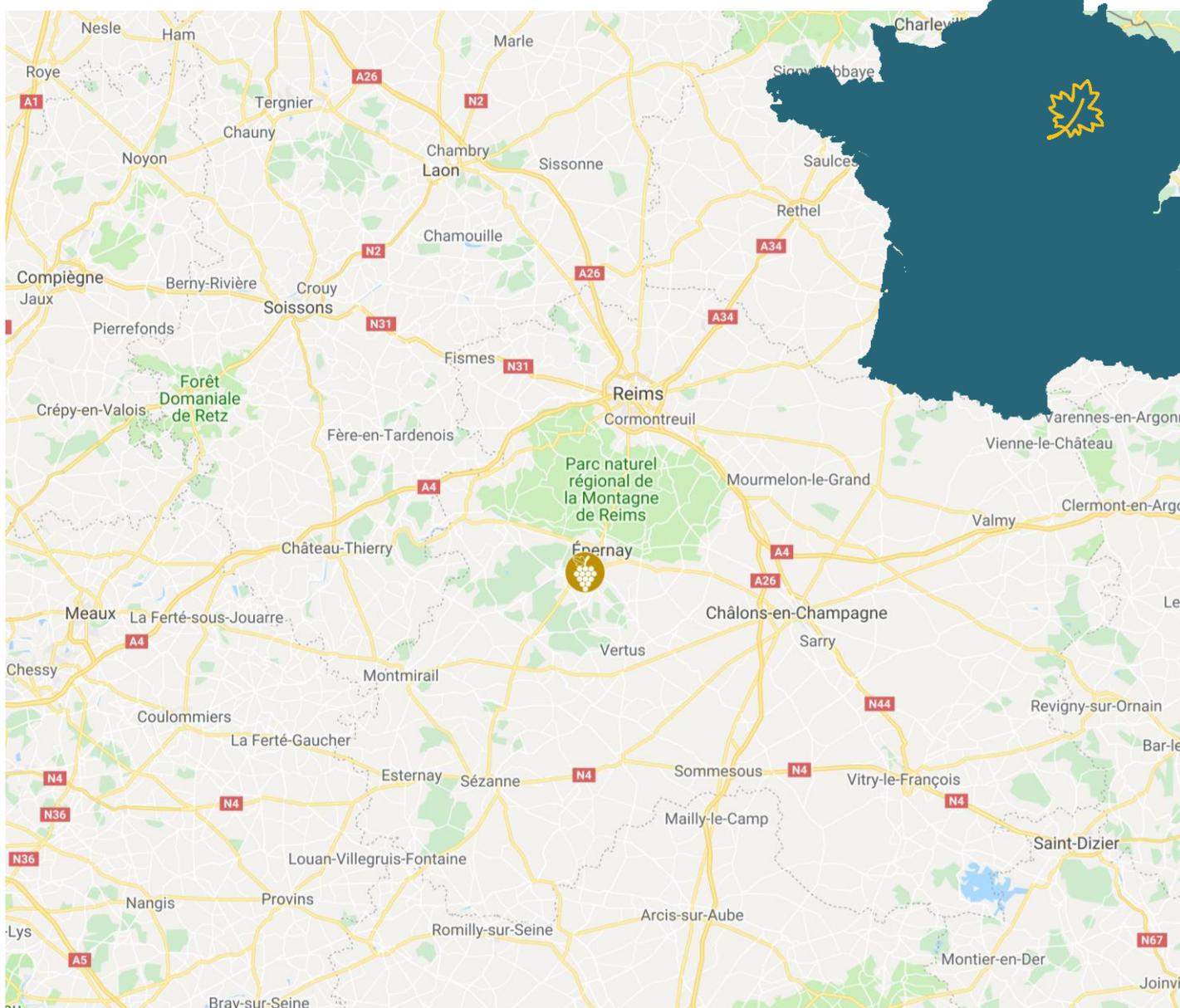
Accès : aisé

Desserte interne : aisée

Bail : oui

PRÉSENTATION DU FONCIER

Localisation du Vignoble



La région Champagne est un véritable kaléidoscope de crus et de terroirs, dont Reims et Epernay sont le cœur. L'appellation compte plus de 300 communes, environ 2.000 vignerons qui réalisent leur Champagne, 135 coopératives, et la surface de la parcelle moyenne exploitée est de 0,18 hectares.

Les vignes du GFV France Valley Champagne sont situées sur les communes de Chavot-Courcourt, Moussy, Pierry et Vinay qui font partie de la région « Vallée de la Marne » et plus précisément des Coteaux Sud d'Epernay. Elles sont concentrées sur un rayon de 2 kilomètres, ce qui est assez peu pour la Champagne, et suffisant pour que chaque parcelle ne soit pas touchée simultanément par la grêle par exemple.

Les Coteaux Sud d'Epernay comprennent 11 communes viticoles pour 1.268,60 ha de vignes plantées à 42% de Chardonnay, 46% de Pinot meunier et 12% de Pinot noir. Les vignes qui sont désormais la propriété de votre GFV se répartissent de la manière suivante : 36% de Chardonnay (le plus recherché), 59% de Pinot meunier et le solde de Pinot noir.

Le GFV France Valley Champagne loue ses vignes à un exploitant, François Godart, lui-même récoltant manipulant ou vigneron élaborateur, c'est-à-dire qu'il n'offre à la vente que le produit de son propre vignoble. Pour lui aussi, l'année 2018 fut exceptionnelle, volume, qualité, degré alcoolique étaient au rendez-vous. Espérons qu'il en sera de même pour la vendange 2019, puisque ce bail est rémunéré par attribution du tiers de la récolte de raisin au GFV, qui le revendra aussitôt. Ce bail est d'une durée théorique de 25 ans. En pratique, François Godart qui a prévu de prendre sa retraite au plus tard après la vendange 2029 et qui n'a pas de successeur, renoncera alors au bénéfice de ce bail. Les vignes seront alors libres de toute occupation.

Les efforts de François Godart en faveur de l'environnement ont été récompensés, car, suite à une modification de son mode de culture, il vient d'être labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale). Ce label se traduit par la non utilisation de pesticides, de désherbants et de produits cancérigènes sur la vigne. Le label HVE lui a permis d'adhérer au label « Zéro-herbicide » créé par Veuve Clicquot en partenariat avec le Bassin Seine-Normandie et le lycée viticole de la Champagne. Ces labels sont souhaitables pour l'environnement, et vont surtout devenir une condition nécessaire pour vendre le raisin dans de bonnes conditions, compte tenu des attentes des consommateurs.



Vue d'une partie des vignes du Champagne Godart



Vue aérienne des parcelles de la commune de Moussy

Les Champagnes produits par François Godart sont régulièrement primés. Est joint à ce bulletin d'information l'article paru dans la revue de l'Association de la Sommellerie Internationale en juillet 2018, suite à sa dégustation de la bouteille de brut appelée « Part des Anges ».

Par ailleurs, en juillet dernier, Andréas Larsson, meilleur sommelier du monde en 2007, a donné la note de 91/100 au rosé, de 86/100 à ce même « Part des Anges », et de 88/100 pour la cuvée brute 1^{er} cru « Le Moyet », notes qui placent le Champagne Godart à des niveaux remarquables de rapport qualité / prix.



L'investissement dans des parts de Groupements Fonciers Viticoles (GFV) est réservé aux personnes susceptibles, par leur connaissance et leur souci de diversification des placements financiers, de prendre en compte les particularités de cette forme d'investissement. Il présente un certain nombre de risques, notamment :

Risque de liquidité : France Valley n'apporte aucune garantie sur la liquidité, qui sera liée au dynamisme du marché des terres viticoles en Champagne à l'échéance du bail rural. En outre, la revente des parts elles-mêmes peut être difficile. Le GFV est commercialisé dans un cadre de placement privé : l'offre du GFV est limitée à un maximum de 150 prospects, en primaire et en secondaire, ce qui limite la liquidité. La durée de conservation conseillée est d'environ 10 ans.

Risque de perte en capital : France Valley n'apporte aucune garantie sur la valeur des parts lors de leur cession. Elle dépendra du marché des terres viticoles en Champagne à la date de cession et au contexte économique général qui prévaudra.

Risques d'exploitation : le bail à métayage est un bail d'exploitant, dont la rémunération est prévue en nature, à hauteur du tiers des récoltes. Celles-ci peuvent s'avérer mauvaises et la réserve insuffisante pour combler la baisse. Ces récoltes dépendent de la météorologie et de phénomènes naturels tels que les tempêtes, la sécheresse, les gelées, la grêle... Par ailleurs, la valeur de ces récoltes dépend du prix du raisin.

Risque de contrepartie : le risque de contrepartie est le risque de défaillance du locataire conduisant à un défaut de paiement pouvant entraîner une baisse du rendement et de la valeur du domaine viticole.

Risque de responsabilité des associés qui n'est pas limitée à leurs apports.

France Valley
ENRACINER SON PATRIMOINE

11 rue Roquépine 75008 Paris
Service Associés : 01 82 83 33 85
associés@france-valley.com
www.france-valley.com

Société de Gestion de Portefeuille agréée par l'AMF
sous le numéro GP-14000035
SAS à Directoire à capital variable,
au capital minimum de 250 000 euros
RCS Paris 797 547 288

CHAMPAGNE GODART & FILS

La Part des Anges Brut

Créé en 1948, le Champagne Godart & fils prône une tradition, un savoir-faire, une envie d'aller de l'avant pour obtenir un produit qui respecte l'environnement et le client. Le domaine s'étend sur 6,3 hectares, sur les crus de Moussy, Pierry, Chavot, Vinay, mais aussi Bergeres-les-Vertus. On y retrouve bien évidemment les trois cépages champenois dans les proportions suivantes: 45 % Meunier, 45 % Chardonnay et 10 % Pinot Noir, plantés sur des sols calcaires et argilo-calcaires. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée.

Dernière-née de la gamme, La Part des Anges est un mélange subtil de Chardonnay pour sa finesse et du Pinot Noir pour sa puissance tout en rondeur, qui font de cet assemblage un allié de vos soirées entre amis. L'étiquette arbore l'un des trois anges que l'on retrouve sur l'étiquette des vins de la maison, création de l'artiste peintre Pierre Besson.



Created in 1948, the Champagne Godart & Fils advocates a tradition, a know-how, a desire to go ahead in order to obtain a product that respects the environment and the customer. The estate covers 6.3 hectares, Moussy, Pierry, Chavot, Vinay and also Bergeres-les-Vertus. Of course, there are the three Champagne grape varieties in the following proportions: 45% Meunier, 45% Chardonnay and 10% Pinot Noir, planted on limestone and clay-limestone soils. The vines are cultivated according to integrate farming principles.

Latest addition to the range, La Part des Anges is a subtle blend of Chardonnay for its finesse and Pinot Noir for its powerfulness and roundness, that make of this blend an ally of your evenings with friends. The label features one of the three angels to be found on the label of the house's wines, created by painter Pierre Besson.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEW

Robe : très belle couleur jaune paille aux reflets dorés.
Nez : assez ouvert qui s'exprime sur des arômes d'herbe fraîche, de poivre vert et de poire. **Bouche** : droite et linéaire avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur et un style épuré et dense. La finale de belle persistance dévoile des arômes d'épices et d'herbes aromatiques qui forgent le caractère de cette cuvée. **Accords** : un Champagne distingué qui s'adresse à un public d'amateurs avertis et de connaisseurs qui pourront apprécier son style ferme. Très bien adapté pour accompagner les plats de poissons d'une cuisine soignée.

Visual aspect: very beautiful yellow straw color with golden shades. **Nose**: fairly open, with aromas of fresh grass, green pepper and pear. **Palate**: straightforward and linear with a nice acidity that brings freshness and a clean and dense style. The finish of beautiful persistence reveals aromas of spices and aromatic herbs that forge the character of this wine. **Pairings**: a distinguished Champagne for knowledgeable amateurs and connoisseurs who will appreciate its firm style. Very well suited to accompany the fish dishes of carefully prepared cuisine.