



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

SAS FIVIN 3V – UNE REDECOUVERTE DU VIN NOBLE

DOSSIER CP05

Par Chantal PEGAZ

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Introduction :

Contexte du projet

Le pôle de compétitivité Vitagora® Goût-Nutrition-Santé inclut notamment une filière « Vigne et Vin », rassemblée sous l'association VITAGORA VIGNE & VIN (3V).

Sur les 18 projets labellisés à ce jour par Vitagora Pôle, l'association supporte actuellement 6 projets, parmi lesquels le projet « FINANCEMENT DU STOCK ET VINS DE GARDE ».

Rappelons également le récent rapport POMEL (mars 2006) : « Réussir l'avenir de la viticulture française », qui insiste notamment sur :

- Le suivi de la qualité vis à vis de la promesse faite aux consommateurs,
- La nécessité de conforter l'excellence, une condition indispensable à l'amélioration de l'image des produits français... Il faut défendre une production exceptionnelle, une viticulture de terroir pour des vins de luxe porteurs de prestige et de savoir-faire. Les AOC doivent continuer à répondre au marketing de l'offre bâtie sur le terroir et la typicité.

Objectif du projet

Ce projet vise à renforcer la compétitivité des vins de Bourgogne, en développant une offre « vins de garde » valorisante, accessible au plus grand nombre d'opérateurs, et délivrant des bénéfices aux consommateurs caractérisés en termes de goût, d'arômes tertiaires, d'équilibre nutritionnel, source de convivialité et de plaisir.

Partenaires

- Association Vitagora Vigne et Vin regroupant tous les viticulteurs adhérents
- Recherche et développement : UB, IUVV, SPIRAL, CRECEP, INRA, ENESAD, CESC, SEDIAG, MICROVITIS, Laboratoires médicaux ...)
- Collectivités et banques (Crédit Agricole, Crédit Lyonnais, Caisse d'Épargne Bourgogne, Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté, Lyonnaise de Banque, Crédit Mutuel, BNP Paribas)
- Fournisseurs : bouchonniers, tonneliers ...
- Formation : IUVV, Lycée viticole, Ecoles Hôtelières, BIVB, Club d'œnologie ...

Stratégie globale du projet :

Allier l'excellence de la performance produit vigne et vins (qualité des vins) à celle de l'outil financier (titrisation)

1. Valorisation des atouts de la typicité

Les vins de Bourgogne mono cépages (pinot noir, exceptionnellement riche en polyphénols et gamay pour les crus du Beaujolais) sont remarquables par leurs arômes, leurs tanins, leur équilibre, leur complexité qui se développe dans un parcours de garde

2. Mise en place des cahiers des charges et des protocoles

La sélection et la qualité seront garanties grâce à la mise en place de systèmes strict d'entrée et de contrôle, de gestion et de suivi des parcours cultureux, de vinification, d'élevage et de vieillissement et de sortie par le recours à des analyses chromatographiques, des mesures du pouvoir de défense anti-radicalaire global, des tests de diagnostics des anti-oxydants libres et en réserve, des tests état sanitaire, comportement physiologique de la vigne ...

3. Ouverture de la gamme des vins à financer

4 gammes de vins seront concernées par le projet :

- ✓ Les vins à vieillissement classique (1 à 2 ans pour les rouges et les blancs).
- ✓ Les Crémants de Bourgogne de garde (de 2 à 4 ans),
- ✓ Les vins de moyenne garde (4 ans pour les rouges et 3 ans pour les blancs),
- ✓ Les vins de longue garde (7ans pour les rouges et 4 ans pour les blancs),

4. Mise en place d'une ingénierie financière originale

Afin de déconsolider les bilans qui ainsi resteront dans les cadres imposés par les nouveaux ratios bancaires , les vins seront cédés à une société porteuse qui financera ses créances au moyen de titres (titrisation) sous contrôle et garantie d'un groupe bancaire spécialisé (CALYON). Cette société sous contrôle de la holding (SAS FiVins) alliera son capital et ses acteurs à deux compétences, l'une financière et l'autre professionnelle de la vigne et du vin. Par cette déconsolidation des bilans, les entreprises retrouvent une nouvelle capacité en gestion de trésorerie

5. Coordination des approches scientifiques et techniques

Un effort particulier visera à souligner les caractères bénéfiques des polyphénols présents en quantité importante dans les vins de garde, notamment du resvératrol, substance fortement anti-oxydante, anti-radicalaire, anti-proliférative et défense naturelle de la vigne. C'est la présence des polyphénols qui assurent l'exceptionnelle capacité des vins de Bourgogne à se bonifier en vieillissant.

6- Politique marketing *ad hoc*

Même si le marché des vins de garde reste actuellement minoritaire, il représente l'axe le plus pertinent mettant réellement en valeur les aspects de différence et d'exception des Vins de garde de Bourgogne par rapport aux vins des pays concurrents.

Expliquer les avantages organoleptiques et sensoriels, rassurer le consommateur sur une qualité produit supérieure (labels, transparence, communication des analyses), clarifier et segmenter l'offre sur les lieux de ventes, permettra aux Vins de garde de Bourgogne de reprendre leur place dans l'offre de produits actuelle et de répondre aux attentes de marchés déçus.

Les gains de marge dégagés par cette démarche vont donner à la profession l'opportunité d'entamer une politique marketing avec l'identification de marchés et de cibles consommateurs, de cerner leurs attentes, de tester de nouveaux concepts, d'adapter l'offre en conséquence et donc de faire croître le marché des vins de garde.

Structure du projet

L'articulation de ce projet, mutualisé et ouvert à toutes les entreprises de la Bourgogne viticole produisant, élaborant ou distribuant des vins A.O.C., repose sur une structure constituée de trois sociétés distinctes :

1. **La société holding**, SAS FIVIN 3V, porteuse du projet, est détenue par des actionnaires représentant la filière viticole (négociant, viticulteur, tonnelier), et d'autres acteurs (laboratoire, expert comptable) et des groupes financiers.

La société holding, garante du concept et de son application, réunit en son sein toutes les compétences nécessaires au bon fonctionnement de ce système innovant et compétitif.

2. **La société de services** (filiale de la Holding) dont le rôle est notamment de s'assurer du respect des conditions d'exploitation du vignoble (grâce à la mise en place par le CVCO d'un système d'information parcellaire par satellite) et du suivi des protocoles de vinification (très proches de la tradition).

Elle a également pour mission de labelliser les vins selon les 4 critères suivants :

- analyses œnologiques classiques,
- traçabilité via un profil chromatographique du vin,
- mesure du pouvoir antioxydant du vin par le test KRL permettant d'établir avec fiabilité son potentiel de garde,
- la dégustation, dans le but de détecter d'éventuels défauts olfactifs ou gustatifs.

3. **La société porteuse** « de titrisation » aura pour vocation d'acquérir temporairement (la durée du contrat) les vins après agrément en échange d'un prix de cession prédéfini.

Le stockage des vins acquis par la société *ad hoc* sera soit délégué, durant la durée du contrat, à chacun des propriétaires cédants en respectant certaines règles ou assuré par une structure commune sécurisée et garantie par les financiers.

En fin de contrat de titrisation, les viticulteurs, les négociants rachètent leurs stocks et commercialisent les vins. C'est la phase de valorisation des vins de garde après le financement du stock.

Etat d'avancement du projet

Suite à l'appel d'offre lancé par 3V et FIVINS, le groupe bancaire CALYON a été retenu et a donné son accord définitif le 20 juillet 2006 pour le financement de ce projet à travers la titrisation.

Les statuts de la SAS FIVIN 3V ont été signés le 03 octobre 2006.

Un grand nombre de viticulteurs de la Côte d'Or et du Beaujolais ont été contactés. Des réunions organisées avant les vendanges ont rassemblé un certain nombre de viticulteurs désireux d'adhérer à ce nouveau concept. D'autres réunions vont avoir lieu dans chaque vignoble : Chablis, Saône et Loire, Franche-Comté, Beaujolais pour les crus.

Les cahiers des charges pour les différents types de vins de garde sont en cours de rédaction.

L'opération pourrait donc se mettre en place dès 2007 avec des millésimes antérieurs sélectionnés pour leur aptitude au vieillissement.

DEROULEMENT DES OPERATIONS

A flux initiaux

Les cédants vendent à la Société Ad'Hoc les stocks éligibles, dont il souhaitent assurer ultérieurement après la phase de vieillissement, la commercialisation. Ils s'engagent à les reprendre en fin de période de vieillissement, et peuvent commencer à les vendre « en primeur »

La Société Ad'Hoc paye les vins sur un prix prédéfini (frais d'exploitation forfaitaires publiées par l'Administration fiscale par exemple)

Le paiement sera diminué :

- du montant du Dépôt subordonné, destiné à être restitué au cédant ultérieurement, diminué le cas échéant des premières pertes de la Société Ad'Hoc au titre des stocks cédés.
- du montant de la contribution du cédant au Fond de garantie Mutualisé, acquis par la structure.
- des frais de fonctionnement et des intérêts financiers prévisionnels que supportera la Société Ad'Hoc au titre de portage des stocks sur la période de vieillissement.

B flux à la date d'option

Les cédants et la société ad'hoc décident de la durée du vieillissement, et fixent une date d'option. A cette date, le cédant rachète le stock initialement cédé à un prix correspondant au prix de cession initial, augmenté des frais de la structure.

La date d'option pourra être avancée à la demande des cédants ou de la Société ad'hoc

Retombées économiques

Il est attendu une création d'une valeur ajoutée minimum estimée à 2 à 3 € de moyenne par bouteille, pour un Vin de Garde labellisé, ce qui permettra à certaines entreprises d'avoir une meilleure rentabilité.

La pérennisation des PME vitivinicoles, au travers d'une compétitivité accrue, permettra le maintien et la création d'emplois directs et indirects (chez les tonneliers et autres acteurs amont et aval, dans le tourisme et autres sociétés de service liés à ce tissu économique).

EN CONCLUSION :

En aidant les viticulteurs ou négociants à supporter le coût d'un élevage et d'un vieillissement le projet Vitagora , avec la Société Fivin va permettre la renaissance « d'un vin noble. »

En effet «la bible » de l'Académie internationale du Vin sur la production d'un vin noble donne des recommandations qui correspondent tout à fait au souci de ceux qui veulent retrouver les grands vins de garde.

Ainsi, le suivi du vin depuis la parcelle le contrôle des méthodes de vinification « exclut tout artifice assimilable à une fabrication »

« la durée de la vinification, son mode de conduite, les paramètres physico-chimiques à lui appliquer seront inspirés par le principal souci de tirer de la matière première le maximum de qualités intrinsèques qu'elle peut donner, alliées à la plus haute capacité naturelle de résistance aux altérations »

« En ce qui concerne les vins de garde, les modalités de leur conservation viseront surtout à un aboutissement naturel de stabilité chimique et microbiologique »

« Apprendre à découvrir un vin dans sa jeunesse, le suivre dans ses expressions secondaires encore fermées, pour enfin, après des années, ressentir le bouquet tant attendu, ce langage si impressionnant de la vigne, est une oeuvre pleine d'humanisme que veulent réaliser les membres de la Société Fivin »

Cathon l'Ancien, dans son traité d'agriculture « De re rustica » conseillait déjà « Stocker pour vendre au meilleur prix ». L'avenir serait-il dans notre passé ?

Chantal PEGAZ

A.I.V. Genève décembre 2006