



VIGNOBLES INFOS

HORS-SÉRIE

1979-2019 : 40 ans de valorisation viticole

LE VIN EST UNE VALEUR !

ACTUALITÉ : SCPI « LF LES GRANDS PALAIS »

MÉMOIRE : CHÂTEAU BELGRAVE

RENCONTRE : CHASSEUR DE TRÉSORS



SOMMAIRE

ÉDITO

2 ACTUALITÉ
SCPI « LF Les Grands Palais »

HORS-SÉRIE

LE VIN EST UNE VALEUR

4 MÉMOIRE
CHÂTEAU BELGRAVE,
*Cru Classé à la hauteur
de son rang !*

6 RENCONTRE
KARINE BAILLARGUET DE
VIGNOBLES ET CHÂTEAUX
Le marché des vieux millésimes.

VALEURS

10 ARCHITECTURE
*Bordeaux, travail et représentation
vont ensemble.*

11 CONSOMMATION
S'adapter pour demeurer.

12 FONCIER
Le temps est une valeur sûre.

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :

Email : info@cpgc.fr

Le Club des Propriétaires de Grands Crus,
128 Bd Raspail, 75006 Paris



LE VIN EN POUPE

En 1979, La Française inaugurait son premier Groupement Foncier Viticole avec le Château Belgrave, Grand Cru Classé de 1855 Haut-Médoc.

En 2020, elle inaugure une nouvelle SCPI « LF Les Grand Palais », proposant de réunir des vignobles de très grande qualité sur des Appellations d'Origine Protégée et des terroirs recherchés. Entre ces deux dates, forte d'un savoir-faire et d'une expérience consolidées, La Française a acquis et géré 40 propriétés viticoles, totalisant plus de 500 hectares de vignes dans toute la France.

Ce bel inventaire nous a donné l'idée de ce hors-série : remettre en perspective le vin, produit agricole et culturel unique en France et dans le monde, à la fois patrimoine matériel et immatériel, aimé, admiré et recherché par tous les amateurs, français ou étrangers.

Nous aurions pu, bien sûr, aborder ce numéro sous l'angle de notre coeur de métier : l'investissement. Mais à l'approche des fêtes de Noël et après ces longs mois tourmentés, nous avons préféré mettre la lumière sur des marqueurs culturels et sociétaux qui le constituent et le nourrissent, entre rêve et réalité. Pour, au final, assurer sa pérennité et lui donner toujours plus de valeur.

Architecture, consommation, foncier, imaginaire, luxe, œnotourisme, qualité et terroir : ces huit regards offrent une photographie sur ce qu'est le vin aujourd'hui et sur ce qu'il sera demain, au regard de son histoire séculaire.

Au final, dans un monde où tout doit aller vite, où une mode en chasse une autre, où les réputations se font et se défont à la vitesse d'un tweet, l'amateur de vin est plus que jamais exigeant. Il réclame des vins identitaires, ancrés dans une terre et portés par une histoire. Il exige des vins respectueux d'un environnement et d'un éco-système. Il veut une étiquette qui le fasse rêver et vivre une expérience exclusive avec une bouteille signée et non stylée.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et nous profitons de ce dernier numéro de l'année pour vous remercier de votre fidélité et vous souhaiter de belles fêtes.

Prenez soin de vous !

Très bonne lecture et à très vite pour la suite sur www.cpgc.fr !

« LF LES GRANDS PALAIS », UNE SCPI INNOVANTE ACCESSIBLE À TOUS



Vue du vignoble et de l'église de Pomerol.

EN 1979, La Française, visionnaire en matière d'investissement dans le foncier viticole, proposait un premier Groupement Foncier Viticole avec le Château Belgrave, Cru Classé du Médoc en 1855. Depuis, d'autres propriétés sont venues enrichir le portefeuille de domaines viticoles détenus collectivement et gérés par La Française jusqu'à en compter une trentaine aujourd'hui, tous situés dans les vignobles historiques de France : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence et Val de Loire. Toutes ces propriétés proposent des vins d'excellence, issus d'appellations d'origine contrôlée de notoriété mondiale : Haut-Médoc, Margaux, Pomerol, Saint-Émilion, Saint-Estèphe mais aussi Alsace Grand Cru, Chablis, Chambolle-Musigny, Châteauneuf-du-Pape, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet.

EN 2020, La Française montre une nouvelle fois son dynamisme et son sens de l'innovation en proposant un nouveau produit d'investissement : une Société Civile de Placement

Immobilier. La SCPI « LF Les Grand Palais » est la première du marché dédiée à l'investissement viticole.

Avec la SCPI « LF Les Grand Palais », l'objectif souhaité est l'acquisition d'une propriété viticole ne soit plus un rêve inaccessible pour un particulier mais bien une réalité. Cet investissement est rendu possible dès 10 000 € et ce, sans aucun souci de gestion pour l'investisseur.

Pour sa première acquisition, la SCPI diversifiée a dans sa ligne de mire Bordeaux Rive Droite et vise particulièrement Pomerol, une appellation petite par sa superficie mais célèbre par sa notoriété. Cette AOC est absolument unique dans le Bordelais par des spécificités qui la distinguent de toutes les autres. D'abord, elle revendique fièrement de ne pas avoir d'unité de terroir mais une mosaïque de terroirs, ce qui impose le respect dans cette région qui a hissé l'assemblage de terroirs au sommet de la qualité d'un grand vin. Pomerol serait donc en quelque sorte une certaine idée du vin avec une multitude de



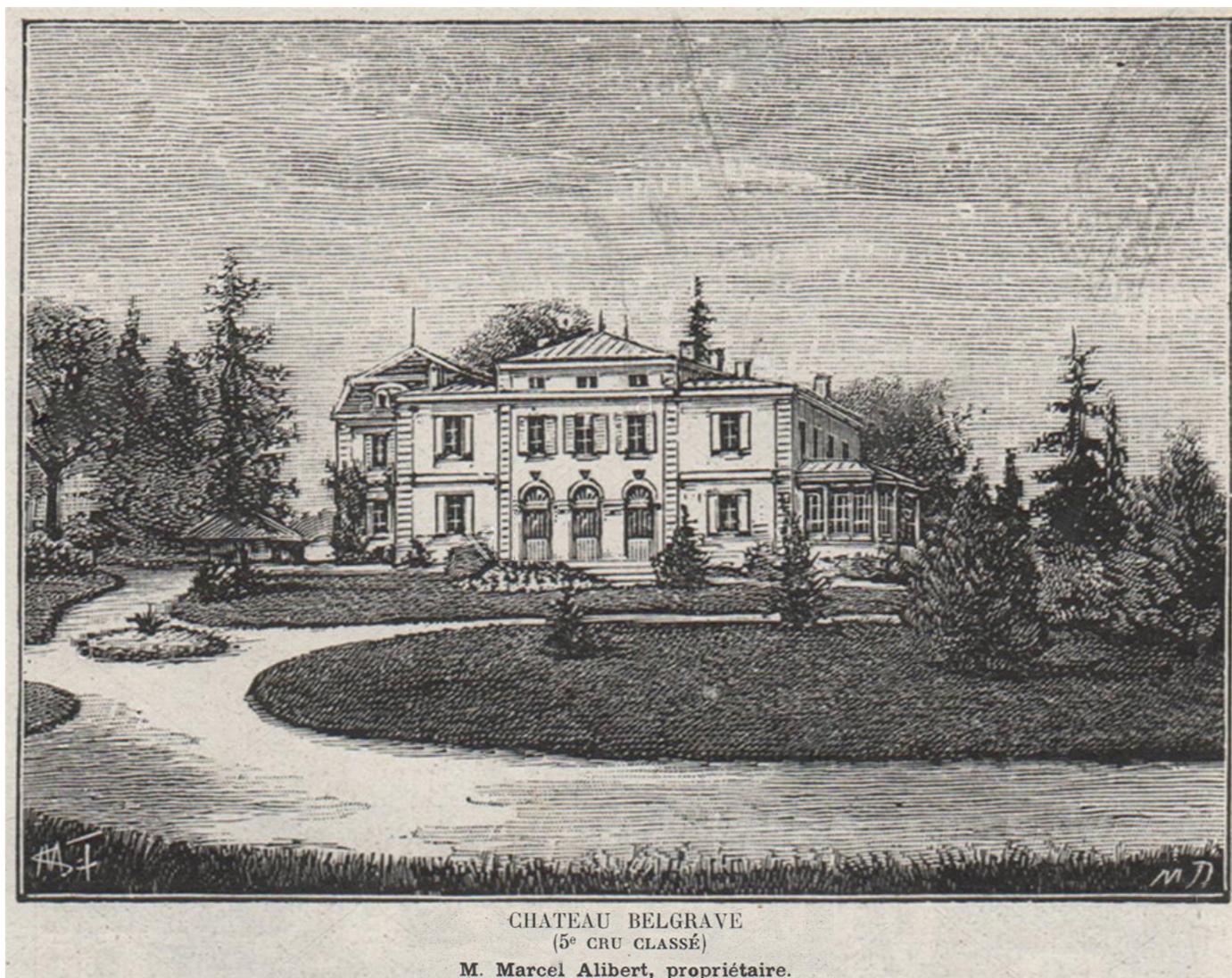
le désire vraiment puisque Pomerol n'a jamais connu de crise avec des prix de vente enviés par bien des crus classés. Toutes les tentatives de classement ont donc échoué, celle de Lichine en 1929 et celle des courtiers en 1941 restant les plus crédibles.

Pour davantage d'informations sur la SCPI « LF Les Grands Palais », consultez notre brochure détaillée sur www.cpgc.fr.



petites parcelles mêlant feuilles d'argiles, de sables, de graviers, sur des pentes très douces. Ensuite, elle démarre en bordure ou presque de Libourne, sans avoir vraiment un village mais plutôt une bande étirée de bâtisses et sans vraiment de châteaux non plus mais plutôt des maisons cossues. Il y a aussi le morcellement de son vignoble, éparpillé sur 800 hectares avec seulement 138 propriétés. Ces dernières possèdent de simples lopins de terre à quelques hectares, avec une moyenne de 4,5 hectares. Cette « confidentialité » de Pomerol est en lien direct avec le prix du foncier qui a connu en quelques décennies une montée spectaculaire. Il faudrait parler encore du merlot, le cépage roi de Pomerol depuis la fin du XIX^e siècle. Et enfin, de la position totalement à part de cette appellation prestigieuse (pour mémoire, s'y trouvent l'iconique Château Pétrus et les grands châteaux Vieux-Château Certan, La Conseillante, L'Évangile, La Fleur...) : Pomerol n'a jamais souhaité de classement.

Historiquement, les propriétaires n'en voulaient pas car il aurait donné le signal de la discorde dans ce vignoble de la bonne entente. Et, même si la question du classement est revenue régulièrement depuis les années 2000, personne, au fond, ne

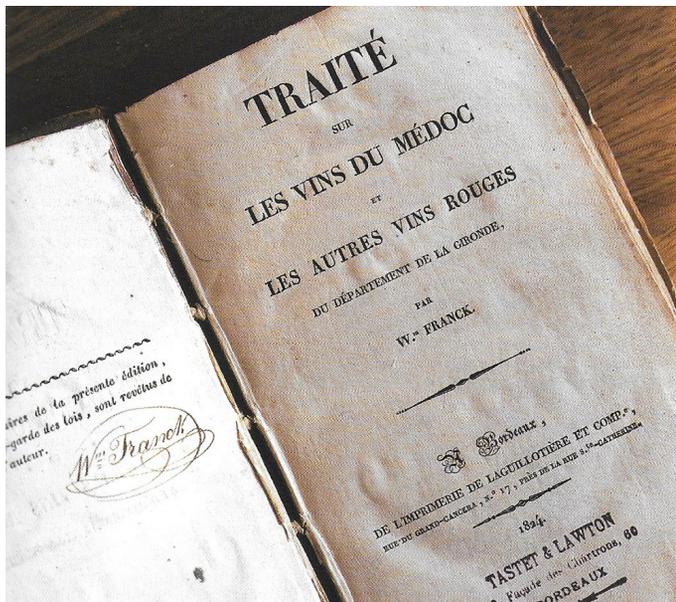


CHÂTEAU BELGRAVE, CRU CLASSÉ À LA HAUTEUR DE SON RANG !

Comme pour les châteaux La Lagune, La Tour Carnet, Camensac et Cantemerle, le classement de 1855 n'a pas rattaché Belgrave à une commune célèbre mais seulement à Haut-Médoc. Est-ce si important aujourd'hui ?

NON LOIN DE SAINT-JULIEN, SUR LA COMMUNE DE SAINT-LAURENT-DU-MÉDOC, le vignoble se fait moins précieux que sur la route des châteaux dont l'architecture pâtissière affiche fièrement la colonisation de la vigne par les grandes familles des XVIII^e et XIX^e siècles. En Haut-Médoc, les châteaux ont bâti autrement leur réputation, sans trop accorder d'importance à

leurs voisins plus démonstratifs. La géographie du lieu alterne croupes et plateau avec bosquets, clairières et lignes de peupliers sur les marais. En écho à ce souffle de liberté paysagère, Belgrave est une demeure élégante mais sobre. Ceux qui pensent que son nom fait référence aux sols de graves caractéristiques du terroir médocain font peut-être fausse route. Belgrave viendrait du nom



DE CLASSIFICATION EN CLASSEMENT, DE CHÂTEAU À CRU CLASSÉ

- **1832** Dans la classification selon Jullien, la propriété apparaît en « Vins Rouges 2^e Classe » sous le nom Coutanceau.
- **1835** Dans une classification des vins du département de la Gironde selon les relations commerciales, la propriété apparaît en 48^e position sous le nom Coutanceau.
- **1845** Dans la classification selon Franck, la propriété apparaît en 52^e position sous le nom Coutanceau Devez.
- **1849** Dans la classification selon Biarnes, la propriété apparaît en 41^e position sous le nom Dezeze, accompagné de ce commentaire : « Dezeze d'un cinquième cru a déjà tout le lustre et doit peut-être encor devenir plus illustre ».
- **1850** Dans la classification selon Cocks, la propriété apparaît en 54^e position sous le nom Bruno-Devez.
- **1853** Dans la classification selon Franck, la propriété apparaît en 50^e position sous le nom Coutanceau-Devez.
- **1855** Dans la classification selon Armailhacq, la propriété apparaît en 57^e position sous le nom Bruneau-Devez.
- **1860** Dans la classification selon Redding, la propriété apparaît en 50^e position sous le nom Coutanceau-Devez.
- **1943** Dans « L'homologation des Vins de la Gironde selon la Législation des Prix », la propriété apparaît en 48^e position dans la colonne Cru Classé sous le nom Belgrave, avec un prix mentionné de 60 000 francs par tonneau.

Cinquièmes Crus		
Charrie Bayonne	St Julien	P. F. Guéroux J ^o C
Le Prieuré	Coutanceau	M. Pages
Marquis de Belgrave	Margaux	Oscar Solberg
Camille	Lalande	de Pontet
Bataille	@	P. F. Guéroux J ^o C
Grand Puy	@	Fre. Lacoste aîné
Artigues aîné	@	Druy
Lynch	@	Jurine
Lynch Moignon	@	Vasquez
Bonnet	Lalande	Wichold
Darmathrac	Lalande	
Le Centre	arsac	de Lany
Haut Puy	Pauillac	Liberal
Pedestaux	@	Pedestaux
Coutanceau	St Laurent	Bruno Druy
Combas	@	Lapp
Cos Labory	M. Estiehe	Margaux
Clere Milon	Pauillac	Clere
Crozet Pages		

d'un quartier chic de Londres, réminiscence d'un propriétaire anglais qui chassait le lapin avec un furet, devenu l'emblème du château sur les étiquettes. Seul un minuscule ruisseau, le Riou, sépare la propriété de Saint-Julien.

Si le cru classé est resté jusque dans les années 1980 à l'écart de la réussite des prestigieux voisins médocains, c'est bien à cause du laxisme des anciens propriétaires et non par la faiblesse de ses terroirs. Car le vignoble de Belgrave possède l'intégralité de la palette unique des terroirs du Médoc : croupes graveleuses en plateau et sables sur les parties les plus basses. Mais à partir de 1979, il a fallu remettre en ordre de marche toute la propriété, laissée en déshérence ou presque : vignoble, bâti, vision, ambition... D'avant 1979, il n'est resté que 6 hectares, tout a été replanté. Au milieu des années 1980, un nouveau chai à barriques a été construit, rénové en 2007. Un nouveau cuvier a vu le jour en 2004... la liste est longue des nombreux investissements engagés depuis 40 ans et sans cesse repensés.

Mais surtout, il a fallu patienter avec la nature et le temps pour que les vignes affichent un âge et un potentiel dignes d'un grand cru. Aujourd'hui, professionnels et presse en témoignent, le château Belgrave aligne les réussites millésime après millésime. Le grand vin affiche un style fait de plénitude et d'élégance, d'expression et de réserve : des qualités qui signent l'appartenance à une élite. Si l'on ajoute que ce caractère n'est pas sans évoquer les accents de la terre de Saint-Julien, qui jouxte Belgrave, alors oui Belgrave a bel et bien retrouvé son rang !

Notes sur les récoltes de Vin du Médoc

Années.	Époque du commencement des vendanges.	Degré d'abondance de la Récolte.	Qualité de l'année.
1705	21 Septembre	Peu abondante	Très-bonne
1706	30 "	"	"
1707	2 Octobre	"	"
1708	13 Septembre	assez abondante	moyenne - vin mangé
1709	5 Octobre	peu abondante	"
1710	23 Septembre	peu abondante	moyenne - vin mangé
1711	44 "	"	"
1712	23 "	"	"
1713	25 "	"	"
1714	15 "	"	"
1715	23 "	"	"
1716	20 "	"	"

10 ANNÉES DE POSITION DU CRU SELON LES « MERCURIALES DES CRUS CLASSÉS DU MÉDOC »

Ce relevé montre d'une part la position du Château Belgrave dans la classification et d'autre part que les courtiers suivaient le prix des crus classés bien avant le classement de 1855 et au-delà des seuls bons millésimes, ce qui leur permettait aussi de suivre l'évolution d'un cru au sein de sa position.

- 1818 : 1000 francs le tonneau
- 1825 : 1200 francs le tonneau
- 1834 : 1225 francs le tonneau
- 1841 : 1300 francs le tonneau
- 1854 : 1800 francs le tonneau

Sources carnets du bureau de courtage historique Tastet & Lawton et archives du « Prix courant Général » de la Chambre de Commerce de Bordeaux.

« TOUS LES PROPRIÉTAIRES DE CES CHÂTEAUX CHASSAIENT À COURRE »

« Je suis née le 29 juin 1903 au château Belgrave, à Saint-Laurent du Médoc, en la fête de St Pierre et St Paul. Mes parents achetèrent cette propriété en 1898, 5e cru classé du Haut-Médoc. Leur mariage a eu lieu à Pauillac, en août 1893 ; la fameuse année, où les vendanges ont été faites au mois d'août ! – Et le vin excellent. Quand j'arrivais au monde, la grande maison de Belgrave était complètement aménagée, meublée, moquette à fleurs dans les chambres, tentures aux fenêtres, lits à baldaquins assortis aux fenêtres. En plus des cabinets de toilette à cuvettes et pots à eau, et bidet, qu'on appelait "le petit cheval", il y avait 2 salles de bain, ayant une grande baignoire. En effet, à la cuisine où le feu était allumé tout le temps, à l'endroit où se trouve généralement une plaque de cheminée, il y avait, encastré, un grand réservoir qu'on nommait "le bouilleur". C'était comme le cumulus, aujourd'hui. Ainsi l'eau chaude arrivait aux baignoires.

Jusqu'en 1914, on employait pour se déplacer les voitures à chevaux. L'omnibus, la victoria décapotable pour l'été, était attelée de deux chevaux. Le coupé, un seul cheval. Et bien entendu la petite jument "Musette" pour la charrette anglaise. Très tôt le matin, elle quittait la remise, conduite par le cocher, Gustave, et s'arrêtait devant la porte de la cuisine ; Papa et Grand Père prenaient place, et tous deux partaient pour Pauillac à 7 kms, à la Banque où ils travaillaient. Ils rentraient à Belgrave à la fin de la journée. Quand la saison était là, ils allaient à la chasse à la bécasse.

À la veille de la guerre, papa acheta une limousine d'occasion, il engagea un chauffeur et sa femme qui se fixèrent à Belgrave.

Finis les beaux attelages, et le départ du cocher Gustave qui était si chic sur son siège. [...] D'ailleurs, n'avait-il pas fait ses débuts chez les Johnston ? À Beaucaillou, Beychevelle... tous les propriétaires de ces châteaux chassaient à courre, dans les bois de Hourtin, Carcans, etc.

Mais la guerre terminée, Henri, notre frère, qui aimait beaucoup la mécanique "entreprit" papa, et le décida à remplacer la limousine (faite plutôt pour un musée, même à cette époque) par une de Dion-Bouton-Torpédo. Donc, une voiture découverte, avec une capote pour la pluie bien sûr ; Papa accéda à son désir, malgré les réticences de maman qui se résigna !

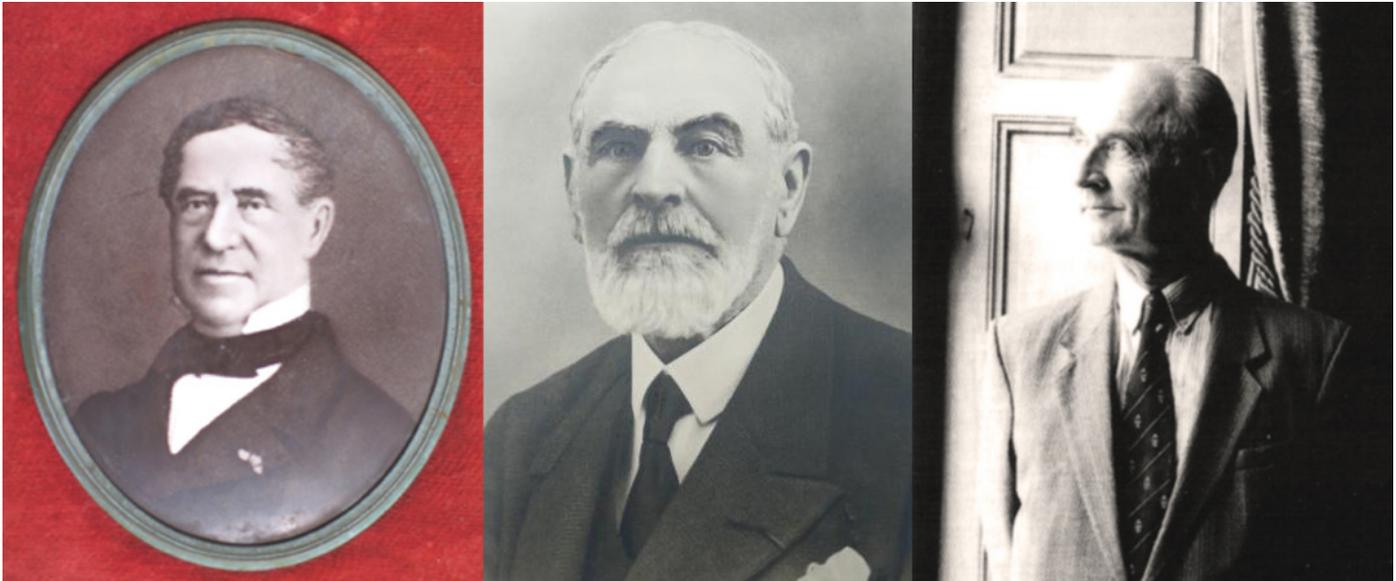
[...]

L'été ramenait des familles amies des propriétés environnantes. Les Balaresque, les Van der Woort, les Pichon-Longueville, etc. mais château Larose-Trintaudon, la famille Desmon qui habitait à Paris, renouait des liens. Mes sœurs aînées retrouvaient avec joie Henriette et Annette Desmon. Ces "parisiennes" charmantes, élégantes, donnaient le ton de "l'habillement chic".

Mes sœurs savaient apprécier tout cela, et en bonnes petites provinciales, elles les admiraient, tant pour leur apparence, à cette époque-là : livres parus, pièces de théâtre, idées politiques, et que sais-je, c'était le "nec plus ultra". Aujourd'hui, vous diriez "super" ou "hyper" ! Mes sœurs étaient cultivées. Et à Belgrave, on s'intéressait énormément aux choses de l'esprit. »

Souvenirs de Jane Alibert-Boissarie, fille de Marcel et Madeleine.

« À Belgrave, on s'intéressait énormément aux choses de l'esprit. »



De gauche à droite, les anciens propriétaires Bruno Deveze, Marcel Alibert puis Jean-Paul Jauffret, le tout premier exploitant du GFV.

DE LOUIS XV À 1979, DE COUTANCEAU À LA FRANÇAISE

• XVII^e SIÈCLE

La famille Coutanceau acquiert la propriété et en fait son pavillon de chasse.

• XVIII^e SIÈCLE

Sous l'impulsion des héritiers, un travail important de plantation de vignes est engagé. Le vin est vendu sous la marque Coutanceau et connaît un certain succès sur la Place de Bordeaux.

• DÉBUT XIX^e SIÈCLE

Bruno Deveze, fondateur de la Maison de Négoce Devès & Chaumet, rachète la propriété.

• 1845

Le château et le vin apparaissent pour la première fois sous le nom Château Belgrave.

• 1898

Madeleine Carrère, issue d'une famille de banquiers, acquiert le château de Belgrave pour 100.050 francs. En 1893, Madeleine avait épousé le banquier Marcel Alibert. À 36 ans, ce dernier s'engage alors dans la viticulture, une authentique passion. Il sera exploitant de Belgrave jusqu'en 1927. En 1901, Marcel Alibert fut l'un des fondateurs du Syndicat des Grands Crus Classés du Médoc.

• 1924

La période difficile suivant la Grande Guerre, ajoutée au peu de goût pour la vigne de son fils Henri, poussent Marcel à vendre 18 hectares de terres mitoyennes de Belgrave dénommées « Le Petit Commensac ».

• 1926

Marcel Alibert vend les 62 hectares restants avec les bâtiments et le troupeau.

• 1926 À 1978

Une succession de propriétaires peu fiables signe le déclin de Belgrave. Les derniers en date seront les frères Gugès, une famille de Pieds-Noirs rapatriée d'Algérie. Les deux frères se détestaient au point, paraît-il, de se parler le fusil sur la table !

• 1979

L'Union Française de Gestion, « ancêtre » de la Française, reprend la propriété et imagine un produit totalement innovant pour l'époque : un groupement foncier viticole. L'exploitation du GFV est confiée à la maison de négoce historique Dourthe-Kressmann dirigée alors par Jean-Paul Jauffret, figure bordelaise et fondateur en 1981 du salon de renommée internationale Vinexpo.

• 1979 À AUJOURD'HUI

L'exploitant Dourthe-Kressmann est devenu Dourthe puis CVBG. Des efforts considérables de remise en valeur du vignoble et des bâtiments ont été réalisés afin de redonner tout son lustre à la propriété et au cru classé. Aujourd'hui, sous la direction de Frédéric Bonnafous, responsable technique des domaines CVBG, Château Belgrave est salué par une presse quasi unanime, en France comme à l'international. Il figure parmi l'un des meilleurs rapports qualité-prix des crus classés du Médoc.



« LES GRANDES BOUTEILLES
ILLUMINENT LES AUTRES
VINS DE QUALITÉ. »

Karine Baillarguet, fondatrice et directrice associée de Vignobles et Châteaux, responsable des rachats de caves.

Karine et Bruno Baillarguet ont créé Vignobles et Châteaux en 1998, à Saint-Émilion. Passionnés de vin, leur entreprise compte aujourd'hui 18 personnes. À leurs deux superbes caves installées sur le haut du village, ils ont ajouté une activité de négoce haut de gamme, une autre de services ultra-personnalisés et celle de rachat de cave, créée et dirigée par Karine. Vignobles Infos a souhaité revenir avec elle sur ce marché des vieux millésimes.

Quand votre activité de « chasseur de trésors » a-t-elle démarré ?

Vous ne croyez pas si bien dire car effectivement, c'est bien ainsi que nous voyons les rachats de caves privées et de vieux millésimes, comme une recherche de pépites.

Nous avons commencé ce travail de limier il y a une dizaine d'années. Lorsque notre double activité de caviste et de dégustations sur-mesure a été bien installée auprès de notre clientèle privée comme professionnelle, la quête de vieux millésimes est devenue comme une évidence. Mais il y avait aussi ma passion pour ces vins anciens qui a pesé beaucoup dans la balance... Il

fallait un déclic : un jour, un monsieur s'est présenté à la boutique en nous disant qu'il avait des vieux vins à vendre parce qu'il voulait en acheter des plus récents et tout a commencé ainsi.

Sur une telle niche de marché, vous étiez sûre de trouver la bonne clientèle ?

Elle était de fait la nôtre, haut de gamme, avec des acheteurs au fort pouvoir d'achat mais aussi et surtout des amateurs qui aiment le vin et le boire !

Mais il y a autre chose aussi : nous organisons des visites privées de propriétés. Au cours de ces visites, des vieux millésimes sont

proposés à la dégustation. On s'est aperçu que la plupart de nos clients ne savaient pas forcément les apprécier ou les comprendre car ils n'avaient pas cette culture des vins vieux. Leur dégustation demande en effet un vrai apprentissage, une éducation du palais. Goûter des vins de 15, 20, 30 ans ou plus, cela s'apprend. On voyait nos clients déconcertés par ces vieux flacons mais en même temps très intéressés.

Comment achetez vous ?

Nous pratiquons la vente directe avec le vendeur, il n'y a jamais d'intermédiaire. C'est une affaire entre lui et nous. Aucune offre ni transaction ne se fait sans être allé sur place, chez le vendeur, peu importe la distance. Même si 70 % de nos achats concernent des vins de Bordeaux, nous avons des demandes venant de la France entière.

Quels sont vos critères d'appréciation pour reprendre des vieux millésimes ?

Le premier, avant tous les autres, c'est la conservation des bouteilles : le type de cave, son emplacement, sa température. Ensuite, il y a l'état général de la bouteille et de son étiquette, et enfin le niveau du vin dans la bouteille.

On dit généralement qu'un niveau en-dessous de l'épaule de la bouteille, c'est plutôt mauvais signe ?

C'est ce qu'on dit mais l'expérience nous a montré qu'une bouteille très bien conservée avec un niveau bas pouvait être aussi bonne voire meilleure qu'une bouteille au niveau impeccable mais conservée dans de mauvaises conditions, par exemple avec de fortes variations de températures entre l'hiver et l'été. La conservation est donc bien notre premier critère d'évaluation. Et si on considère que le vin est quelque chose de vivant, alors ce critère est plus que jamais primordial.

Sachant la valeur spéculative des vieux millésimes pour les grands vins, qu'est-ce qui l'emporte dans la décision d'achat de votre clientèle, l'amour du vin ou la pure spéculation ?

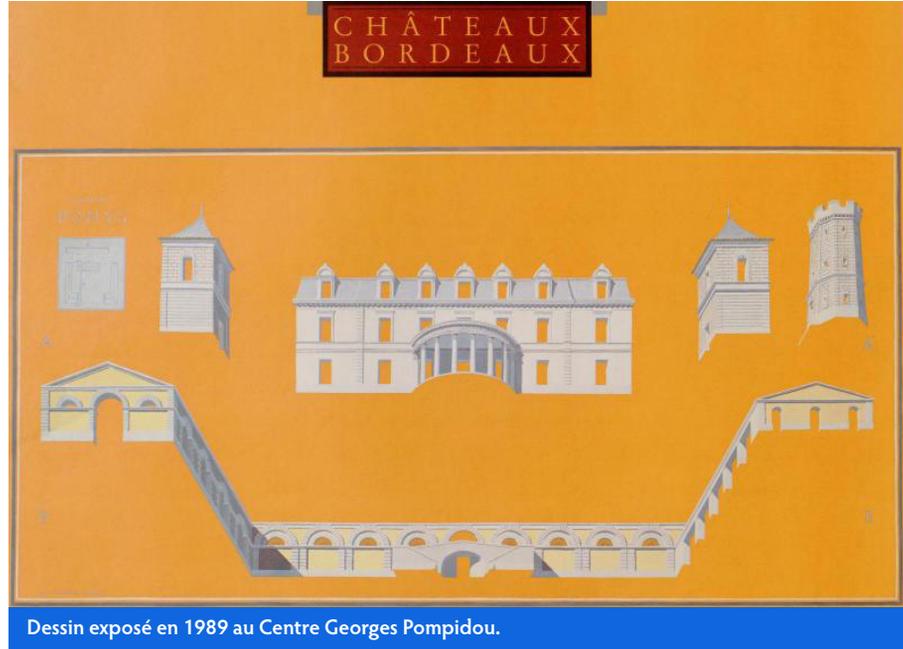
Je mentirai si je disais que seul l'amour du vin les motive ! Mais le client « collectionneur-spéculateur » reste largement minoritaire. Actuellement, nous répondons à la demande d'un Russe francophile pour lui constituer une collection absolument unique de vieux millésimes de Château Mouton-Rothschild, en magnums et double-magnums ! Mais pour les autres, il s'agit bien d'achats plaisir. ➔

RETROUVEZ LA SUITE DE L'ENTRETIEN SUR www.cpgc.fr



VIGNOBLES INFOS WEB

BORDEAUX, TRAVAIL ET REPRÉSENTATION VONT ENSEMBLE



Dessin exposé en 1989 au Centre Georges Pompidou.

EN 1989 À PARIS, s'est tenue au Centre Georges Pompidou l'exposition « Châteaux Bordeaux, histoire et renouveau des architectures de la civilisation du vin ». Voilà de quoi remettre en perspective cette idée selon laquelle, depuis les années 2000, les nouveaux démiurges du vin seraient non plus les vignerons mais les architectes. Il y a plus de quarante ans donc, le visiteur pouvait déjà admirer, entre autres, le chai circulaire spectaculaire imaginé par Ricardo Bofill pour le château Lafite-Rothschild ou le projet oniro-classique remporté en 1988 par le cabinet Dillon & Gastines pour le château Pichon-Longueville-Baron.

D'aussi loin qu'on remonte dans l'histoire du vignoble, les châteaux offrent une image de luxe et d'aménité. Styles classique au château Plaisance, néo-classique au château Laroque, oriental à Cos d'Estournel, renaissance à Clément-Pichon, néo-élysabéthain à Lascombes... Au XIX^e siècle, avec la réputation internationale des vins, un négoce florissant et des banques aux moyens financiers considérables, la viticulture bordelais connaît un âge d'or sans précédent. Tout comme la riche aristocratie aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, la bourgeoisie fait du château l'expression parfaite de la réussite sociale. Jusque dans les années 1880, les Garros, famille d'architectes, vont littéralement façonner le paysage viticole de la région : Ducru-Beaucaillou, Fonréaud, Malescot-Saint-Éxupéry, Grattequina...

Mais ce serait oublier un peu vite aussi qu'à cette époque-là, la viticulture et la vinification font de grands progrès nécessitant l'adaptation et la construction de nouveaux bâtiments dont les chais seront les plus beaux exemples de réussite technique et architecturale.

Affirmer donc qu'en ce début du XXI^e siècle, Bordeaux aurait été saisi d'une folie des grandeurs en faisant appel à des stars de l'architecture – des Jean Nouvel, Christian de Portzamparc, Jean-Michel Wilmotte ou Franck Gehry – pour se parer des plus beaux chais et des plus belles réceptions, serait tout simplement oublier l'histoire du patrimoine architectural de ce vignoble, absolument remarquable du XVII^e au XIX^e siècle.

De manière provocante, on pourrait dire qu'il était peut-être temps, au regard de l'Histoire de ce vignoble, qu'il se réveille enfin après une assez longue période de léthargie architecturale au XX^e siècle...

En 1989, à l'occasion de cette exposition, l'œnologue bordelais Émile Peynaud déclarait : « La vigne a besoin de paysage et le vin a besoin d'architecture ». Belle manière de dire que la technique et l'apparat marchent ensemble depuis toujours à Bordeaux

S'ADAPTER POUR DEMEURER



D'ABORD DES BONNES NOUVELLES : selon le Credoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), l'un des premiers critères d'achat de vin pour un consommateur hexagonal serait son origine française et régionale. Le vignoble de France reste donc en pôle position pour la consommation de vin malgré une présence de plus en plus visible des vins étrangers chez les cavistes et sur les linéaires de la grande distribution.

La France est aussi le deuxième pays consommateur de vin au monde derrière les États-Unis et devant l'Italie avec 3,7 milliards de bouteilles consommées en 2019.

ENSUITE, UNE MOINS BONNE NOUVELLE : la déconsommation de vin (et d'alcool en général) est une tendance de fond depuis plusieurs décennies. Elle est passée de 100 litres par habitant et par an en 1975 à 40 litres en 2019. (données CNIV)

Comment expliquer cette baisse inéluctable de la consommation ? Par une évolution sociétale résumée ainsi : toutes les catégories de consommateurs – hommes et femmes, jeunes et vieux – boivent moins lors des repas quotidiens, avec ou sans invités ; à l'apéritif, on observe un report des jeunes vers des bières de spécialités, des vieux vers des bières classiques, les femmes préférant des boissons sans alcool ou simplement de l'eau ; les nouvelles tendances alimentaires – végétarienne, bio, snacking... – beaucoup plus sobres et soucieuses de santé, incitent les consommateurs à boire « light » et sans alcool ; on mange moins chez soi ; la livraison de repas à domicile change les modes de consommation.

Paradoxalement, d'une part, jamais les vins n'ont été aussi bons et aussi sains avec une offre riche en vins bio, naturels ou HVE. D'autre part, jamais le rapport qualité-prix des vins n'a été aussi favorable : aujourd'hui, plus besoin de déboursier des dizaines ou des centaines d'euros pour se faire plaisir avec une bouteille.

Pour autant, le vin est-il vraiment menacé dans sa position de boisson totemique ? À en juger par les « apéros-skype » pendant le confinement et la place qu'y tenait le vin, la disgrâce n'est pas pour aujourd'hui. Et bien sûr, la profession ne reste pas sans rien faire. Les sources de croissance de la consommation sont bien réelles et beaucoup y travaillent déjà. Ils encouragent l'hédonisme des Français avec des vins « responsables » : bio, à des degrés moins élevés, avec moins de packaging, moins de marketing, moins de marques de distributeur, disponibles en circuits de proximité. Ils proposent des accords mets-vins mieux adaptés, par exemple des rouges fruités ou des rosés frais avec des légumineuses. Ils encouragent le vin au verre pour les apéritifs de plus en plus dînatoires. Les pistes ne manquent pas en France.

Ailleurs, le vin made in France continue à bénéficier d'une image très haut de gamme en Amérique, en Asie, en Angleterre, en Belgique, en Suisse... Mieux, alors que notre pays est désavantagé avec moins de marques internationales, on note aujourd'hui, par exemple aux États-Unis, une meilleure connaissance de nos appellations.

LE TEMPS EST UNE VALEUR SÛRE



LES ANNÉES 1980 ONT CONNU UN BOULEVERSEMENT SANS PRÉCÉDENT DU PAYSAGE VITICOLE BORDELAIS. Signe précurseur de cette nouvelle donne, André Mentzelopoulos avait acquis en 1977 les 90 hectares du Château Margaux plus trois récoltes pour la somme de 72 millions de francs. Le vendeur était la maison de négoce Ginestet, ruinée lors de la crise de 1972-1974. Elle devait 56 millions de francs au Crédit Agricole mais avait dû décliner une offre inespérée de 82 millions de francs par le groupe américano-canadien National Distillers. L'Élysée s'y était opposé avec un « pas de mainmise étrangère sur le Bordelais, après Latour et Haut-Brion ». En 1996, Château Margaux vaudra entre 800 millions et un milliard de francs. De 1982 à 1990, le marché du foncier viticole à Bordeaux connaît une montée très rapide avec un prix des terres passant du double au triple voire au quadruple ! Puis jusqu'en 1996, c'est une retombée aussi rapide mais sans revenir toutefois à son niveau de départ. Le prix des vins est bien sûr en relation directe avec ces transactions. Ces années voient l'arrivée de nouveaux acheteurs : banques, groupes financiers, investisseurs institutionnels.

AU DÉBUT DES ANNÉES 2000, chute des prix et mévente entraînent une baisse de la valeur des propriétés, nette chez les petits crus, faible chez les grands. Ceux qui investissent à ce moment-là préfèrent donc des crus bourgeois aux crus classés, voire les appellations sans particule. Pour chacune, ils visent l'excellence d'une niche et, plutôt que de réaliser un coup, ils recherchent la marge de progression d'une propriété.

EN 2018, le prestigieux Clos de Tart, en Bourgogne, est mis en vente par la famille Mommessin, des coups de fils ont bien été passés par Bercy et l'Élysée pour la convaincre d'accepter l'offre de François Pinault – 280 millions d'euros pour les 7,53 hectares – et non celle du Chinois Jack Ma : le Grand Cru Monopole devait rester sous pavillon français, « quoi qu'il en coûte ». La même année, à Saint-Émilion, le Château Troplong-Mondot change de mains pour 178 millions d'euros ; à Châteauneuf-du-Pape, c'est le Château de Nalys pour 45 millions ; dans la Loire, c'est le Clos Rougeard pour 14 millions... Si ces ventes restent exceptionnelles, la tendance haussière des belles appellations se consolide année après année : Saint-Émilion, Pomerol, Canon-Fronsac, Châteauneuf-du-Pape, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Provence... où l'hectare s'estime en millions ou en centaines de milliers d'euros.

Les vins et les propriétés, particulièrement à Bordeaux, ont toujours connu des cycles de hausse et de baisse d'un marché du vin de plus en plus mondialisé. Dans une tendance baissière, l'objectif principal du propriétaire est de savoir bien vendre son vin. Dans une tendance haussière, c'est de continuer à miser sur le potentiel du terroir et la qualité du vin. Dans les deux cas, le domaine prend de la valeur. L'histoire du vignoble le montre : seules cette passion et cette vision pérenne permettent une revente au meilleur prix et au meilleur moment. Rien ne sert de courir donc...

 **RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE DOSSIER**
VALEURS SUR www.cpgc.fr

VIGNOBLES INFOS a régulièrement

évolué depuis son tout premier numéro il y a trente ans !

Le monde bouge, le monde du vin bouge...

VIGNOBLES INFOS bouge aussi avec :

- une version numérique en format pdf riche en contenus.
- une version WEB réservée aux membres du club des Propriétaires de Grands Crus à lire exclusivement en accès privé sur www.cpgc.fr. Vous y trouverez encore plus d'informations, d'entretiens, d'actualités, d'interviews, de bonnes adresses. Vous y retrouverez aussi la collection d'anciens numéros de *Vignobles Infos*.

À LIRE EN LIGNE EXCLUSIVEMENT



VIGNOBLES INFOS WEB **HORS SÉRIE**

www.cpgc.fr



**DÉGUSTATION
RETOUR SUR 10 MILLÉSIMES
À BORDEAUX**



**IMAGINAIRE
MYTHE ET RÉALITÉ**



**LUXE
S'OFFRIR ET VIVRE
L'INIMAGINABLE**



**GÉNOTOURISME
LA VITRINE DU
NEC PLUS ULTRA**



**PORTFOLIO
LA MARQUE
D'UN GFV**



**QUALITÉ
UN CHOIX NON
NÉGOCIABLE**



**TERROIR
UN ACTIF MAJEUR**

HORS SÉRIE



CLUB DES PROPRIÉTAIRES
DE GRANDS CRUS

QUALITÉ

Pour tout savoir, retrouvez notre dossier complet sur www.cpgc.fr

VIGNOBLES INFOS
HORS-SÉRIE
1979-2019 : 40 ans de valorisation viticole

est éditée par La Française Real Estate Managers pour le Club des Propriétaires de Grands Crus
La Française Real Estate Managers est une société du groupe La Française
ISSN : 1952-6725



LA FRANÇAISE

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANÇAISE REM
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €
Adresse du siège social : 128, boulevard Raspail 75006 Paris
Représentant légal : Xavier Lépine
Directeur de la publication : Xavier Lépine

Responsable de la rédaction : Cyril Carteron
Conception graphique & direction artistique : Culturevin
Rédaction : Claire Brosse
Photos : C. Goussard : 1^{er} & 4^e de c., 2, 3 & 12 ;
P. Mesa : 2^e et 3^e de c. & 11 ; D.R. : autres pages.

Date de parution : décembre 2020
La Française, 128 boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération