

Champagne INFOS

Bulletin Semestriel d'Information

1^{er} semestre 2020

N° 2020-01

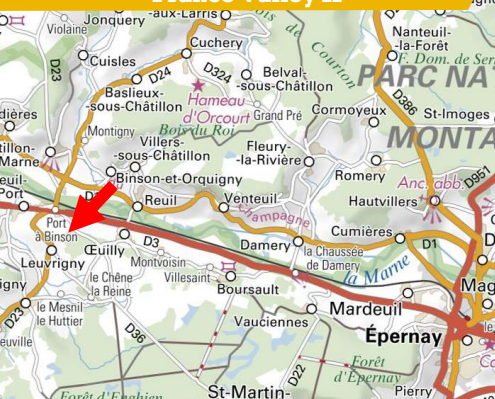
Période analysée : du 1^{er} janvier au 30 septembre 2020

Période de validité : du 1^{er} octobre au 31 décembre 2020

France Valley

ENRACINER SON PATRIMOINE

Acquisition du GFV Champenois France Valley II



Les chiffres clés

8.000 kg/ha

Production de raisin arrêtée par l'interprofession pour les vendanges 2020*

4,7 hectares

Acquis en 2020 ou en cours d'acquisition par les véhicules viticoles gérés par France Valley

1.108.000 €

Prix moyen par hectare dans l'appellation Champagne en 2019*

Chers Associés,

Nous sommes heureux de vous communiquer le Bulletin Semestriel d'Information des GFV Champenois France Valley I et II, ainsi que de la Foncière Champenoise France Valley, qui fait état de l'évolution de votre investissement sur la période. Comme chaque année, nous avons attendu la réalisation des vendanges pour vous écrire ce Bulletin Semestriel.

L'actualité est riche, et dominée par les impacts de la Covid sur la Champagne, avec comme premier effet de faire chuter brutalement la consommation de ce vin festif, malgré une reprise spectaculaire en sortie de confinement. Il convient donc de s'interroger sur l'impact pour votre investissement, nous y revenons largement dans ce Bulletin. En synthèse, le rendement sera affecté en 2020 (mais ce n'est pas là l'intérêt de cet investissement), et il est encore difficile aujourd'hui d'évaluer l'impact sur la valeur des vignes, qui sera actualisée au 31 décembre prochain. Il pourrait être neutre, mais surtout, nous restons optimistes à moyen et long terme : nous sommes convaincus que l'Asie portera la croissance des ventes de Champagne dans les prochaines décennies, mettant une forte pression sur la valeur d'un foncier disponible en quantité limitée. Enfin, ces événements militent pour sélectionner plus encore des vignes dans les secteurs recherchés, en négociant les meilleures conditions possibles. Nous nous y employons, avec une acquisition réalisée par le GFV Champenois France Valley II dans de bonnes conditions, et deux autres opérations en cours pour la Foncière dans les premiers crus de la Côte des Blancs.

Cette actualité ne doit pas effacer celle, de saison, des vendanges ! Elles se sont parfaitement déroulées. La quantité des 8.000 kg fixée par l'interprofession a évidemment été largement atteinte. La saison a d'ailleurs été marquée par des traitements phytosanitaires très limités. Certaines vignes respectant la norme Haute Valeur Environnementale (HVE) ont même en fait été « bio ». Enfin, la qualité de la récolte a été au rendez-vous. Cette année encore, la nature s'est montrée généreuse !

Arnaud Filhol
Directeur Général de France Valley

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



« Je ne peux vivre sans Champagne, en cas de victoire je le mérite, en cas de défaite, j'en ai besoin ». On attribue cette phrase à Napoléon I^{er}. Manifestement, tous les amateurs de Champagne ne raisonnent pas comme cela : ce vin effervescent reste largement consommé de manière festive, pour des occasions particulières. Résultat, les expéditions de Champagne ont baissé de 29,4% sur le premier semestre 2020 par rapport à celui de 2019 (*Source : CIVC*). La baisse a été de 68% sur le seul mois d'avril. La dernière crise historique datait de 1974, avec une baisse annuelle de 15,4% des ventes. La fin de l'année ne devrait pas permettre de rattraper ce retard, en effet ce qui n'a pas été bu ne le sera pas plus tard, et la consommation dans les bars, restaurants et boîtes de nuit restera limitée par les mesures gouvernementales partout dans le monde. Or, au Japon par exemple, troisième importateur mondial, c'est seulement dans ces lieux que le Champagne est consommé.

1.1. Effet sur le rendement

Les grandes maisons de Champagne résistent mieux que les vignerons indépendants. Les GFV Champenois et la Foncière Champenoise ne dépendent heureusement pas de la santé financière des exploitants, ni de leur chiffre d'affaires, puisqu'ils sont rémunérés en percevant un tiers de la récolte en nature. Cependant, cette baisse de consommation, ce sont 32 millions de bouteilles environ qui n'auront pas été livrées, sur une production d'environ 297 millions de bouteilles en 2019. Les caves sont donc pleines, les comptes en banque un peu moins. Les producteurs de Champagne qui vinifient les raisins qu'ils se font livrer par les exploitants ne pouvaient donc pas absorber la même récolte que l'année dernière.

La région viticole Champenoise se caractérise par une organisation interprofessionnelle efficace, qui permet de trouver un bon équilibre entre les grands négociants, qui réalisent 70% des ventes en volume, et les vignerons indépendants qui représentent 90% de la propriété foncière. Ces derniers sont représentés par le Syndicat Général des Vignerons (SGV) et la Fédération des Coopératives Viticoles de la Champagne (FCVC). Après de longues négociations, la profession s'est mise d'accord sur la limitation de la production à 8.000 kg par hectare, contre 10.200 kg l'année dernière. Cette diminution aura un impact direct sur le volume du tiers de raisin perçu en rémunération des baux à métayage des GFV et de la Foncière, et donc sur leur rentabilité, de 21,5%.

Quant aux prix, ils sont connus depuis quelques heures seulement au moment de la rédaction de ce Bulletin. Toutes les maisons de Champagne et les coopératives s'alignent sur l'annonce du groupe Moët Hennessy avec une baisse de 20 centimes par kilo. Par exemple, le Chardonnay du GFV qui détient les vignes exploitées par François Godart, vendu à Veuve Clicquot, le sera au prix de 6,45€ contre 6,65€ l'année dernière. Reste une inconnue à ce jour, concernant la prime versée par ces maisons pour les vignes disposant de la norme Haute Valeur Environnementale (HVE), qui était de 25 centimes l'année dernière. Elle pourrait augmenter, de l'ordre de 10 centimes, pour inciter les vignerons à se tourner vers ce mode d'exploitation. L'effet prix sur le dividende des GFV et de la Foncière doit donc encore être affiné, mais devrait être limité à 3%.

1.2. Effet sur la valeur

Comme chaque année, nous ferons actualiser la valeur des vignes en fin d'année par un expert foncier indépendant, mais il est difficile à ce stade d'évaluer précisément l'impact à court terme de la Covid. Plusieurs éléments peuvent nous donner des indications :

- Nous constatons plus de souplesse des propriétaires dans nos négociations. Deux sont en cours par la Foncière, dans la Côte des Blancs, en premier cru, sur des vignes de Chardonnay élevées avec le label HVE, pour un prix de 900/950 K€/ha (elles sont libres mais le contexte de ces opérations nous a permis de les obtenir avec une forte décote pour prendre en compte le fait que nous les louions aussitôt pour 25 ans). Leur valeur libre est de 1,3/1,4 M€. Nous avons eu vent d'une opération comparable en cours dans le même secteur.
- Un important négociant nous propose 4/5 ha d'un bloc dans la vallée de la Marne. Elle sont beaucoup trop chères, mais cela pourrait confirmer l'idée, que pour reconstituer leurs capitaux propres, certains négociants puissent céder des actifs. Certains pourraient aussi arbitrer ce type de patrimoine avec des premiers et grands crus.
- *À contrario*, ces derniers mois ont vu l'annonce de pourparlers pour le rachat de Champagne Lallier (positionné « premium ») par Campari pour 21 M€, ainsi que celui de J. de Telmont (« premium » également, avec 30 ha de vignes) par Rémy Cointreau qui avait vendu ses participations Champenoises (Charles et Piper Heidseick) en 2011. Ces importantes opérations témoignent de l'attrait des industriels du secteur pour le Champagne.

Il est donc possible qu'à court terme le prix de vignes diminue en Champagne. Nous pensons cependant que nous observerons surtout une concentration des transactions sur les zones les plus recherchées de l'appellation, et tout particulièrement les vignes certifiées « HVE », « VDC » ou « Bio ». Les actifs des GFV et de la Foncière, de ce point de vue, nous semblent mieux armés pour résister que les vignobles de l'Aube ou de l'Aisne. Par ailleurs, les transactions envisagées par la Foncières se concentreront, au moins pour un temps, sur les meilleurs crus. Les deux opérations en cours, présentées succinctement ci-après, sont de bons exemples de cette stratégie.

1.3. Pour essayer de conclure...

Pour conclure sur les effets négatifs de la crise de la Covid, reconnaissons d'abord humblement qu'ils est difficile de les prévoir, plus encore de les mesurer aujourd'hui, et qu'ils pourraient durer si la situation financière des négociants reste fragile en 2021 et 2022 malgré les Prêts Garantis par l'Etat (PGE). Quel dommage, l'année démarrerait bien ! La maison Taittinger témoignait de deux premiers mois records. En outre, la nature nous a gâtés cette année, avec des vignes particulièrement saines, une bonne production et une vendange de qualité, pour la troisième année consécutive. Nous affirmons cependant que nous restons positifs sur l'évolution de la valeur de nos vignes à moyen / long terme, et ce pour trois raisons :

- Depuis 2008, malgré les politiques monétaires accommodantes des banques centrales, l'inflation de la masse monétaire ne se traduit pas par une inflation des prix. Sans doute cela s'explique-t-il par une moindre progression des salaires. Cette inflation existe, mais elle se loge dans la valeur des actifs. Les actifs fonciers, valeurs refuges mais plus difficilement accessibles, avaient probablement un peu échappé à cette tendance, mais c'est de moins en moins vrai.



- La filière Champenoise reste solide et défend, avec les grandes maisons, une stratégie durable et créatrice de valeur : elle se protège de la vente en masse à faible marge d'un produit qui serait standardisé, anonymisé et banalisé, avec la recherche au contraire de la qualité pour un positionnement de plus en plus haut de gamme. En France, depuis plusieurs années, le volume consommé diminue, mais les prix des bouteilles choisies augmentent. Ce phénomène milite d'ailleurs lui aussi pour la réalisation d'acquisition foncières dans les meilleurs secteurs.
- Vous l'avez déjà lu dans ces pages, à l'instar du Japon où l'on ne consommait pas de Champagne il y a vingt ans et qui est devenu le troisième importateur mondial, nous pensons que la Chine, qui ne représente que 2% des importations, sera le moteur des prochaines décennies et portera la croissance de la consommation de Champagne, pour entraîner ensuite le prix à l'hectare. En effet, il n'y a de Champagne qu'en Champagne !

ACTUALITÉS

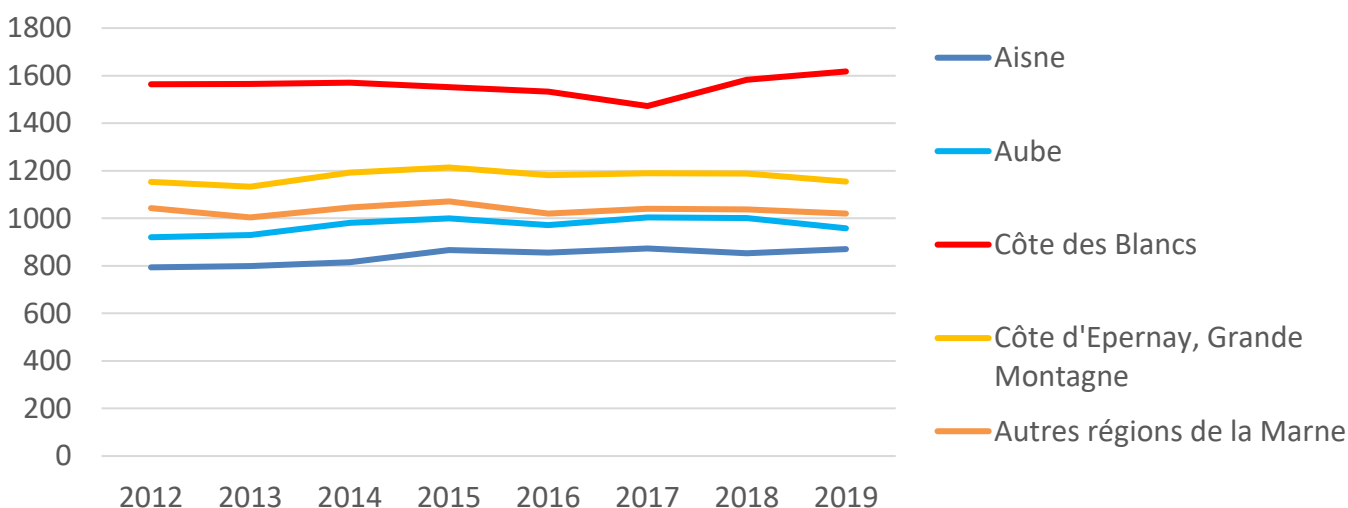
INDICE SAFER

Avec un peu de retard cette année, la Fédération Nationale des SAFER a publié en juin les prix à l'hectare des biens fonciers libres pour l'année 2019.

Le marché des vignes se porte bien. En 2019, le prix à l'hectare de vignes en appellation protégée est passé de 147.300 €/ha à 148.100 €/ha, soit une hausse de 0,5%, dans un contexte de forte hausse des surfaces échangées (+8,8%). A noter que la part des sociétés de portage du foncier (comme les GFA, GFV, Foncières), continue d'augmenter, témoignant de l'intérêt des investisseurs non-exploitants pour cet actif. Ces sociétés de portage représentent 12% des transactions en 2019 contre 6% en 1993.

En Champagne, le prix moyen à l'hectare diminue légèrement, passant de 1.120 K€ à 1.108 K€ (soit une baisse de 1%), avec un fléchissement de 1,9% du nombre de transactions. Ce constat est différent d'une zone de l'appellation à l'autre, mais le prix du foncier a du mal à décoller du plateau sur lequel il est depuis 2012 et qui suit d'assez près l'évolution récente de la consommation de Champagne sur la période :

Prix (€) par hectare*



* Source SAFER 2019 – Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps.

Plusieurs opérations ont été conduites par les véhicules d'investissement de France Valley entre le 1^{er} janvier et le 30 septembre 2020 :

• **GFV Champenois France Valley I (vignes exploitées par François Godart) :**

Le GFV a pour objectif de conserver environ 10% de son actif en trésorerie, pour faire face aux éventuels besoins d'organisation de liquidité anticipée. Les capitaux collectés ayant été supérieurs aux attentes, il a été possible au GFV de réaliser une petite acquisition complémentaire. Il s'agit de vignes de la commune de Moussy, de Pinot Noir et de Pinot Meunier, d'une surface de 10,45 ares, détenues par la mère de François Godart. L'acquisition a été réalisée, après validation par un expert foncier indépendant, sur la moyenne de prix lors de l'opération initiale (soit 104 K€ donc 1.001 K€ par hectare), sachant que la valeur libre de ces vignes a été estimée à plus que cela (122 K€ soit 1.167 K€ par hectare). Ainsi, la surface de vignes détenues par le GFV Champenois France Valley I est désormais de 3,22 hectares, dans le secteur recherché des coteaux Sud d'Épernay.

• **Foncière Champenoise France Valley**

La Foncière avait déjà réalisé 3 acquisitions au 31 décembre dernier, auxquelles s'est ajoutée dernièrement celle qui était prévue sur la commune de Chouilly. Le patrimoine de la Foncière est désormais le suivant :

Zone de production	Commune	Cépages	Cru	Surface (hectares)	Date acquisition	Prix
Côteaux Sud d'Épernay	Mancy	100% Pinot Meunier	Sans revendication	0,93	24/09/2019	927 K€
Côte des Blancs	Vertus	100% Chardonnay	1 ^{er} cru	0,64	27/11/2019	870 K€
Côtes du Sézannais	Fontaines-Denis-Nuisy	100% Chardonnay	Sans revendication	0,75	23/01/2020	889 K€
Côte des Blancs	Chouilly	100% Chardonnay	Grand Cru	0,17	20/07/2020	277 K€

Deux autres acquisitions sont programmées (sans pouvoir encore être certaines). Il s'agit d'un total de près de 2 hectares, essentiellement de Chardonnay avec un peu de Pinot Meunier en cépage secondaire, dans plusieurs communes de la Montagne de Reims, en Premier Cru. Ces vignes sont saines, productives, cultivées avec le label HVE, certaines parties pouvant passer en bio (ce qui augmenterait le prix de vente des raisins). La rentabilité attendue sur ces deux vignes est supérieure à l'objectif de la Foncière, grâce à des prix d'acquisition très raisonnables. Nous pourrions vous en dire davantage quand le processus juridique sera plus avancé. Ce sont des biens rares, la confidentialité est donc ici essentielle ! Ces opérations pourront être financées par la collecte de capitaux en cours. D'autres encore pourraient venir rapidement compléter ce portefeuille déjà bien diversifié.





• **GFV Champenois France Valley II (vignes exploitées par Vincent Testulat) :**

Ce GFV est encore en cours de commercialisation. France Valley a avancé les fonds pour réaliser l'acquisition de 2,84 hectares de vignes, sur la commune de Mareuil-le-Port. Initialement envisagée avec la Foncière, la collecte de fin 2019 n'a pas permis de réaliser l'acquisition. L'opération nous semblant intéressante, il a été décidé de constituer un GFV dédié à cette acquisition.

Commune	Région Viticole	Surface (hectares)	Cépage	Valeur libre	Valeur d'acquisition
Mareuil-le-Port	Coteaux Sud de la vallée de la Marne	2,8344 d'un seul tenant	100% Meunier	3.175 K€	2.626 K€

Ces vignes ont fait l'objet d'une expertise qualitative et de valeur par un Expert Foncier indépendant. L'essentiel des plantations a été réalisé en 1970/1971 mais, compte tenu des entre-plantations réalisées régulièrement, l'âge moyen est probablement plus proche de 35 ans. La viticulture conduite bénéficie du label Haute Valeur Environnementale (HVE), aussi aucun désherbant n'a été utilisé depuis 2 ans. Les vignes sont dans un bon état sanitaire et présentent une bonne vigueur. Exposé au Nord, le bas de coteau présente un risque de gelées tardives. Cette exposition est cependant préférable en cas de fort ensoleillement.

C'est parce que le dessous de ses feuilles est recouvert d'un duvet cotonneux de couleur blanche, rappelant la farine, qu'on lui a donné le nom de Meunier. Très souple et riche en sucre, ce cépage donne de jolis vins fruités. En 1976, année de grande sécheresse, la vivacité du Meunier a apporté aux assemblages un supplément de nervosité bénéfique à ce millésime.



Les vignes sont exploitées par la famille Testulat qui, en contrepartie, rémunère le GFV Champenois France Valley II à hauteur du tiers de la récolte en raisins (bail dit à métayage). Ce dernier vendra les raisins à un ou plusieurs négociants, ou les apportera en coopérative. C'est cette vente du raisin qui génère les revenus du GFV. La famille Testulat est présente en Champagne depuis Napoléon III, et ses Champagnes sont appréciés pour leur finesse et leur fraîcheur.

Point d'attention :

Risques d'exploitation : le bail à métayage concédé à Vincent Testulat 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 en vin clair insuffisante pour compenser la baisse. Ces récoltes dépendent de la météorologie et de phénomènes naturels tels que la sécheresse, les gelées, la grêle, et de la résistance sanitaire des vignes.



Maison de Champagne implantée à Epernay et fondée en 1862 par Vincent Testulat. C'est aujourd'hui la cinquième génération qui veille à produire des flacons de grande qualité.



Dans les années 1970, la maison s'installe rue Léger Bertin à Epernay, où sont toujours organisés la production, la cuverie, les caves ainsi que le caveau de dégustation.



L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2016. Ce label garantit la quasi-suppression des herbicides ainsi que la réduction des doses de produits phytosanitaires.

France Valley
ENRACINER SON PATRIMOINE

L'intervention du GFV permet à la famille Testulat de sécuriser une part importante de la surface qu'elle exploite et qu'elle ne pouvait acquérir elle-même. C'est l'un des objets du partenariat de France Valley avec la filière Champenoise.



Une Maison de Champagne souvent récompensée



Carte d'Or Blanc de Noirs : International Wine Challenge 2018 & Wine Enthusiast 88 points
Réserve Brut : Guide Hachette 2012
Blanc de Blancs : International Wine Challenge 2018
Rosé Charlotte Brut : Internationale Wine Challenge 2018 & Guide Hachette 2016
Brut Nature Zéro Dosage : Guide Hachette 2019 & Wine Enthusiast 89 points
Prestige Brut : Guide Hachette 2017 & Wine Enthusiast 94 points
Paul Vincent Brut Millésimée : Chardonnay du Monde 2018 & Wine Enthusiast 92 points

Point d'attention :

L'attention des Investisseurs est attirée sur les facteurs de risques, en particulier des risques de perte en capital et de liquidité. Le rendement, qui peut être converti en bouteilles, n'est pas garanti.



Quelques semaines avant d'aborder les vendanges, nous avons passé du temps avec chacun des exploitants des vignes détenues par les GFV et la Foncière. Ces échanges nous permettent de maintenir un lien de confiance avec nos vigneron, alors que bien souvent le bailleur se contente de toucher un loyer sans se soucier de l'exploitation. Par ailleurs, cela nous permet de nous assurer que les vignes sont exploitées au mieux (taille, palissage, rognage, traitements), pour optimiser leur vigueur, pour les protéger des problèmes sanitaires, tout en produisant des moûts de qualité, répondant aux attentes des clients. Cela nous a permis également de nous assurer que les livraisons de raisins chez nos clients (Veuve Clicquot, Moët Hennessy, V. Testulat Négoco et les coopératives) étaient bien anticipées.

• **Mareuil-le-Port (GFV II - Exploitant Vincent Testulat)**

La taille des vignes est réalisée en chablis : 1 brin tous les 30 cm, ce qui génère plus de bourgeons fructifères taille courte sur charpente longue. Une charpente de 5 yeux (bourgeons) par 30 cm.

Le palissage (ou relevage), qui s'effectue en général en juin, consiste à relever et à placer les branches de la vigne entre deux fils de fer qui passent au-dessus du rang et à attacher les rameaux de la vigne aux fils de fer du palissage. Cette technique permet au raisin de mieux voir le soleil car les branches sont remontées, ce qui facilite la photosynthèse et favorise plus tard le mûrissement du raisin. Le palissage facilite le travail de la vigne en laissant les rangs accessibles.

Le rognage été effectué deux fois, un troisième aura été fait avant la vendange : le vigneron coupe les extrémités des rameaux en croissance, à la cime de la plante (écimage) et sur les côtés. Par le choix de la hauteur de coupe, on cherche un équilibre entre la surface foliaire et la quantité de raisins.

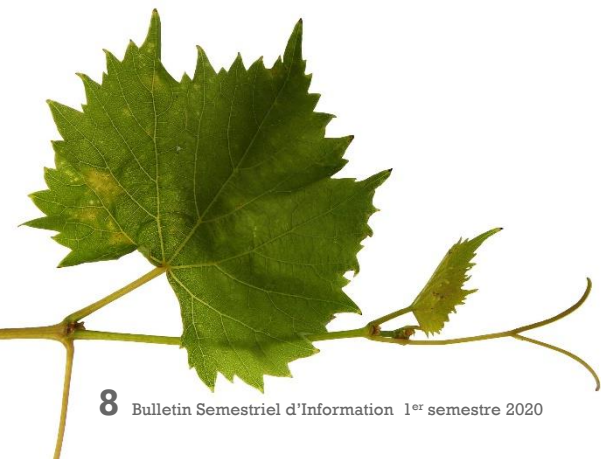
Moins de traitements ont été réalisés cette année : traitement au soufre liquide (6 kg/ha) et au cuivre (300 g/ha). Aucun insecticide n'a été utilisé, et aucun herbicide (dans le cadre du Label HVE), le désherbage est réalisé mécaniquement.

• **Vertus (Foncière – Exploitant Philippe Aumont)**

Philippe Haumont s'est engagé il y a deux ans dans une démarche qui devrait lui permettre d'obtenir le label HVE d'ici 2022. Il ne désherbe chimiquement plus qu'un rang sur deux (l'impact de la présence d'herbe est parfois une diminution de l'azote disponible pour les vignes, du fait de leur concurrence, donc une baisse de productivité). France Valley encourage ses exploitants dans ce sens, sensible à l'environnement, ainsi qu'à la prime obtenue en conséquence sur le prix des raisins (20 à 30 centimes par kilos, sur un prix de base d'environ 6 euros).

Quelques pieds, atteints de l'Esca (maladie sans traitement) ont été arrachés. Ils n'ont pas encore été remplacés, pour éviter la période sèche aux nouveaux pieds. Ils seront plantés en novembre ou en décembre. Les plants sont buttés (butte de terre) jusqu'au printemps en cas de gel et fin mars les buttes sont décrochées.

En octobre et novembre 2019 un prétaillage au ras du fil de fer des hauts de la vigne a été effectué. La taille elle-même est réalisée en Chablis sur 50 ares (taille plus agréable à travailler au printemps car plus aérée). Le reste, soit 14 ares, est taillé en Cordon Royat (taille plus haute). Les charpentes (principales ramifications) sont réduites en haut, et en bas 3 charpentes sont laissées car en bas cela gèle plus facilement. Les vignes ont ensuite été liées (passer les sarments de part et d'autre du fil de support, puis à les y attacher avec un petit fil de fer protégé de papier ou autre matière biodégradable). Les vignes ont ensuite été ébourgeonnées, le fil relevés plusieurs fois à cause de coups de vents, avant de réaliser le palissage, l'agrafage et le rognage début août.



• Fontaines-Denis-Nuisy (Foncière – Exploitant : famille Launay)

Les vignes disposent du label HVE depuis plusieurs années déjà. La famille Launay a toujours été précurseur de ce point de vue. Cette année d'ailleurs, l'état sanitaire exceptionnel des vignes aura permis de respecter les normes pour le label « Bio ». Il n'est cependant pas revendiqué puisqu'il faudrait l'être trois années de suite. La vigne reste productive grâce à l'attention quotidienne qui lui est portée, et à quelques innovations. Par exemple les entre-rangs sont enherbés de trèfle, qui a la particularité de capter de l'azote de l'atmosphère et d'en restituer une partie dans le sol, alors que l'herbe ordinaire sera au contraire concurrente de la vigne. France Valley transmet d'ailleurs ces informations entre ses vignerons pour qu'ils profitent de ces expériences.

La taille de la vigne a été adaptée à la vigueur de la vigne sur chaque parcelle : Chablis ou Guyot double. L'entre-plantation pour remplacer les pieds morts ou non productifs (senescence ou maladie) seront réalisées « à la Sainte Cécile », le 22 novembre.

Lors de notre visite en juillet dernier la vendange promettait d'être « magnifique » !

• Moussy (GFV I – Exploitant : François Godart)

Toutes les vignes exploitées par François Godart, en ce y compris celles détenues par votre GFV, sont HVE depuis l'été 2018, mais cette année, les traitements auront même été inférieurs aux normes « Bio » grâce au remarquable état sanitaire des vignes. Il pourrait rapidement obtenir le label VDC (Viticulture Durable en Champagne), à mi chemin entre la norme HVE et Bio.

Deux nouveaux traitements, validés par le label « Bio », ont été utilisés :

- L'un à base de calcium pour renforcer l'alimentation des raisins en calcium, ce qui contribue à une meilleure qualité des fruits ; 2 applications ont été réalisées : au début de la véraison puis avant le dernier des traitements.
- L'autre à base de Glycine bêtaïne pour limiter le jaunissement des feuilles en cas de stress thermique ou hydrique.

A noter que François Godart réalise progressivement les entre-plantations des pieds manquants ou non productifs. Ce travail, coûteux, permet de maintenir voire d'améliorer la valeur des vignes.



Nous reprenons ci-dessous le communiqué du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) du 9 septembre dernier :

« Commencée le 17 août dans les secteurs les plus hâtifs, la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne se termine – et elle est splendide ! 2020 complète en effet une trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et en 2019, les conditions météorologiques ont offert une récolte de très grande qualité, première des conditions pour élaborer un Grand Vin.

Le début de l'année a été particulièrement arrosé avec le mois de février le plus humide jamais enregistré. Chaleur et sécheresse s'installent dès la mi-mars et la vigne débourre avec 16 jours d'avance sur la moyenne décennale ; elle ne perdra plus cette avance, enregistrant même une dynamique de maturation exceptionnellement rapide la semaine précédant le ban des vendanges.

Alors que l'an passé, le record de température avait été battu (42,9°C), cette année, c'est le mois de juillet le plus sec de l'histoire qui a été enregistré. En raison de la sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un excellent état sanitaire. Les moûts sont équilibrés, fruités, présentent une belle fraîcheur et une grande expression aromatique ; le degré alcoolique se situe entre 10 et 10,5% vol.

L'année 2020 se singularise bien sûr par les mesures de sécurité sanitaires liées à l'épidémie de Covid-19 qui ont dû être mises en place pour les quelque 120 000 saisonniers recrutés dans les vignes ou les centres de pressurage.

Compte tenu du rendement maximum limité à 8 000 kg/ha, la récolte a été effectuée, à titre individuel, un peu plus rapidement que d'habitude mais s'est étalée sur une durée normale d'environ trois semaines, compte tenu de l'hétérogénéité de maturation entre crus et entre cépages. La dégustation de baies et de pépins et l'analyse du taux de sucre présent dans les raisins permettent à chaque vigneron d'adapter le début de sa vendange et d'optimiser son circuit de cueillette du raisin, parcelle par parcelle, à maturité optimale.

Avec la superbe trilogie 2018, 2019, 2020, la Champagne devrait disposer dans quelques années d'assemblages et, probablement, de millésimes exceptionnels, à la hauteur des célébrations de l'événement que le monde entier attend : la fin de la pandémie Covid-19. »

Les vignes de vos GFV et de votre Foncière ont elles aussi connu une belle vendange. En premier lieu, il n'y a pas eu de difficulté pour les organiser, après les craintes de ne pouvoir recourir à la main d'œuvre étrangère à cause des restrictions sanitaires, alors que cette main d'œuvre est indispensable (rappelons qu'en Champagne les vendanges mécaniques sont interdites, sous peine de perdre le bénéfice de l'appellation). De plus, ces vendanges ont été réalisées par beau temps, il y a donc eu moins de désistements de personnel.

Chez François Godart (GFV I), la vendange 2020 s'est bien passée tant sur le plan des volumes que de la qualité. La fin du pressurage a eu lieu le 4 septembre (les raisins du GFV, soit le tiers de la récolte, sont livrés pressés aux négociants Moët et Veuve-Clicquot), avec enlèvement du dernier marc le 5 septembre. Les objectifs ont été réalisés, avec 8.000 kg produits par hectare. Pour Philippe Haumont (Foncière), les vendanges ont débuté le mardi 25/08, avec une équipe de 8 personnes. La qualité a été est bonne, mais peut-être pas tout à fait optimum puisque les degrés sont un peu inférieurs aux prévisions. Les raisins livrés en coopérative (Nicolas Feuillatte) étaient très sains et l'oïdium très peu présent. Les quantités données par la vigne ont été très supérieures à la limite fixée de 8.000 kg. A Chouilly (Foncière), la vendange a été réalisée quelques semaines seulement après l'acquisition (signée le 20 juillet). Elle a été saine et abondante. Tout s'est également bien passé pour Vincent Testulat (GFV II), avec une production de 11.000 kg (donc 3.000 kg non utilisés), un degré d'alcool de 10,5 et une belle acidité. Enfin Bruno Lépine, à Mancy (Foncière), n'a remonté aucune difficulté particulière.



Club France Valley

FONCTIONNEMENT

Conversion du Dividende

Pour rappel, la Foncière France Valley Champagne et le GFV Champenois France Valley II clôtureront leur premier exercice le 31 décembre 2020. Il n'a donc pas été encore versé de dividende pour ces deux véhicules.

Les associés du GFV Champenois France Valley I (vignes exploitées par François Godart) ont voté en faveur du versement d'un dividende au titre de l'exercice clos le 31 décembre 2019, à hauteur de 1,5 € par part (soit un rendement de 1,5%*), qui leur a été réglé par virement le 15 juin dernier. Ce rendement ne présage pas de celui des prochaines années ou de celui des autres véhicules, du fait des impacts de la crise du Covid évoquée ci-dessus, et du fait que ce dividende correspond en fait à deux vendanges, le premier exercice de ce GFV ayant duré 18 mois.

Les associés de ce GFV ont reçu le bon de commande des bouteilles qu'ils peuvent acheter avec le dividende perçu. Pour mémoire, nous en affichons ici les éléments :

Catalogue

	Prix France Valley TTC	Prix public TTC	Taux de réduction
Bouteilles de Négociants			
Billecart Salmon Brut	28,74	43,00	-33%
Billecart Salmon Brut Rosé	32,28	63,00	-49%
Bollinger Brut (Magnum)	81,00	95,90	-16%
Bollinger Rosé	47,22	59,95	-21%
Charles Heidsckik Brut (Magnum)	63,12	82,00	-23%
Charles Heidsckik Blanc de Blancs	42,36	57,50	-26%
Delamotte Blanc de Blancs	36,60	38,95	-6%
Deutz Blanc de Blancs (Magnum)	78,12	109,00	-28%
Duval Leroy Blanc de Blancs	37,80	49,00	-23%
Gosset Célèbris	82,56	129,00	-36%
Henri Habelé Blanc de Blancs	25,80	39,50	-35%
Laurent Perrier	31,80	33,00	-4%
Laurent Perrier "Ultra Brut"	37,80	49,95	-24%
Perrier Jouet Belle Époque	118,44	135,00	-12%
Piper-Heidsckik Rosé Sauvage	27,48	35,90	-23%
Pol Roger Brut	27,00	36,90	-27%
Pommery Cuvée Louise	87,96	157,00	-44%
Caisse de 4 bouteilles variées	216,00	395,00	-45%
William Deutz	80,28	94,00	-15%

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

France Valley
ENRACINER SON PATRIMOINE

	Prix France Valley TTC	Prix public TTC	Taux de réduction
François Godart			
Godart Brut (60% Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir)	15,60	16,40	-5%
Godart Extra Brut (60% Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir)	15,60	16,40	-5%
Godart Demi-sec (60% Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir)	15,60	16,40	-5%
Godart cuvée rosé "Eglantine" (89% Charonnay, 11% Pinot Noir)	17,50	18,40	-5%
Godart Cuvée Brut "Athanase" (1/3 de chaque cépage)	18,30	19,20	-5%
Godart cuvée brut "la part des anges" (50% Chardonnay, 50% Pinot Noir)	17,50	18,40	-5%
Cuvée Brut "Les Cosniers" (100% Pinot Meunier)	17,50	18,40	-5%
Cuvée Brut "Le Moyner" 1er cru, blanc de blanc (100% Chardonnay)	20,00	21,00	-5%
Champagne V.Testulat			
Carte d'Or Blanc de Noirs	15,81	17,00	-7%
Demi-Sec	15,81	17,00	-7%
Réserve	16,28	17,50	-7%
Blanc de Blancs	17,21	18,50	-7%
Rosé Charlotte	18,60	20,00	-7%
Brut Nature Zéro Dosage	19,53	21,00	-7%
Prestige	20,46	22,00	-7%
Paul Vincent Millésimé	22,32	24,00	-7%
Inspiration de Blanc extra Brut	26,51	28,50	-7%
Magnum Blanc de Blanc	38,13	41,00	-7%
Magnum Rosé Charlotte	40,92	44,00	-7%
Nicolas Feuillatte			
Réserve Exclusive Brut (Magnum)	48,35	65,00	-26%
Réserve Exclusive Brut	22,09	30,55	-28%
Réserve Exclusive Rosé	24,64	31,93	-23%
Collection Vintage Brut	24,23	34,87	-31%
Collection Vintage Blanc de Blanc	25,54	35,72	-28%
Champagne Palme d'Or Millésime 2006	58,02	93,52	-38%
Saint Gall			
Tradition Brut 1er cru	16,9	30,45	-44%
Blanc de Blancs brut 1er cru	17,98	32,65	-45%
Blanc de Blanc brut millésimé 2012 grand cru	19,87	38,05	-48%
Orpale Blanc de Blancs brut millésimé 2004 grand cru	47,64	81,6	-42%

RAPPEL

Modalités de commande

Les associés du GFV Champenois France Valley Champagne (exploitant François Godart) ont perçu un dividende qu'ils peuvent utiliser pour acheter des bouteilles présentées dans ce catalogue (frais de port en sus). Ils doivent envoyer à France Valley le bon de commande qui leur a été adressé, au plus tard le 12 octobre, avec le choix des bouteilles et le règlement. La livraison aura lieu courant novembre. Alternativement, les bouteilles pourront être récupérées chez France Valley, 11 rue Roquépine à Paris (75008), sur rendez-vous, entre le 16 et le 30 novembre de 8h30 à 19h30.



L'investissement dans des parts de Groupements Fonciers Viticoles (GFV) et dans la Foncière 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. En outre, la revente des parts elles-mêmes peut être difficile. 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 et actions 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 (GFV seulement).

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