

CHAMPAGNE INFOS

BULLETIN SEMESTRIEL D'INFORMATION

ACTIVITÉ DU PREMIER SEMESTRE 2023

Chers Associés,

Nous sommes heureux de vous adresser le Bulletin Semestriel d'Information des GFV Champenois France Valley I, II et III, ainsi que des Foncières Champenoises France Valley I et II. Comme de coutume, il a été préparé après la vendange, achevée il y a quelques semaines, avec un pic de vendanges le 10 septembre, pour vous en relater le déroulement.

C'est une vendange assez particulière que nous avons connue cette année, comme la nature en réserve parfois. Le climat a été particulièrement favorable jusqu'à l'été, sans gelées tardives, laissant présager une récolte exceptionnelle après une floraison optimale. L'été chaud et humide a nécessité beaucoup d'attention pour limiter la propagation de la pourriture. En effet, la densité des raisins sur les grappes était telle qu'elles avaient du mal à sécher, nécessitant un palissage attentif. Le résultat est un nombre de grappes ordinaires, mais un volume de raisins par grappe hors norme. Ce poids a cru de 18% entre le 14 et le 21 août en moyenne sur l'appellation, pour atteindre 200 grammes. Le dernier record qui datait de 2005 était de 171 grammes.



LE CHIFFRE À RETENIR :

11.400 kg / hectare

Production règlementaire de raisin en Champagne pour la vendange 2023.

Hausse du prix des parts

Ce poids permet de produire souvent beaucoup plus de raisins que les 11.400 kg par hectare fixés règlementairement, ce qui a permis d'utiliser l'excédent pour reconstituer tout ou partie des réserves dans lesquelles il avait fallu puiser les années précédentes. Ce poids c'est aussi un état sanitaire précaire des raisins, avec un fort risque de pourriture grise (le taux de pourriture constaté sur l'appellation est de 11%), qui a nécessité un tri des grappes lors de leur arrivée au pressoir. En outre, la vendange elle-même a été réalisée pendant des journées de grande chaleur, nécessitant de presser et de mettre en cuve rapidement pour éviter l'oxydation.

In fine l'acidité est faible, le taux de sucre aussi, laissant se développer une aromatique présente et fraîche. Finalement ce feuilleton devrait aboutir à des champagnes plutôt classiques !

Du côté des parts de nos GFV et Foncières, pas d'actualité particulière puisque la valeur des actifs sera actualisée au 31 décembre. Pour rappel, la valeur des parts a évolué de la manière suivante au cours du 1er semestre, comme annoncé dans le précédent Bulletin Semestriel (ces performances ne préjugent pas des performances futures, la valeur des parts peut varier à la hausse comme à la baisse) :

Le GFV III et la Foncière II débutant leurs investissements, aucune évolution de valeur de part n'a été décidée par la Société de Gestion.

Vous pouvez consulter la documentation, dont ce Bulletin et les précédents, dans votre espace en ligne (www.france-valley.com/clients) accessible avec votre numéro d'Associé (que vous retrouverez sur votre attestation de souscription initiale ou dans le courrier qui vous a été adressé ces derniers jours) et avec votre mot de passe (que vous pouvez modifier ou créer en ligne).

Nous vous souhaitons une bonne lecture de votre Bulletin Semestriel d'Information.

Arnaud Filhol
Directeur Général

- GFV CHAMPENOIS FRANCE VALLEY I : +2%*
- GFV CHAMPENOIS FRANCE VALLEY II : +1,9%*
- FONCIÈRE CHAMPENOISE FRANCE VALLEY I : +1,9%*



Sommaire



[Carte de nos
Investissements
Viticoles](#)

04-09

[Actualités](#)

10-11

[GFV Champenois France Valley I](#)

12-13

[GFV Champenois France Valley II](#)

14-15

[GFV Champenois France Valley III](#)

16-17

[Foncière Champenoise France Valley I](#)

18-19

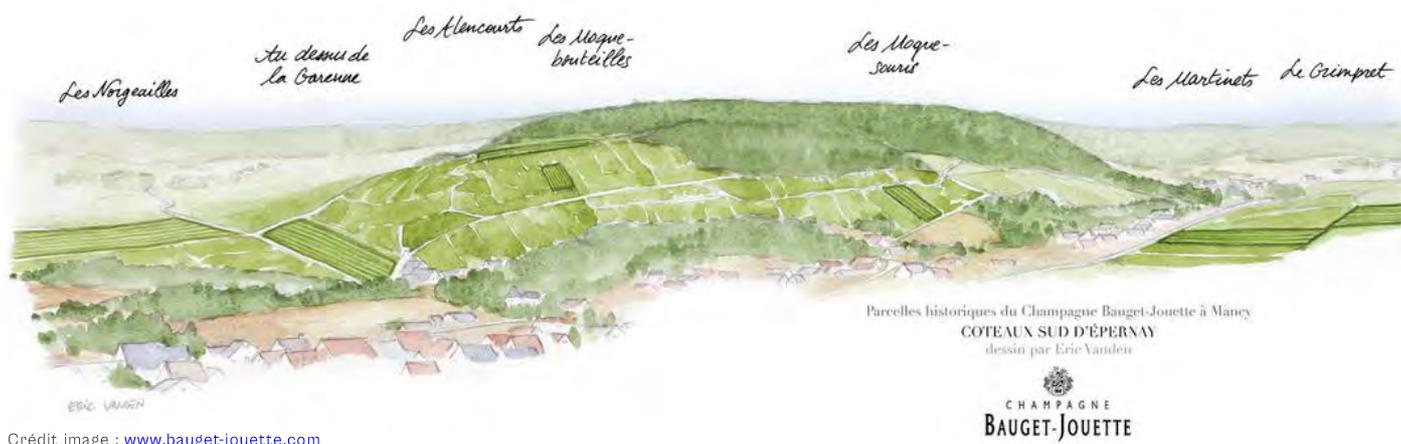
[Foncière Champenoise France Valley II](#)

20

[Risques](#)

Actualités

Vendanges 2023 chez Nicolas Bauguet-Jouette (Foncière Champenoise France Valley I)



Crédit image : www.bauguet-jouette.com

Le mois de septembre a marqué le début d'une période cruciale pour le monde du Champagne : les vendanges. Cette année, nous avons eu l'opportunité de plonger au cœur de cette tradition viticole en nous rendant chez Bauguet-Jouette.

Fondée en 1822 par des vignerons originaires de la région des Coteaux Sud d'Épernay, la Maison Bauguet-Jouette perpétue une histoire riche. Elle s'est développée sous l'impulsion de Gaston et Suzanne Bauguet, dont le vignoble s'étend aujourd'hui sur 12,5 hectares, principalement répartis sur les Coteaux Sud d'Épernay, le Sézannais, la Vallée de la Marne et la prestigieuse Côte des Blancs, classée Premier Cru.



Les vendanges ont débuté le 10 septembre dans les parcelles Bauguet-Jouette, marquant le commencement d'un processus empreint de tradition et d'excellence. Chaque geste est réalisé manuellement, en totale conformité avec les exigences rigoureuses de l'appellation Champagne. Au sein des équipes, chacun dispose d'un rôle précis : cueilleur, porteur, débardeur, chargeur, cariste... Cette combinaison des tâches permet de contribuer à la réussite des vendanges qui se jouent dans un laps de temps parfois très court.

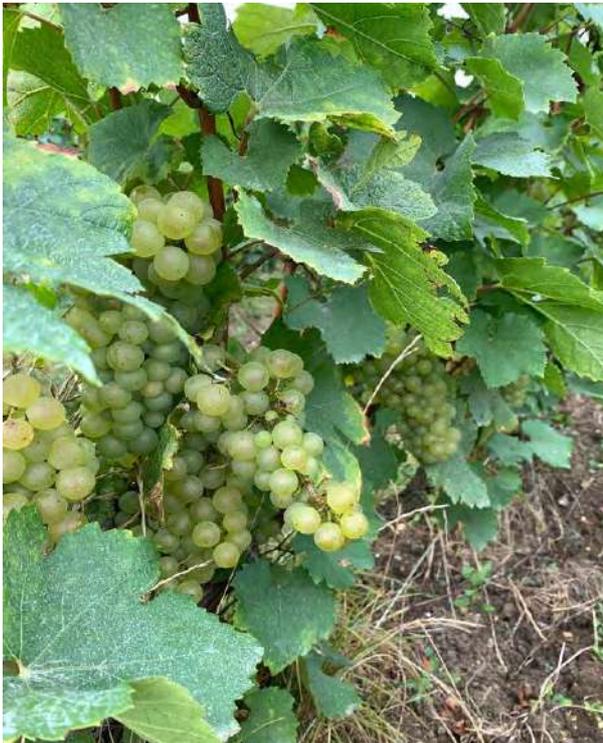
À la tête de ce domaine viticole se trouve Michael Dapaz, qui occupe le poste de Directeur du vignoble. Durant toute l'année, il veille à faire en sorte que la vigne puisse délivrer le meilleur au moment de la récolte en multipliant par exemple les expérimentations d'enherbement : trèfles, fleurs... Michael se doit également de travailler les sols en fonction de leurs expositions, ou encore s'inspirer de certaines pratiques biologiques afin de favoriser la biodiversité au sein du vignoble. C'est naturellement Michael qui détermine le moment opportun pour lancer les vendanges après de nombreux prélèvements effectués à l'aveugle. Enfin, quand vient le temps de récolter, Michael veille au bon déroulement des vendanges, en répartissant les différentes équipes sur les parcelles en fonction du degré de maturité des baies.

LA RÉCOLTE

Les vendangeurs récoltent les grappes de raisins, qui sont ensuite soigneusement transportées dans des caisses via des fourgons ou des tracteurs. À leur arrivée, elles sont pesées et les résultats sont minutieusement consignés sur une fiche de pressoir. Chaque palette est étiquetée pour identifier la provenance et la destination des grappes, qui sont ensuite regroupées près du pressoir pour constituer un marc complet.

LE PRESSURAGE

Le pressurage, élément central de la méthode champenoise, a lieu peu de temps après la récolte. Ce processus obéit à des règles strictes de poids, de mesure, et de rendement, sous peine d'exclusion de l'appellation Champagne. Il se caractérise par une extraction lente et progressive des jus, avec un fractionnement des moûts, séparant la cuvée des premières presses de la taille des presses suivantes. Après le pressurage, le jus de raisin subit une fermentation alcoolique qui le transforme en vin tranquille (non mousseux). Après l'assemblage de ces vins tranquilles intervient le tirage (mise en bouteille), qui ne peut avoir lieu avant le 1er janvier qui suit la vendange. A l'abri de la lumière, les bouteilles subissent une nouvelle fermentation (prise de mousse) et demeurent dans des caves pour une longue période de maturation. La réglementation impose un séjour en cave de 15 mois (minimum) pour les vins non millésimés, et de 3 ans (minimum) pour les millésimés.



UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Maison Bauget-Jouette se distingue par sa gestion environnementale exemplaire. Depuis 2022, ses vins bénéficient de la certification "Haute Valeur Environnementale" (HVE), témoignant d'un engagement envers des pratiques durables.

De plus, la Maison s'est engagée dans la conversion en Agriculture Biologique pour proposer des cuvées bio, plus respectueuses de l'environnement et des consommateurs. En conclusion, les vendanges de 2023 chez Nicolas Bauget-Jouette sont le résultat d'une tradition ancestrale associée à un engagement inébranlable envers la qualité et la préservation de l'environnement. Ce processus méticuleux garantit la production de Champagnes d'exception, représentant l'authenticité et le terroir de la Champagne.

Bilan des vendanges dans quelques-unes des parcelles des GFV Champenois France Valley I, II et III, et de la Foncière Champenoise France Valley I et II.

Vertus

- Ter cru de Champagne
- Exploitant : M. HAUMONT
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis juin 2022



“ Dans l'ensemble, les vendanges se sont bien déroulées. J'étais entouré d'une très bonne équipe et nous avons essayé de nous adapter aux fortes températures en commençant plus tôt le matin... Ce fût assez éprouvant ! Comme d'habitude, la matinée est entrecoupée d'une pause casse-croûte (pain, charcuterie, fruits) toujours bien appréciée. Notre cuisinière prépare le repas tous les midis et nous mangeons tous ensemble à la maison.

Côté vigne, la récolte est de belle qualité dans notre secteur de la Côte des Blancs avec de bons degrés autour de 10,5°, une petite présence de botrytis et d'oïdium sans trop de conséquences en triant les raisins. La récolte de 11 400 kg/ha a été faite et la réserve individuelle (RI) est complétée totalement. Globalement, pour les 63.81 ares, 7 274 kg ont été récoltés en appellation, 850 kg en RI pour un total de 8 124 kg. ”

Fontaine-Denis-Nuisy

- Pas de revendication de cru
- Exploitant : M. LAUNAY
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis l'acquisition



“ Nous avons effectué une belle vendange cette année, belle qualité et quantité généreuse. La livraison a été faite chez Palmer pour le compte de Feuillatte (TEVC), comme les autres années, selon l'accord entre Palmer et Feuillatte (TEVC). Léo Launay a livré 2 839 kg de Chardonnay AOC pour le compte de France Valley. ”

Marfaux-Belval

- Pas de revendication de cru
- Exploitant : M. PIERLOT
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis l'acquisition



“ La vendange s'est très bien passée, la quantité était là, la densité un peu faible mais raisonnable pour l'année : 9°5. Voici les chiffres : 1520 kg AOC en HVE/ VDC. ”

Rilly-la-Montagne (BOUXIN)

- 1er cru de Champagne
- Exploitant : M. BOUXIN
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis l'acquisition



" La vendange s'est bien passée chez nous, avec une belle qualité et de la quantité. Seules deux parcelles de Meunier n'ont pas été cueillies intégralement, du fait d'un départ de piqure acétique [NDLR : bactérie acétique transformant le sucre en acide acétique et donnant le goût vinaigré].

Voici quelques chiffres des parcelles France Valley :

- Moulins à vent : date de récolte : 09/09 / rendement 15 900 kgs/ha
- Entre deux rues : date de récolte : 16/09 / rendement 12 800 kgs/ha
- Avergères : date de récolte : 14/09 / rendement 17 400 kgs/ha

Degré moyen à la coopérative de Ludes : environ 9.7° L'appellation et la RI ont donc été remplies au maximum : AOC 1 110 kgs et RI 363 kgs pour France Valley."

Rilly-la-Montagne (HERBERT)

- 1er cru de Champagne
- Exploitant : M. HERBERT
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et Bio



" Notre vendange s'est bien déroulée, nous avons démarré le dimanche 10 septembre pour une cueillette de 8 jours avec des conditions climatiques caniculaires. La qualité du cépage chardonnay était exceptionnelle et les grappes avec un poids moyen de plus de 250gr.

Pour les cépages Pinot Noir et Meunier, la qualité variait en fonction des parcelles donc nous avons été obligés de trier les grappes.

Pour notre première vendange en certification biologique, nous sommes très satisfaits et les dégustations de nos moûts nous laissent penser que les futurs champagnes biologiques seront excellents.

Pour cette vendange 2023 biologique nous avons fait un investissement de 11 foudres neufs pour notre nouvelle cuverie.

Voici le décompte de la récolte :

- AOC Bio : 12 004 kg
- RI Bio : 2 786 kg

Nous vous informons que nous avons reçu plusieurs récompenses dans le Guide Hachette 2024, 3 étoiles pour notre Millésime 2014, parcelle les Beaux-Regards dont France Valley est propriétaire. "

Mareuil-le-Port

- Pas de revendication de cru
- Exploitant : M. TESTULAT
- Vignes du GFV Champenois France Valley II
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis l'acquisition



“ La vendange s'est effectuée sous un soleil de plomb pour la première moitié puis nous avons terminé avec un temps plus agréable pour nos saisonniers. Vos parcelles ont été très généreuses cette année, ce qui a permis de compléter la réserve individuelle (RI) jusqu'à 10 000 kg/ha. Cette réserve Champenoise est un très bel outil pour assurer les revenus et la qualité des années à venir. Plus précisément la récolte a eu lieu les 12 et 13 septembre sur vos deux parcelles de Mareuil-le-Port avec le rendement maximal autorisé. ”

Chouilly

- Grand Cru de Champagne
- Exploitant : M. LAPIE
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation sans certification environnementale



“ La vendange s'est déroulée du 6 au 12 septembre pour notre exploitation. Avec des raisins d'une superbe qualité, surtout les chardonnays et d'un degré très appréciable (supérieur à 10°). La difficulté cette année a été de travailler sous des chaleurs intenses dépassant les 32/ 35 degrés. Le poids des grappes de raisins dépassait les 150/200 grammes et les paniers se remplissaient très rapidement. La nature a été très généreuse en Champagne. Votre récolte a été de 658 kilos d'Appellation Champagne. J'ai cueilli des DRA (dépassement de récolte autorisé) pour 198 kilos, afin de pouvoir basculer en RI si le CIVC vous donne des droits. ”

Moussy (et communes environnantes)

- Pas de revendication de cru
- Exploitant : M. GODART
- Vignes du GFV Champenois France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis l'acquisition



“ Ce fut une récolte un peu compliquée car le volume était présent mais la maturité des deux cépages noirs était variable en fonction des parcelles. Nous avons récolté des grappes de Meunier pesant jusqu'à 800 g. Du jamais vu ! La chaleur a été néfaste pour les deux cépages noirs. C'est la première année que nous commençons les vendanges par les Chardonnay. Les grosses chaleurs ont été épuisantes. Nous avons enregistré des températures allant jusqu'à 36 °C. ”

Voici la récolte définitive pour France Valley :

- Livraison totale de raisins : 13 804 Kg
- AOC : 11 744 Kg
- RI : 2 060 Kg

- Détails par Maison :
- Veuve Clicquot : 7 274 Kg AOC + 1 276 Kg RI
- Moët : 4 470 Kg + 784 Kg RI. ”

Trois-Puits et Taissy

- 1er cru de Champagne
- Exploitants : Maxime et Jérôme OUDART
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis l'acquisition



" Quelques mots sur la vendange 2023 : je travaille dans notre entreprise familiale depuis 1984, et c'est la première fois que j'observe une vendange aussi généreuse avec des poids moyens de grappe jamais atteints... certes le mois d'août plutôt humide a fait grossir les raisins et les a rendus sensibles aux champignons du Botrytis, mais au vu de la quantité de récolte, il a été très facile à nos cueilleurs de choisir les plus belles grappes. Ce travail de sélection est essentiel pour nous permettre de produire de belles cuvées. Le seul secret pour obtenir des cuvées d'exceptions, c'est d'avoir une matière première d'exception... !!!

Cette récolte nous a permis de rentrer la quantité AOC de 11400kg/ha et de compléter la Réserve Individuelle existante à hauteur de 4100kg/ha soit un total de 15500kg/ha quota maximum autorisé par la profession cette année. "

Ambonnay

- Grand cru de Champagne
- Exploitants : Céline ODOT et Fabrice PAYELLE
- Vignes du GFV Champenois France Valley II
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis l'acquisition



" Nous concernant, la vendange s'est achevée le 14 septembre. Celle-ci a été très quantitative, elle nous a permis de réaliser un tri conséquent car la pourriture s'est très vite installée malgré un degré alcoolique qui avait du mal à atteindre 10 degrés. Nous avons pu atteindre le quota souhaité ainsi que la réserve qu'il y avait à constituer. "

Sermiers

- 1er cru de Champagne
- Exploitant : RION
- Vignes de la Foncière Champenoise France Valley I
- Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis l'acquisition



" Cette année ce fut une vendange très compliquée avec des vignes fortement chargées en raisin ce qui a nécessité un gros travail au niveau des vendangeurs pour obtenir un degré satisfaisant à la coopérative. "



CHAMPAGNE GODART ET FILS

GFV CHAMPENOIS FRANCE VALLEY I

VIGNES EXPLOITÉES PAR FRANÇOIS GODART

LIQUIDITÉ

La durée de placement conseillée de votre GFV est de 10 ans à compter de l'acquisition des vignes, période à l'issue de laquelle François Godart prendra sa retraite et s'est engagé à libérer les vignes. Elles pourront donc alors être cédées.

TRANSMISSION

Nous vous rappelons que, si vous souhaitez faire bénéficier vos héritiers de l'abattement de 75% sur la valeur des vignes pour calculer les droits de transmission (abattement de 75% jusqu'à 300.000 €, et 50% au-delà), il était nécessaire que vous conserviez vos parts au moins deux ans. C'est désormais chose faite. Notez que par ailleurs, pour bénéficier de ce dispositif, vos héritiers devront eux-mêmes conserver les parts pendant 5 ans. Ainsi, si vous souhaitez bénéficier de ce dispositif, il est souhaitable que vous organisiez la donation des parts avant fin 2023, en prévision d'une vente des vignes et de l'organisation de la liquidité en 2029 ou 2030 (non garantie).

Caractéristiques

GFV	Groupement Foncier Viticole
Statut	Souscriptions fermées
Capital	Variable
Durée du GFV	99 ans
Date de création	10/04/2018
N° SIREN	838 949 154
Dépositaire	Société Générale Securities Services
Évaluateurs	Cabinet IVBSA

Chiffres-clés au 30.06.23

Capitalisation au prix de souscription*	4 727 424 €
Prix de souscription	104 €
Valeur de retrait	93,60 €
Valeur de réalisation	78,56 €
Valeur de reconstitution	103,47 €
Taux d'investissement en vignes	90,4%
Parts en attente de retrait	0
Nombre d'Associés	128
Nombre de parts souscrites (S1 2023)	0
Endettement bancaire	0 €

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps. Il existe un risque de perte en capital.



POINT PATRIMOINE AU 30.09.23

APPELLATION

CHAMPAGNE



RÉGION VITICOLE

COTEAUX SUD D'ÉPERNAY



COMMUNES

MOUSSY, PIERRY, VINAY, CHAVOT



CRU

CRU ORDINAIRE



SURFACE TOTALE

3.22 HA



CÉPAGES

CHARDONNAY (33%)

PINOT MEUNIER (53%)

PINOT NOIR (14%)



DATE D'ACQUISITION

FÉVRIER 2019 (3,11 HA)

SEPTEMBRE 2020 (0,10 HA)



PRIX D'ACQUISITION

3,240 M€

1.004 K€ / HA





CHAMPAGNE TESTULAT

GFV CHAMPENOIS FRANCE VALLEY II

VIGNES EXPLOITÉES PAR VINCENT TESTULAT

LIQUIDITÉ

La durée de placement conseillée de votre GFV est de 10 ans à compter de l'acquisition des vignes, sachant que la liquidité pourra être véritablement organisée quand le bail touchera à sa fin. S'agissant d'un bail à long préavis d'une durée de 25 ans, les vignes seront valorisées sur la base d'une valeur libre quand il ne restera plus que 5 années à courir. Elles pourront alors être cédées et le GFV liquidé (sans garantie).

TRANSMISSION

Nous vous rappelons que, si vous souhaitez faire bénéficier vos héritiers de l'abattement de 75% sur la valeur des vignes pour calculer les droits de transmission (abattement de 75% jusqu'à 300.000 €, et 50% au-delà), il est nécessaire que vous conserviez vos parts au moins deux ans, ce qui est désormais le cas de tous les Associés. Notez en outre que vos héritiers devront conserver leurs parts pendant une durée de 5 ans à compter de la transmission, aussi faudra-t-il envisager d'organiser la donation des parts au moins 5 ans avant la cession des vignes, soit avant fin 2033.

Caractéristiques

GFV	Groupement Foncier Viticole
Statut	Souscriptions fermées
Capital	Variable
Durée du GFV	99 ans
Date de création	06/11/2018
N° SIREN	843 804 774
Dépositaire	Société Générale Securities Services
Évaluateurs	Cabinet IVBSA

Chiffres-clés au 30.06.23

Capitalisation au prix de souscription*	4 048 987 €
Prix de souscription	107 €
Valeur de retrait	96,30 €
Valeur de réalisation	78,27 €
Valeur de reconstitution	114,70 €
Taux d'investissement en vignes	88%
Parts en attente de retrait	0
Nombre d'Associés	101
Nombre de parts souscrites (S1 2023)	0
Endettement bancaire	0 €

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps. Il existe un risque de perte en capital.



POINT PATRIMOINE AU 30.09.23

APPELLATION

CHAMPAGNE



RÉGION VITICOLE

VALLÉE DE LA MARNE



COMMUNE

MAREUIL-LE-PORT



CRU

CRU ORDINAIRE



SURFACE TOTALE

2.83 HA



CÉPAGE

PINOT MEUNIER (100%)



DATE D'ACQUISITION

MARS 2020



PRIX D'ACQUISITION

2,728 M€

963 K€ / HA





GFV CHAMPENOIS FRANCE VALLEY III

MULTIPLES VIGNES EXPLOITÉES PAR AUTANT
DE VITICULTEURS

Au moment de la rédaction de cette note, ce GFV a achevé sa collecte de capitaux, dans le cadre de la limitation à 150 sollicitations du placement privé. Au 30 juin 2023 le GFV ne possédait pas encore de vignes, au 30/09 ce sont trois acquisitions qui ont été réalisées, pour un total de 1,67 hectares et 1.250 K€ déployés, au prix moyen de 750 K€ par hectare environ. Rappelons ici que les GFV et les Foncières de France Valley ont pour objectif d'acquérir des vignes occupées, de confirmer l'exploitant en place en lui concédant un bail de 25 ans, résiliable à terme. Ce dispositif, outre le fait qu'il permet de consolider des exploitations familiales et indépendantes, permet d'acquérir les vignes avec une décote par rapport à la valeur libre. D'après les expertises réalisées, la valeur libre des vignes acquises est de 1.484 K€, ce qui permet d'afficher une décote théorique de 17% environ. C'est autant de plus-value latente (mais donc incertaine) embarquée à ce jour.

Caractéristiques

GFV	Groupement Foncier Viticole
Statut	Souscriptions ouvertes
Capital	Variable
Durée du GFV	99 ans
Date de création	01/03/2022
N° SIREN	911 294 726
Dépositaire	Société Générale Securities Services
Évaluateurs	Cabinet IVBSA, Thierry Blaise Expertises, Muriel Besnard

Chiffres-clés au 30.06.23

Capitalisation au prix de souscription*	2 752 400 €
Prix de souscription	100 €
Valeur de retrait	90 €
Valeur de réalisation	90,12 €
Valeur de reconstitution	100,13 €
Taux d'investissement en vignes	0%
Parts en attente de retrait	0
Nombre d'Associés	81
Nombre de parts souscrites (S1 2023)	5 190
Endettement bancaire	0 €

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps. Il existe un risque de perte en capital.

POINT PATRIMOINE AU 30.09.23

Date d'acquisition	Commune	Cru	Surface	Prix / hectare	Cépage	Certification
Juillet 2023	Passy-Grigny	Cru ordinaire	0,79 ha	713 K€	Pinot Meunier	HVE et VDC
Août 2023	Boursault	Cru ordinaire	0,12 ha	850 K€	Pinot Noir	HVE
Septembre 2023	Chacenay	Cru ordinaire	0,76 ha	800 K€	Pinot Noir	VDC
TOTAL			1,67 ha			

TRANSMISSION

Nous vous rappelons que, si vous souhaitez faire bénéficier vos héritiers de l'abattement de 75% sur la valeur des vignes pour calculer les droits de transmission (abattement de 75% jusqu'à 300.000 €, et 50% au-delà), il est nécessaire que vous conserviez vos parts au moins deux ans, ce qui est désormais le cas de tous les Associés. Notez en outre que vos héritiers devront conserver leurs parts pendant une durée de 5 ans à compter de la transmission, aussi faudra-t-il envisager d'organiser la donation des parts au moins 5 ans avant la cession des vignes, soit avant fin 2033.

LIQUIDITÉ

La durée de placement conseillée de votre GFV est de 10 ans à compter de l'acquisition des vignes, sachant que la liquidité pourra être véritablement organisée quand les baux toucheront à leur fin. S'agissant d'un bail à long préavis d'une durée de 25 ans, les vignes seront valorisées sur la base d'une valeur libre quand il ne restera plus que 5 années à courir. Elles pourront alors être cédées et le GFV liquidé (sans garantie).





FONCIÈRE CHAMPENOISE FRANCE VALLEY I

MULTIPLES VIGNES EXPLOITÉES PAR AUTANT
DE VITICULTEURS

LIQUIDITÉ

La durée de placement conseillée de votre Foncière est de 10 ans au moins. La liquidité, qui n'est pas garantie, peut être organisée sur la base de la valeur de retrait soit par compensation des nouvelles souscriptions reçues, soit par utilisation de la trésorerie de la Foncière (qui, sans pouvoir être garantie, a pour objectif de représenter environ 10% de l'actif). En dernier ressort, le rachat des parts pourrait être financé par la cession d'une partie du patrimoine, avec une actualisation de la valeur de retrait en fonction du prix de vente des vignes cédées.

Caractéristiques

Foncière	Société Anonyme
Statut	Souscriptions ouvertes
Capital	Variable
Durée de la Foncière	99 ans
Date de création	22/03/2019
N° SIREN	849 388 459
Dépositaire	Société Générale Securities Services
Évaluateurs	Cabinet IVBSA, Thierry Blaise Expertises, Muriel Besnard

Chiffres-clés au 30.06.23

Capitalisation au prix de souscription*	27 010 410 €
Prix de souscription	105 €
Valeur de retrait	94,50 €
Valeur de réalisation	82,72 €
Valeur de reconstitution	113,42 €
Taux d'investissement en vignes	58,6%
Parts en attente de retrait	0
Nombre d'Associés	1 323
Nombre de parts souscrites (S1 2023)	35 309
Endettement bancaire	0 €

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps. Il existe un risque de perte en capital.

POINT PATRIMOINE AU 30.09.23

Date d'acquisition	Commune	Cru	Surface	Prix / hectare	Cépage	Certification
Septembre 2019	Mancy	Cru ordinaire	0,93 ha	1 000K€	Pinot Meunier	-
Novembre 2019	Vertus	1er cru	0,64 ha	1 363 K€	Chardonnay	HVE, VDC
Février 2020	Fontaines-Denis-Nuisy	Cru ordinaire	0,75 ha	1 190 K€	Chardonnay	HVE
Juillet 2020	Chouilly	Grand cru	0,17 ha	1 600 K€	Chardonnay	-
Janvier 2021	Ludes, Chigny-les-Roses	1er cru	0,80 ha	950 K€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE, VDC
Mai 2021	Bergères-les-Vertus	1er cru	0,17 ha	1 268 K€	Chardonnay	HVE
Juin 2021	Rilly-La-Montagne	1er cru	1,05 ha	1 003 K€	Chardonnay	HVE, Bio
Septembre 2021	Marfaux-Belval	Cru ordinaire	0,40 ha	660 K€	Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE, VDC
Novembre 2021	Ludes	1er cru	0,40 ha	926 K€	Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE, VDC
Juillet 2022	Mancy, Morangis	Cru ordinaire	3,29 ha	843 K€	Chardonnay, Pinot Meunier	HVE
Juillet 2022	Ludes	1er cru	0,29 ha	907 K€	Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE, VDC
Juillet 2022	Hermonville	Cru ordinaire	0,50 ha	800 K€	Pinot Meunier	HVE
Août 2022	Rilly-La-Montagne	1er cru	0,89 ha	938 K€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE
Octobre 2022	Sermiers	1er cru	0,32 ha	850 K€	Pinot Meunier	HVE
Novembre 2022	Ambonnay	Grand cru	0,29 ha	816 K€	Pinot Noir	HVE
Avril 2023	Trois Puits - Taissy	1er cru	1,28 ha	1 102 K€	Pinot Noir, Chardonnay	HVE, VDC
Juillet 2023	Couvignon		0,27 ha	850 K€	Pinot Noir	HVE
Juillet 2023	Fontette - Essoyes - Verpillères sur Ource	Cru ordinaire	1,56 ha	800 K€	Pinot Noir, Vignes à planter	-
Juillet 2023	Celles-sur-Ource	Cru ordinaire	0,81 ha	859 K€	Pinot Noir	HVE, VDC
Juillet 2023	Ambonnay	Grand Cru	0,13 ha	1 150 K€	Pinot Noir	HVE
Août 2023	Pouillon	Cru ordinaire	0,84 ha	850 K€	Pinot Meunier	HVE
TOTAL			15,80 ha			



FONCIÈRE CHAMPENOISE FRANCE VALLEY II

MULTIPLES VIGNES EXPLOITÉES PAR AUTANT
DE VITICULTEURS

LIQUIDITÉ

La durée de placement conseillée de votre Foncière est de 10 ans au moins. La liquidité, qui n'est pas garantie, peut être organisée sur la base de la valeur de retrait soit par compensation des nouvelles souscriptions reçues, soit par utilisation de la trésorerie de la Foncière (qui, sans pouvoir être garantie, a pour objectif de représenter environ 10% de l'actif). En dernier ressort, le rachat des parts pourrait être financé par la cession d'une partie du patrimoine, avec une actualisation de la valeur de retrait en fonction du prix de vente des vignes cédées.

Caractéristiques

Foncière	Société Anonyme
Statut	Souscriptions ouvertes
Capital	Variable
Durée de la Foncière	99 ans
Date de création	09/08/2021
N° SIREN	903 734 960
Dépositaire	Société Générale Securities Services
Évaluateurs	Cabinet IVBSA, Thierry Blaise Expertises, Muriel Besnard

Chiffres-clés au 30.06.23

Capitalisation au prix de souscription*	6 533 000 €
Prix de souscription	100 €
Valeur de retrait	90 €
Valeur de réalisation	85,22 €
Valeur de reconstitution	102,38 €
Taux d'investissement en vignes	29,8%
Parts en attente de retrait	0
Nombre d'Associés	837
Nombre de parts souscrites (S1 2023)	7 490
Endettement bancaire	0 €

* Les performances passées ne préjugent pas des performances futures et ne sont pas constantes dans le temps. Il existe un risque de perte en capital.

POINT PATRIMOINE AU 30.09.23

Date d'acquisition	Commune	Cru	Surface	Prix / hectare	Cépage	Certification
Décembre 2022	Ambonnay	Grand Cru	0,57 ha	1140 K€	Pinot Noir	HVE, VDC
Mai 2023	Cuchery	Cru ordinaire	0,48 ha	960 K€	Pinot Meunier	HVE
Mai 2023	Balnot sur Laignes	Cru ordinaire	0,51 ha	889 K€	Pinot Noir, hors AOC	HVE
Septembre 2023	Verzy	Grand Cru	0,16 ha	1350 K€	Pinot Noir	HVE, VDC
TOTAL			1,72 ha	8 352 K€		



Risques

L'investissement dans des parts de Groupements Fonciers Viticoles (GFV) et dans des Actions des Foncières 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 Actions elles-mêmes peut être difficile. La durée de conservation conseillée est d'environ 10 ans.

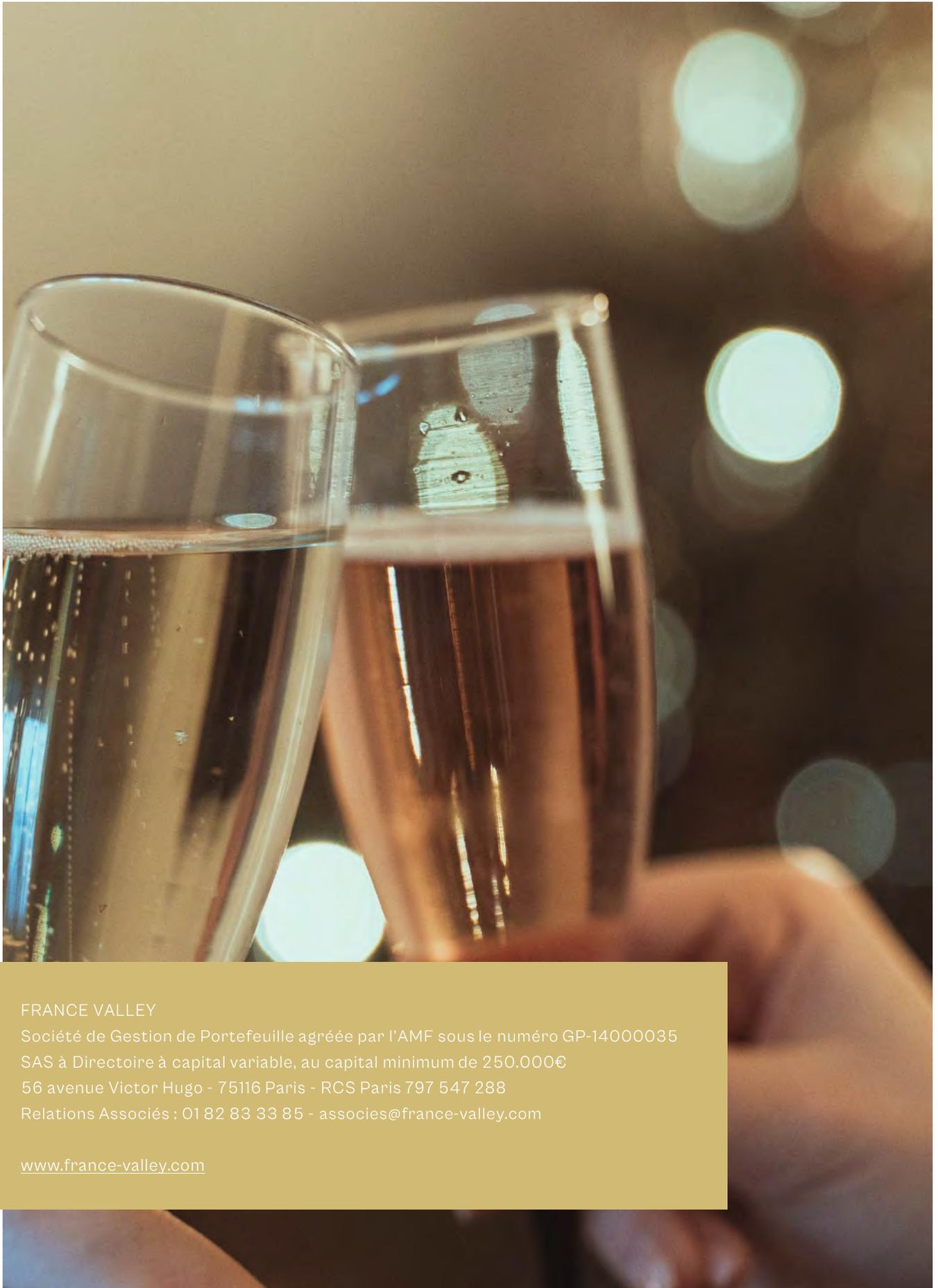
Risque de perte en capital : France Valley n'apporte aucune garantie sur la valeur des Actions lors de leur cession. Elle dépendra du marché des terres viticoles en Champagne à la date de cession et du contexte économique général qui prévaudra.

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 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 (seulement pour les GFV).





FRANCE VALLEY

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€

56 avenue Victor Hugo - 75116 Paris - RCS Paris 797 547 288

Relations Associés : 01 82 83 33 85 - associes@france-valley.com

www.france-valley.com