

TENDANCE - Dans les grandes villes, vos grands crus sont bien gardés

- / Issy-les-Moulineaux (France)
- - 08 mai 2015 07:37
- - AFP (Sandra LAFFONT, avec Emmanuelle MICHEL à Paris et Julien MIVIELLE à Londres)
- / MAGAZINE
- - PREV
- 08 mai 2015

A 20 mètres de profondeur, sous des immeubles quelconques d'Issy-les-Moulineaux, c'est ici que de grands collectionneurs entreposent à l'abri des regards indiscrets leurs meilleures bouteilles, dans une ancienne crayère, reconvertie en garde-vin.

Situées à deux pas de Paris, les caves des Montquartiers se sont développées il y a 20 ans dans d'anciennes carrières de craie vieilles de 200 ans.

Car le site est naturellement idéal pour la conservation des bouteilles (température à 13 degrés et hygrométrie à 70%). Les amateurs ou les professionnels (cavistes, restaurateurs...) y louent pour 300 euros par mois une cave privée, dont ils sont les seuls à avoir la clé, avec petit salon de dégustation sous les voûtes en prime.

Depuis deux ans, le concept s'est démocratisé avec une cave collective où les particuliers peuvent stocker 50 bouteilles pour 9 euros/mois.

La pièce est ultra-sécurisée: sur les dix employés de la société, seuls deux en ont la clé. Et "pour éviter la moindre tentation, le tire-bouchon est interdit", sourit Andrew Amiach, gestionnaire du lieu.

Aujourd'hui, la cave accueille 100.000 bouteilles, appartenant à 300 clients, avec des grands crus à faire rêver les épicuriens comme cette palette de Romanée-Conti d'une valeur totale de 100.000 euros, ou ce Sauternes de 1900.

"Les prix de certains grands crus sont tellement élevés que ce stockage est comme une assurance qui ne coûte pas très cher" proportionnellement, estime Andrew Amiach.

Depuis quelques années, une poignée d'entrepreneurs se sont lancés dans le garde-vin sur mesure à Paris, ou à Lyon. Il y a bien sûr le manque de place, le prix de l'immobilier, la recherche de bonnes conditions de conservation mais surtout la sécurité.

"Notre métier a pris son essor avec le renchérissement important des vins français qui remonte aux années 90", analyse Philippe Gangneux, patron de La Cave Lyon.

- Une collection à 13.000 crus -

Dopés par la demande asiatique, les bordeaux ont flambé jusqu'à 2010. Les Chinois ont ensuite jeté leur dévolu sur les bourgognes, vins beaucoup plus rares dont les prix ont explosé, selon Angélique de Lencquesaing, fondatrice du site d'enchères iDealwine.

Pour preuve: le WineDexBordeaux, indice mis au point par iDealwine, a grimpé de plus de 103% depuis 2007 et le WineDexBourgogne de 113%.

Dans l'ancienne usine réaménagée en garde-vin de Philippe Gangneux, il suffit de passer en revue quelques caisses pour constater qu'il est devenu risqué de garder certaines bouteilles chez soi.

"Vous le voyez là: un client m'a appelé pour photographier ces bouteilles du domaine de la Romanée-Conti qu'il souhaite vendre".

Le manutentionnaire les sort de leur habit de paille typique du domaine. "Celle-là (un Romanée-Conti monopole), il y en a au moins pour 7.000 euros", ajoute M. Gangneux.

Au loin, il montre des palettes encore emballées. Son plus gros client: un homme d'affaires italien qui a décidé de stocker à Lyon 13.000 bouteilles de crus millésimés en France.

Et comme le gardien d'un temple, il connaît les histoires derrière les étiquettes. "Là c'est mon plus petit client. Un chirurgien qui a sauvé quelqu'un. Le patient, très reconnaissant, lui a offert deux Châteaux Pétrus".

"Ici vous avez un client qui habite en Inde ; j'ai 20% de clients expatriés".

Demain La Cave Lyon, qui s'est développé sur le modèle de La Cave Paris, envisage de se développer en Suisse, ou peut-être sur la Côte d'Azur.

Et si les prix des vins continuent leur ascension inexorable, ces garde-vin se transformeront peut-être également en courtier, comme c'est déjà le cas à Londres, capitale de la finance européenne.

"Pour ceux qui veulent vendre les vins que nous leur gardons, nous proposons les canaux de vente les plus efficaces pour toucher tous les marchés grâce à notre base de données de collectionneurs privés et de négociants", explique Joss Flower, directeur de FINE+RARE, chargé des grands crus.

FINE+RARE dont l'entrepôt est à Tilbury, près de l'estuaire de la Tamise, livre d'ailleurs dans le monde entier..

san-emi-jmi/fga/aje

Dans les grandes villes, vos grands crus sont bien gardés

- / Lyon (France)
- - 08 mai 2015 06:15
- - AFP (Sandra LAFFONT avec Emmanuelle MICHEL à Paris et Julien MIVIELLE à Londres)
- / MAGAZINE
- - PREV
- 08 mai 2015

A Londres, et depuis peu à Paris ou Lyon (centre-est de la France), les grands collectionneurs confient à des entreprises spécialisées la garde de leurs meilleures

bouteilles, à l'abri des regards indiscrets. Une tendance en plein essor avec la flambée des prix des grands crus.

La société FINE+RARE s'est implantée à Tilbury, avant-port de Londres situé juste avant l'estuaire de la Tamise, d'où il est facile de livrer le monde entier. Depuis 1994, cette maison de négoce de grands vins offre aussi un service de stockage, assurant sécurité et conditions optimales de conservation pour que ni l'étiquette ni le bouchon ne s'altèrent avec le temps.

"Nos clients sont principalement des collectionneurs privés qui entreposent leurs grands crus pour les consommer plus tard ou les revendre", explique Joss Flower, directeur de FINE+RARE chargé des grands crus.

Et "pour ceux qui veulent vendre les vins que nous conservons pour eux, nous proposons les canaux de vente les plus efficaces pour toucher tous les marchés, grâce à notre base de données de collectionneurs privés et de négociants", ajoute M. Flower.

Ce métier de garde-vin existe depuis longtemps à Londres, capitale de la finance européenne où tout se négocie, même les bonnes bouteilles.

Mais face à l'envolée des cours des vins français, le concept a aussi tendance à se développer depuis quelques années en France.

Dopés par la demande asiatique, les prix des bordeaux ont en effet flambé jusqu'à 2010. Les Chinois ont ensuite jeté leur dévolu sur les bourgognes, vins beaucoup plus rares dont les prix ont explosé, selon Angélique de Lencquesaing, fondatrice du site d'enchère iDealwine.

Pour preuve: le WineDexBordeaux, indice mis au point par iDealwine, a grimpé de plus de 103% depuis 2007 et le WineDexBourgogne de 113%.

"Les prix de certains grands crus sont tellement élevés que ce stockage est comme une assurance qui ne coûte pas très cher", fait valoir Andrew Amiach, gestionnaire des caves des Montquartiers, à deux pas de Paris.

A 20 mètres sous terre, les caves des Montquartiers se sont développées il y a 20 ans dans d'anciennes carrières de craie vieilles de 200 ans. Car le site est naturellement idéal pour la conservation des bouteilles (température à 13 degrés et hygrométrie à 70%).

Les amateurs ou les professionnels (cavistes, restaurateurs...) y louent pour 300 euros par mois une cave privée dont ils sont les seuls à avoir la clé, avec en prime un petit salon de dégustation sous les voûtes.

- Une collection de 13.000 bouteilles -

Depuis deux ans, le concept s'est démocratisé avec une cave collective où les particuliers peuvent stocker 50 bouteilles pour 9 euros/mois.

La pièce est ultra-sécurisée: sur les dix employés de la société, seuls deux en ont la clé. Et "pour éviter la moindre tentation, le tire-bouchon est interdit", sourit Andrew Amiach, gestionnaire du lieu.

Aujourd'hui, cette "cave" accueille 100.000 bouteilles, appartenant à 300 clients, avec des grands crus à faire rêver les épicuriens comme cette palette de Romanée-Conti d'une valeur totale de 100.000 euros ou ce sauternes de 1900.

A Lyon aussi, ce besoin se fait sentir, le manque de place et les prix de l'immobilier s'ajoutant à la conjoncture porteuse du marché du vin.

Philippe Gangneux a créé il y a trois ans La Cave Lyon dans une ancienne usine. Et il suffit de passer en revue quelques caisses pour constater qu'il est devenu risqué de garder certaines bouteilles chez soi.

"Vous le voyez, là: un client m'a appelé pour photographier ces bouteilles du domaine de la Romanée-Conti qu'il souhaite vendre", dit-il.

Le manutentionnaire les sort de leur habit de paille typique du domaine.

"Celle-là (un Romanée-Conti monopole)... il y en a au moins pour 7.000 euros", précise Philippe Gangneux.

Au loin, il montre des palettes encore emballées. Son plus gros client: un homme d'affaires italien qui a décidé de stocker à Lyon 13.000 bouteilles de crus millésimés en France.

Tel le gardien d'un temple, Philippe Gangneux connaît les histoires qui se cachent derrière les étiquettes: "Là, c'est mon plus petit client, un chirurgien qui a sauvé quelqu'un. Le patient, très reconnaissant, lui a offert deux Châteaux Petrus."

"Ici, vous avez (les bouteilles) d'un client qui habite en Inde. J'ai 20% de clients expatriés", précise-t-il.

Demain La Cave Lyon, qui s'est développée sur le modèle expérimenté par La Cave Paris, envisage de se développer en Suisse ou encore sur la Côte d'Azur.

san-emi-jmi/fga/ak

Collectors entrust private firms with care of fine wine

- / Lyon (France)
- - 12 May 2015 12:51
- - AFP (Sandra Laffont and Emmanuelle Michel, with Julien Mievielle in London)
- / FEATURE
- / PICTURE, VIDEO

In France, lovers of fine wine have taken up a British practice, entrusting their best bottles to private firms for safe keeping, especially now that outstanding vintages fetch sky-rocketing prices.

Since 1994, London wine merchants FINE+RARE have sold customers storage facilities for precious bottles, keeping them safe from thieves and also in optimal conservation conditions.

"Our storage clients are predominantly private clients, storing fine wine for future drinking or resale," says Joss Flower, a director in the trading firm, which claims it can source more than 50,000 of the world's finest wines.

The FINE+RARE vaults are located in premises owned by London City Bond - a bonded warehousing firm -- at Tilbury, a historic port on the Thames downstream from London, which is ideally placed to ship deliveries anywhere in the world.

"London City Bond ... offers us what we need: safe, secure, temperature-controlled storage" where wine can be kept for many years with corks, bottles and labels in perfect state, Flower said.

"We employ our own staff in the two chambers that we have at Tilbury, which is approximately 40 minutes' drive from London. The conditions for wine storage are world-class, ... (without) sunlight and vibration-free."

The majority of private customers live in Britain, with the Far East in second place since the firm also operates in Hong Kong, but customers come from all over the world, Flower says.

- **'An enviable database'** -

"For those that want to sell the wines that they are storing with us, we offer one of the most effective channels to market anywhere: we have an enviable database of private collectors and trade buyers," he adds.

The craft of keeping great wine safe and in ideal conditions has long existed in London, the capital of European finance where almost anything is negotiable, including vintage bottles.

But as high Asian demand has knocked up prices of prized vintages, the practice of storage has taken off in France, the country that produces much of great wine that interests collectors.

Bordeaux wines began to soar in cost around 2010, then Chinese buyers avidly turned to bottles from Burgundy, which are more rare, according to Angelique de Lencquesaing, founder of the online auction site iDealwine.

The "WineDexBordeaux", an index established on her Internet site, has climbed by more than 103 percent since 2007, while the "WineDexBourgogne" (Burgundy) has gone up by 113 percent.

"The prices of some great vintages are so very high that storage is like an insurance that doesn't cost very much," explains Andrew Amiach, who runs the Montquartiers wine cellars, not far from Paris.

Twenty metres (66 feet) under the soil, the cellars at Montquartiers were carved out some 20 years ago in chalk quarries about 200 years old. The site is naturally well-suited to preserving bottles, with a temperature of 13° Celsius (55° Fahrenheit) and the appropriate level of humidity.

Private customers and professional clients such as wine sellers and restaurant owners can rent a safe cellar, to which they alone have the key, for 300 euros (335 dollars) a month. They are also given a small wine-tasting salon.

In the past couple of years, the safe storage has been made available to the general public by way of offers such as providing appropriate facilities for 50 bottles at the rate of nine euros per month.

- 'Corkscrews are banned' -

In such cases, a collective cellar is used, but tight security measures still apply. Of ten employees in the Montquartiers company, only two have a key. "To avoid the slightest temptation, corkscrews are banned," Amiach smiles.

Today, the Montquartiers cellars stock 100,000 bottles owned by some 300 clients, including wines fit for epicurean dreams, such as a 1900 Sauternes and a pallet of Romanee-Conti bottles worth a total 100,000 euros.

The same need for new facilities has been felt in the central city of Lyon, where soaring property prices and a lack of private storage space coincide with a promising market for wine.

Philippe Gangneux founded La Cave Lyon in a former factory three years ago. A quick inspection of some of the wines he looks after shows how risky some of his customers find it to keep special bottles at home.

"You see here, a client called me to ask me to photograph these bottles from the Romanee-Conti domaine, which he wants to sell," Gangneux said as a labourer carefully pulled them out of packing straw. "This... it's worth at least 7,000 euros."

Further inside, pallets are well wrapped. The biggest single client of La Cave Lyon is an Italian businessman who decided to store 13,000 bottles of great vintage wines in France.

Like the guardian of a temple, Gangneux knows the stories behind labels. "There, that is my smallest client, a surgeon who saved somebody's life. The patient, very grateful, gave him two bottles of Chateaux Petrus," he says.

"Over here, you have (the bottles of) a client who lives in India. Twenty percent of my clients live abroad," he adds.

La Cave Lyon is modelled on a similar business developed in the capital, La Cave Paris. For his next step, Gangneux is considering opening another venture in Switzerland or on the French Riviera.