

CHAMPAGNE

LE CHAMPAGNE

C'est un vin français, très protégé grâce à son appellation d'origine contrôlée. Le Champagne est produit dans une aire géographique précise, comportant 635 communes de France dans les départements de la Marne, Seine et Marne, Haute Marne, Aube et Aisne. Un Champagne millésimé est un Champagne de l'année, il peut ainsi être vendu 35% plus cher en moyenne. Ce sont sur ces millésimes que l'investisseur va se pencher. En fonction de l'année (d'exception ou non) et de l'image de marque de l'entreprise productrice, les prix peuvent rapidement atteindre des sommets, notamment lors de vente aux enchères.

INVESTIR DANS LE CHAMPAGNE, POURQUOI ?

Car tout d'abord le Champagne est très souvent bu jeune, mais il est possible de le conserver plusieurs années, plusieurs décénies dans une bonne cave. Un millésime commun issu d'enseignes prestigieuses n'est pas si exorbitant, il est possible d'en trouver à partir de 30 euros.

Il faut donc voir le Champagne comme un investissement à long terme qui permet de diversifier son portefeuille d'actions et d'obligations. Alors que l'or ou l'argent semblent être des valeurs plus intuitives. La demande des marchés asiatiques grandissante ne fait qu'augmenter les prix des Champagnes d'exceptions et sont donc un argument de plus allant dans le sens d'investir dans le Champagne.

COMMENT INVESTIR DANS LE CHAMPAGNE ?

Il faut savoir que la plupart du temps, les producteurs millésiment leur production afin de pouvoir les vendre à meilleur prix et de profiter de l'image encore meilleure d'une appellation "Cuvée Millésimée" sur l'étiquette de la bouteille. Il faut donc être sélectif lors du choix du Champagne. Sélectionner une maison prestigieuse est déjà un point essentiel, et ensuite se renseigner et savoir si l'année millésimée en vaut réellement le coup !

Des sites spécialisés proposent des ventes de Champagne millésimés à trier selon les maisons. Par exemple pour investir dans le Champagne, un choix parmi les produits de la maison de la Veuve Clicquot est envisageable.

Une fois acquise, la bouteille devra être conservée dans de bonnes conditions afin de ne pas détériorer sa qualité. Conserver le Champagne à l'horizontal afin que le bouchon ne se dessèche pas.

De plus, une température sous les 15° ainsi qu'une absence de lumière sont nécessaires pour éviter toute altération du goût.