

FONCIÈRE CHAMPENOISE FRANCE VALLEY I

Bulletin Semestriel D'information

ACTIVITÉ DU PREMIER SEMESTRE 2025

Cher(e) Associé(e),

Nous sommes heureux de vous adresser le Bulletin Semestriel d'Information de la Foncière Champenoise France Valley I.

Nous vous rappelons que les éléments financiers vous ont été présentés dans le précédent bulletin vers lequel nous vous renvoyons.

Comme de coutume, ce bulletin a été préparé après la vendange, s'étant achevée il y a quelques semaines, afin de vous en relater le déroulement.

En 2025, la récolte s'annonce précoce mais techniquement maîtrisée : un début dès le 20 août, soutenu par un suivi rigoureux des maturités et une logistique ajustée. Le Comité Champagne a volontiers réduit le rendement commercialisable à 9 000 kg/ha (contre 10 000 kg en 2024), dans une stratégie réfléchie de déstockage. Cette décision, fondée sur des projections de consommation autour de 270 millions de cols, permet de produire environ 258 millions de bouteilles, et d'amorcer un désengorgement de caves estimé à 12 millions de cols.*

Ce millésime s'inscrit dans une dynamique mesurée, où la qualité prometteuse de la vendange se conjugue avec une gestion rigoureuse des volumes et une gouvernance collective attentive. En phase avec la demande, la filière confirme sa capacité d'adaptation et construit des perspectives durables, guidées par la responsabilité et la confiance dans l'avenir.

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.

* Source : CIVC



LE CHIFFRE À RETENIR :

9.000 kg / hectare

Production réglementaire
de raisin en Champagne
pour la vendange 2025



HAUSSE DES PRIX DE PART ET OUVERTURE DE LA BOURGOGNE

Au cours de ce dernier semestre, France Valley a acquis 4,6 hectares de vignes répartis sur plusieurs de nos fonds pour un montant total de 7,32 millions d'euros investis. En champagne, les vignes acquises sont exclusivement situées dans les grands terroirs de la Marne : crus de la Côte des Blancs, crus de la Montagne de Reims et Vallée de la Marne.

Comme annoncé dans notre précédent bulletin, nous avons le plaisir de partager avec vous une première acquisition en Bourgogne, en Côte de Nuits, aux côtés d'un vigneron talentueux et reconnu, aussi bien par ses pairs que par les passionnés : Laurent Ponsot.

Ces vignes acquises par la Foncière FRANCE VALLEY BOURGOGNE EXCELLENCE I sont classées en AOP Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny en premier cru et en village notamment. Vous pourrez retrouver toutes les caractéristiques de ce fonds sur notre site.

Nous vous rappelons également que la valeur des parts a évolué au cours de l'été. Vous pouvez consulter l'ensemble de la documentation, y compris ce bulletin et les précédents, dans votre espace en ligne. Les performances passées ne présagent pas des performances futures.

Comme chaque année, vous avez la possibilité d'utiliser le dividende qui vous a été versé à l'issue des Assemblées Générales pour acquérir des bouteilles dans la nouvelle boutique en ligne, ouverte du 15 octobre au 1er novembre. Vous serez avertis de son ouverture par e-mail.

Nous vous souhaitons une agréable lecture de ce bulletin semestriel.



Arnaud Filhol
Directeur Général

Antoine Glenard
Responsable des Investissements
Viticoles et Agricoles

SOMMAIRE



04-05

Actualités

06

Nos engagements durables

07-09

Caractéristiques du fonds

10

Performances du fonds

11

Risques



ACTUALITÉS

Vendanges 2025 en Champagne : Entre défis historiques et millésime d'exception

Mutations et enjeux stratégiques de la campagne viticole 2025 en Champagne

La campagne viticole 2025 en Champagne s'inscrit dans un contexte de profondes mutations et d'enjeux multiples, alors que la filière cherche à renouer avec une dynamique positive après les difficultés commerciales et climatiques de 2024. Les ventes ont connu un recul, notamment hors Europe en raison d'une hausse des prix jugée excessive et d'une concurrence accrue des vins effervescents comme le Prosecco. Pour rester leader du marché haut de gamme, la filière doit s'adapter aux attentes d'une nouvelle génération de consommateurs sensibles à l'éthique et à la durabilité.

Le Comité Champagne insiste sur le renforcement des pratiques durables, la réduction des intrants et le maintien de la qualité, alors que la mécanisation accrue pose la question de la préservation du savoir-faire et de l'identité du terroir. La précarisation de l'emploi viticole inquiète également.

Face à ces enjeux, 2025 est une année charnière où innovation, respect des traditions et exigence qualitative doivent s'allier pour garantir le rayonnement durable et l'attractivité mondiale de la Champagne. Le défi pour les investisseurs : soutenir ce modèle en mutation, conciliant rentabilité, responsabilité et excellence.

Conditions climatiques contrastées en 2025

Après une année 2024 éprouvante, la campagne viticole 2025 en Champagne s'annonce plutôt favorable. La précocité des vendanges, avec un démarrage dès le 19 août dans certains secteurs, témoigne d'un cycle végétatif accéléré par une deuxième année consécutive de fortes chaleurs estivales, qui ont été les plus chaudes depuis le début du siècle. Alternant avec des pluies modérées qui ont permis de limiter les stress hydriques, ces conditions ont favorisé une maturité rapide et harmonieuse des raisins, accompagnée d'un excellent état sanitaire sans pression majeure de maladies. Néanmoins, le risque demeure lié aux variations brusques de température, notamment en raison du phénomène El Niño annoncé, pouvant générer des épisodes climatiques extrêmes.



Un millésime prometteur et complexe

Le millésime 2025 s'annonce chimérique avec un potentiel remarquable : des degrés alcooliques élevés attendus autour de 10 à 11% vol. selon les cépages, conjugués à une acidité préservée, ce qui est rarissime pour une année solaire. L'équilibre sucre-acidité est optimisé, rappelant les profils des millésimes 2012 et 2013, promettant un cru à la fois frais et puissant, idéal pour l'élaboration de champagnes équilibrés et aromatiques. Les grappes, homogènes et colorées, ne montrent pas de signes majeurs de botrytis ou d'oïdium, signe d'une vigilance et d'un travail rigoureux tout au long de l'année en vigne.

Rendements ajustés et régulation du marché

Pour garantir la qualité et la pérennité de l'appellation, le Comité Champagne a fixé un plafond de rendement à 9 000 kg/ha, en forte baisse par rapport à 2024, afin de réguler la production face aux réalités du marché et des stocks toujours élevés. Cette décision traduit une volonté collective de la filière champenoise d'assurer une récolte qualitative et équilibrée tout en poursuivant une politique de déstockage progressive. La production attendue correspond à environ 258 millions de bouteilles, reflet d'une adaptation lucide face aux défis climatiques et économiques.

Perspectives et dynamique régionale

La récolte 2025 est marquée par une bonne homogénéité entre les terroirs. L'Aube, affectée en 2024 par les gelées, montre des signes de redressement avec des rendements plus raisonnables mais qualitatifs. La Vallée de la Marne, les Coteaux d'Épernay, la Montagne de Reims et la Côte des Blancs affichent un bon équilibre entre volume et maturité, notamment grâce à des cépages prometteurs comme les Pinots Noirs et Meuniers, ainsi que des Chardonnays en cours de mûrissement conforme aux attentes. Cette synergie terroir-cépage conforte les espoirs d'un millésime exceptionnel pour la Champagne, renforçant sa position de première appellation viticole mondiale en valeur.

État des expéditions de Champagne : Dynamique et enjeux géopolitiques majeurs

Marché français : un rééquilibrage nécessaire face aux défis économiques

En 2024, le marché français des vins de Champagne a connu une contraction notable, avec environ 118,2 millions de bouteilles expédiées, soit une baisse de 7,2% par rapport à 2023. Ce recul, légèrement inférieur à celui enregistré à l'export, reflète un contexte général de morosité économique, marquée par une inflation persistante, des incertitudes politiques et un climat de consommation prudent. Cette tendance traduit aussi un réajustement des volumes face à une demande plus sélective et à une coloration renouvelée des circuits de distribution.

Toutefois, cette baisse en volume n'entame pas la solidité économique du marché français, qui reste un pilier essentiel de la filière. En effet, la montée en gamme se confirme fortement. Le consommateur français se tourne vers une plus grande diversité de produits, notamment les cuvées rosées et les Champagnes à faible dosage, qui offrent un profil gustatif en adéquation avec les nouvelles attentes en matière de plaisir et de qualité. Cette dynamique qualitativement soutenue permet de maintenir un chiffre d'affaires stable, proche de 6 milliards d'euros, en dépit de la contraction volumique.

Le Comité Champagne a également fixé pour 2025 un rendement commercialisable à 9 000 kg par hectare, une réduction qui vise à limiter la production dans un but de régulation des stocks et de valorisation du produit. Cette maîtrise rigoureuse des volumes s'inscrit dans une stratégie volontariste pour protéger la valeur intrinsèque du Champagne et accompagner la transformation du marché national.

La vitalité du marché domestique, malgré ses ajustements, repose enfin sur la robustesse de l'organisation collective et la capacité d'adaptation des acteurs, entre maisons, vignerons et coopératives. Cette gouvernance partagée garantit une gestion harmonieuse des enjeux économiques et qualité, dans un contexte où l'excellence et la différenciation restent clés pour convaincre un consommateur en quête d'authenticité et d'expérience sensorielle.

Marché international : croissance soutenue, vigilance géopolitique

Les exportations champenoises représentent environ 61% des volumes totaux, soit 153,2 millions de bouteilles expédiées en 2024, en recul de 10,8% par rapport à 2023. Ce repli traduit un contexte mondial incertain, mais le chiffre d'affaires à l'export reste robuste grâce à un prix moyen stable et à la qualité reconnue de l'appellation.

Les États-Unis demeurent le principal marché d'exportation en volume et en valeur, avec 27,4 millions de bouteilles expédiées et un chiffre d'affaires proche de 810 millions d'euros. Malgré une baisse récente, ce marché conserve une place stratégique, mais l'élection de Donald Trump a ravivé les craintes d'éventuelles mesures protectionnistes pouvant freiner la croissance.

Le Royaume-Uni arrive en deuxième position avec 22,3 millions de bouteilles, générant un chiffre d'affaires d'environ 519 millions d'euros. Ce marché bénéficie d'une stabilité relative, affichant une légère progression.

Le Japon, avec 12,45 millions de bouteilles et un chiffre d'affaires de 386 millions d'euros, ainsi que l'Allemagne (9,5 millions de bouteilles, 229 millions d'euros) et l'Italie (8,4 millions de bouteilles, 235 millions d'euros), complètent le top 5 des marchés export en présentant des croissances modérées mais constantes, soutenant la diversification de la filière.

Par ailleurs, les pays tiers connaissent une dynamique très positive, notamment les Émirats Arabes Unis, dont les exportations ont atteint 3,4 millions de bouteilles en 2024, en hausse significative par rapport aux années précédentes. Ce marché émergent offre des perspectives importantes pour la croissance future, faisant de la diversification géographique un levier essentiel dans la stratégie champenoise.

Malgré ce contexte global favorable, la filière reste sur ses gardes face aux incertitudes géopolitiques, aux fluctuations des marchés et aux évolutions des comportements des consommateurs à l'échelle mondiale.



Nos engagements durables

Chiffres-clés - France Valley au 30/06/2025

Le taux de certification environnementale des exploitants en Champagne est de 39 %. En surface, le taux passe à 68 % montrant que ce sont les exploitants les plus importants qui réalisent cet investissement (source : CIVC Mars 2023). Le taux d'exploitants certifiés ou en cours de certification est de 92,8 % dans la Foncière I, et ce taux est de 96,2 % en surface.

France Valley a décidé de désormais ne plus confier l'exploitation des vignes à des viticulteurs qui ne sont pas certifiés ou n'ont pas engagé cette démarche. S'agissant de l'agriculture biologique, elle est rare en Champagne. Cela n'empêche pas que nombre de nos viticulteurs la pratiquent en réalité, les années où la vigne n'est pas ou peu touchée par les parasites (notamment le mildiou).

S'agissant de l'impact social tel que votre gestionnaire s'est engagé à le pratiquer, il consiste à privilégier une viticulture familiale et indépendante en Champagne. 90 % des vignes en Champagne appartiennent aux viticulteurs indépendants, 10 % aux maisons de négoce. Cet équilibre doit en outre être maintenu pour que les livreurs de raisin puissent bénéficier d'un prix du raisin avantageux, leur permettant de vivre décemment de leur métier. Dans ce contexte, sur cinq acquisitions réalisées au premier semestre 2025, trois ont permis de maintenir l'exploitant en place lorsque le propriétaire des vignes vendait alors que le vigneron ne disposait pas des moyens de les acheter lui-même. Et deux autres opérations ont permis le sauvetage de deux exploitations familiales.

Ainsi, l'objectif de 50 % d'opérations en faveur de cette population qui ne peut acquérir les vignes qu'elle exploite est-il atteint, puisqu'il est en fait de 100 %.



France Valley est signataire des PRI (Principles for Responsible Investment) mis en place par les Nations Unies.



France Valley est membre de l'OBC (Organization for biodiversity certificates), une initiative collective qui mobilise entreprises, ONG et experts pour promouvoir la contribution du secteur privé à la préservation de la biodiversité.



France Valley privilégie les parcelles viticoles disposant d'un label Haute Valeur Environnementale (HVE), Viticulture Durable en Champagne (VDC), Agriculture Biologique (AB), ou engagée dans une démarche permettant de les obtenir.



Les fonds viticoles gérés par France Valley répondent à 4 des 17 Objectifs de développement durable des Nations Unies.



Article 9. SFDR

La Foncière est classée « article 9 », ce qui signifie qu'elle poursuit un objectif d'investissement durable au niveau environnemental et/ou social. Cette catégorie comprend les actifs les plus vertueux au sens de l'Europe.

Favoriser l'accès au foncier viticole

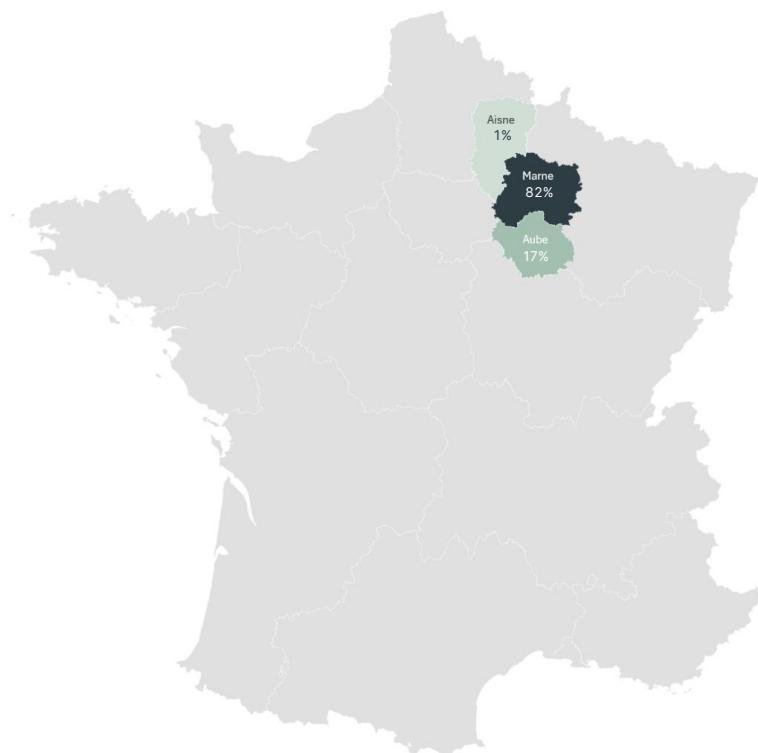
Un des objectifs est de porter le foncier viticole au profit de viticulteurs familiaux indépendants qui ne disposent pas des moyens d'acquérir les vignes qu'ils louent.

Caractéristiques du fonds

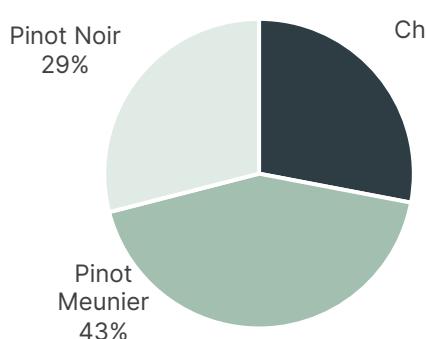
MULTIPLES VIGNES EXPLOITÉES PAR AUTANT DE VITICULTEURS

| | |
|---|--------------|
| 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 30/06/2025 | |
| Capitalisation au prix de souscription | 28 744 762 € |
| Prix de souscription | 106,00 € |
| Valeur de retrait | 95,40 € |
| Taux d'investissement en vignes | 92,2 % |
| Nombre de parts souscrites (S1 2025) | 17 269 |
| Parts en attente de retrait | 0 |
| Nombre d'associés | 1 535 |
| Surface | 21,10 ha |
| Endettement bancaire | 0 € |

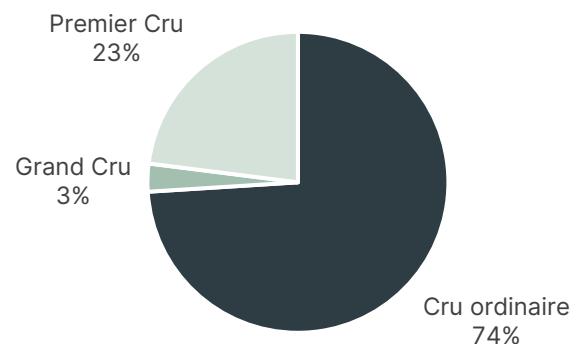
Répartition du fonds en surface



RÉPARTITION DES VIGNES PAR CÉPAGE



RÉPARTITION DES VIGNES PAR REVENDICATION



Les investissements réalisés ne préjugent pas des investissements futurs et sont donnés à titre indicatif. Il existe un risque de perte en capital. La valeur de retrait est indicative à une date elle ne vaut pas certitude pour les futurs retraits et dépend de plusieurs paramètres.



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.



POINT PATRIMOINE

| Date d'acquisition | Commune (s) | Cru | Surface | Prix / hectare | Cépage (s) | Certification (s) |
|--------------------|--|---------------|-----------|----------------|---------------------------------------|-------------------|
| Septembre 2019 | Mancy | Cru ordinaire | 0,9265 ha | 1 000 K€ | Pinot Meunier | HVE, VDC |
| Novembre 2019 | Vertus | Premier cru | 0,6381 ha | 1 363 K€ | Pinot Meunier | - |
| Février 2020 | Fontaines-Denis-Nuisy | Premier cru | 0,7470 ha | 1 190 K€ | Chardonnay | HVE, VDC |
| Juillet 2020 | Chouilly | Grand cru | 0,1730 ha | 1 600 K€ | Chardonnay | HVE |
| Janvier 2021 | Ludes, Chigny-les-Roses | Premier cru | 0,8034 ha | 950 K€ | Pinot Meunier | HVE, Bio |
| Mai 2021 | Vertus | Premier cru | 0,1735 ha | 1 268 K€ | Chardonnay | - |
| Juin 2021 | Rilly-La-Montagne | Premier cru | 1,0530 ha | 1 003 K€ | Chardonnay | HVE, VDC |
| Septembre 2021 | Marfaux-Belval | Cru ordinaire | 0,4000 ha | 660 K€ | Chardonnay | HVE |
| Novembre 2021 | Ludes | Premier cru | 0,4049 ha | 926 K€ | Pinot Meunier, Pinot Noir | HVE, BIO |
| Juillet 2022 | Mancy, Morangis | Cru ordinaire | 3,2944 ha | 843 K€ | Chardonnay, Pinot Meunier | HVE, VDC |
| juillet 2022 | Rilly-La-Montagne, Ludes | Premier cru | 0,2921 ha | 907 K€ | Pinot Meunier, Pinot Noir | HVE, VDC |
| Août 2022 | Rilly-La-Montagne | Premier cru | 0,8924 ha | 938 K€ | Pinot Meunier, Pinot Noir | HVE |
| Juillet 2022 | Hermonville | Cru ordinaire | 0,5012 ha | 800 K€ | Chardonnay, | HVE, VDC |
| octobre 2022 | Sermiers | Premier cru | 0,3246 ha | 850 K€ | Pinot Meunier, Pinot Noir | HVE |
| novembre 2022 | Ambonnay | Grand cru | 0,2928 ha | 816 K€ | Pinot Meunier | VDC |
| avril 2023 | Trois Puits - Taissy | Cru ordinaire | 1,3798 ha | 1 026 K€ | Pinot Meunier | HVE, VDC |
| juillet 2023 | Couvignon-Meurville | Cru ordinaire | 0,8689 ha | 850 K€ | Pinot Meunier | HVE |
| juillet 2023 | Fontette - Essoyes - Verpillières sur Ourche | Cru ordinaire | 1,5644 ha | 800 K€ | Pinot Noir | HVE, VDC |
| Août 2023 | Pouillon | Cru ordinaire | 0,8350 ha | 850 K€ | Pinot Noir | HVE |
| Avril 2023 | Sarcy | Cru ordinaire | 0,8201 ha | 924 K€ | Pinot Noir | HVE, VDC |
| juillet 2023 | Celles-sur-Ource - Gye-sur-Seine | Cru ordinaire | 0,8094 ha | 859 K€ | Pinot Meunier | HVE, VDC |
| juillet 2023 | Ambonnay | Grand cru | 0,1255 ha | 1 150 K€ | Pinot Noir | VDC |
| avril 2024 | Cormoyeux | Cru ordinaire | 0,6900 ha | 850 K€ | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir | HVE |
| Juin 2024 | Gland | Cru ordinaire | 0,3032 ha | 693 K€ | Pinot Meunier | HVE, VDC |
| Juillet 2024 | Sermiers | Premier cru | 0,2927 ha | 920 K€ | Pinot Meunier, Pinot Noir | En cours |
| Juillet 2024 | Trigny | Cru ordinaire | 1,9267 ha | 1 231 K€ | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir | En cours |
| Novembre 2024 | Courcelles Sapicourt | Cru ordinaire | 0,1593 ha | 728 K€ | Pinot Noir | HVE et VDC |
| Décembre 2024 | Baye | Cru ordinaire | 0,4129 ha | 866 K€ | Pinot Meunier | En cours |
| TOTAL | | | 21,10 ha | | | |



POINT GESTION



Vertus – Exploitant HAUMONT

"Cette saison s'est plutôt bien déroulée, avec des précipitations beaucoup moins importantes que l'année précédente. La fleur de la vigne est apparue très tôt et la pleine floraison a eu lieu fin mai, ce qui n'est pas habituel. Le travail du sol a pu être effectué sans difficulté avant la fleur. Ensuite est venue la 1ère canicule au mois de juin, avec des températures très élevées pendant 5 jours, ce qui aura un impact sur les raisins. Nous y reviendrons par la suite."

Le mois de juillet fut assez pluvieux, avec de gros cumuls d'eau, ce qui a permis à la vigne de repartir en végétation par la suite. En effet, la vigne s'était restreinte dans son développement dans la 2ème partie de juin et une partie de juillet. La 2ème canicule du mois d'août, plus habituelle, a fait avancer la maturation du raisin assez vite. Et bien sûr, l'herbe (surtout le lisuron et la sétaire) a envahi les vignes, profitant de la période humide de juillet et de la chaleur du mois d'août. Il a donc fallu retravailler le sol après les pluies de juillet et repasser encore avant les vendanges. L'avant-vendanges a été très chargé !"

La vendange s'est déroulée sous un temps assez clément, sans chaleur excessive ni trop de pluie. L'état sanitaire des raisins était très bon, sans botrytis, avec un taux de sucre élevé dès le début de la vendange, autour de 11 degrés. Mais dès le premier jour, les vignerons se sont aperçus que le poids des grappes n'était pas au rendez-vous, en désaccord avec les prélèvements effectués à Vertus et sur l'ensemble de la côte des Blancs. Le rendement n'est pas à la hauteur des espérances, et une explication est vite arrivée : la vigne a réagi à la canicule du mois de juin en épaisissant sa peau pour se protéger du soleil, ce qui a engendré des raisins avec peu de jus à la vendange, ainsi que des temps de pressurage augmentés d'une heure par rapport à d'habitude. De plus, certains terroirs de Vertus, comme les Monts Ferrés, ont été millerandés (petits grains de raisins). Je pense que c'est dû à la chaleur pendant la fleur de vigne."



Gland – Exploitant METIVIER

"La saison s'est très bien déroulée. Nous avons eu un printemps sec qui nous a permis d'effectuer les travaux du sol pour l'herbe, tout en évitant les gelées. Le mois de juin fut également très sec, ce qui a favorisé une floraison rapide et sans problème. Le mois de juillet a été très arrosé, ce qui était nécessaire car la vigne commençait à souffrir de la sécheresse. Enfin, le mois d'août, plus sec, a permis d'obtenir une vendange saine et bien mûre."



Ambonnay – Exploitant FOUREUR

"La saison s'est très bien déroulée dans son ensemble, avec un peu de froid cet hiver et une pluviométrie modeste qui nous a permis de tailler, lier, broyer et fertiliser dans de bonnes conditions.

Le débourrement a été assez rapide, contrairement à l'an passé, ce qui a considérablement limité les dégâts des mange-bourgeons, qui n'ont pas eu assez de temps pour se nourrir.

Nous avons eu une petite frayeur en début de floraison car le froid est revenu : températures avoisinant les 3 degrés le matin. Mais elles sont vite remontées, ce qui a permis à la floraison de se dérouler globalement bien. Floraison précoce (début juin), qui laissait entrevoir une récolte à la fin août.

La campagne phytosanitaire a été simple à gérer du fait de l'absence totale de maladies. La canicule a cependant causé quelques dégâts sur les raisins, en partie à cause du soufre pulvérisé, qui a provoqué des brûlures.

Vendanges précoces (nous avons démarré le 22 août) dans des conditions parfaites, tant sur le plan humain que sur le plan météo. Seul bémol : la faible quantité de raisins, qui s'explique par plusieurs facteurs : des vendanges généreuses ces dernières années, une floraison 2024 difficile ayant entraîné des conséquences sur celle de cette année, et de gros soucis mécaniques sur le tracteur travaillant les sols, ce qui a conduit à un enherbement concurrentiel pour la vigne."



Carte de nos
Investissements
Viticoles



POINT GESTION



Ludes – Exploitant JOSEPH

"Enfin une année facile.

Après un hiver plutôt doux et plutôt sec, le débourrement s'est fait sans encombre. La vigne a alors poussé de manière régulière mais sans excès. Ceci a permis de réaliser l'ensemble des travaux de manière optimale.

La saison estivale, plutôt anxiogène habituellement, a cette fois-ci été calme. Le mildiou et l'oïdium ont été quasi inexistant. La campagne de traitement s'en est trouvée facilitée.

Les choix culturaux sur l'exploitation (effeuillage précoce, engrais très précoce, entreplantation très sévère, désherbage sous le rang, travaux toujours réalisés à la date optimale) ont permis d'obtenir un potentiel de vendange très élevé, et le temps du mois d'août a permis de confirmer définitivement le potentiel extraordinaire de cette vendange. En un mot : parfait, ou plutôt presque parfait, car le fléau de la flavescence dorée est à notre porte.

Nous mettons tous les moyens humains et techniques, que ce soit individuellement ou collectivement, pour enrayer la propagation de cette terrible maladie.

Mais restons optimistes. La Champagne a toujours su traverser les crises économiques et sanitaires, il n'y a aucune raison pour que cela se passe autrement. De plus, nous disposons d'un outil formidable : la réserve individuelle."



Sermiers – Exploitant RION

"La vendange s'est déroulée dans de très bonnes conditions.

ORGANISATION :

Les opérations se sont enchaînées sans difficulté, dans une ambiance à la fois efficace et conviviale.

QUALITÉ :

Les grappes récoltées étaient saines et homogènes.

QUANTITÉ :

La récolte a été bonne, avec un rendement plus que satisfaisant.

BILAN GLOBAL :

Globalement, la vendange a été une réussite, tant du point de vue de la qualité que de la quantité.

Ce bilan positif permet d'envisager la suite du travail de vinification avec confiance."



Ambonnay – Exploitant PAYELLE

"Tout d'abord, une année culturelle plutôt facile à gérer, puisque celle-ci s'est déroulée dans des conditions météorologiques très sèches, donc peu de traitements à réaliser.

La vigne a pu profiter de son sous-sol crayeux pour puiser l'eau nécessaire à son développement.

La pluie du début août a ensuite fait grossir nos raisins, et la maturité a pu atteindre un magnifique degré, en l'occurrence 11,2 °.

Le rendement a été de 11 500 kilos par hectare, permettant de finir de constituer la réserve.

Les premières dégustations démontrent un magnifique potentiel, précurseur d'un futur millésime."



Celles sur Ource et Gyé sur Seine – Exploitant RENARD

"La vendange 2025 a été d'une excellente qualité. C'était une année propice à l'élaboration de vins rouges (destinés au champagne rosé), car nous avons récolté des raisins très sains et d'une belle maturité. Les degrés étaient particulièrement élevés, allant de 10 à 12.

La quantité, en revanche, a été très irrégulière : certaines parcelles ont produit 7 000 kg/ha, tandis que d'autres ont atteint 15 000 kg/ha.

Cette disparité s'explique par le climat de l'année dernière, marqué par de fortes pertes dues à la grêle et au gel.

Cette année, notre vignoble a pleinement atteint le niveau de son appellation."



Chouilly – Exploitant LAPIE

"Cette année viticole a été relativement facile et marquée par l'absence de problèmes sanitaires.

Le débourrement de la vigne est intervenu précocement et la floraison s'est déroulée début juin, annonçant des vendanges dès la fin du mois d'août.

Mis à part un bref épisode de grêle ayant touché nos parcelles de Chouilly et de Pierry au début du mois de juin, rien n'est venu perturber la maturation du raisin.

Les vendanges sur notre exploitation se sont tenues du 23 au 29 août, sous de belles journées ensoleillées. La qualité des raisins était au rendez-vous, même si les rendements des chardonnays se sont révélés plus faibles qu'attendu.

Les vins issus de cette récolte devraient être excellents, avec des degrés compris entre 10,5 et 11 et des niveaux d'acidité parfaitement adaptés au vieillissement de nos bouteilles."



POINT GESTION



Fontaines-Denis-nuisy - Launay

"Nous sommes ravis de vous annoncer que la vendange 2025 s'est parfaitement déroulée, dans des conditions bien plus favorables qu'en 2024.

Météo clémence et état sanitaire optimisé

- Les vendanges de cette année ont commencé le 25 août, avec environ 8 à 10 jours d'avance sur les moyennes habituelles.
- Disponibilité exceptionnelle de soleil et de vent depuis le printemps : ces conditions ont fortement réduit l'apparition du mildiou et de l'oïdium.
- L'état sanitaire général est jugé très bon, avec une pression de maladies faible à modérée.

Traitements maîtrisés, au cœur de notre engagement Grâce à l'évolution favorable du climat, les traitements phytosanitaires ont été réduits de manière significative. Un nombre raisonnable et réfléchi de traitements a suffi pour protéger nos vignes, dans un souci de qualité et de respect de l'environnement.

Un contraste frappant avec 2024

L'an passé, pluies abondantes, mildiou et gel printanier avaient lourdement impacté la récolte, et la production avait chuté d'environ 46 % en Champagne.

Cette année, nous profitons d'un changement de décor, avec un vignoble sain et prometteur.

Prochaines étapes

- Suivi attentif de la fermentation et des assemblages.
- Bientôt : les premières dégustations des nouveaux millésimes ! »



Rilly la Montagne - Bouxin

«Pour cette saison, le printemps puis le début de l'été ont été plutôt cléments, avec des températures douces et favorables, ce qui a permis un bon débourrement et une végétation assez homogène.

Néanmoins, certains signaux montrent une vigueur réduite, avec un feuillage plus clairsemé que la moyenne.

La vendange a été précoce au vu des températures que nous avons eues à la mi-août ; les raisins gagnaient 0,3 degré par jour, chose que je n'avais jamais connue jusqu'à présent.

La qualité était au rendez-vous : nous avons rentré des raisins sains, bien que la quantité ait été moins importante que les autres années. L'appellation, malgré tout, a pu être faite sans problème. »



Mancy - Morangis - Exploitant BAUGET

"En Champagne, les vendanges 2025 resteront dans les archives comme les premières à être fortement impactées par le changement climatique.

En effet, ce sont des événements exceptionnels qui ont marqué cette campagne.

Le 15 août 2025, les premiers prélèvements affichaient une densité de sucre de 1.073, correspondant à 170 g de sucre par litre, donnant 10° d'alcool, phénomène jamais constaté auparavant.

Le ban des vendanges a été avancé par le préfet et publié le 23 août.

Les premiers sécateurs ont été sortis le 22 août dans l'Aube. La cueillette montrait des raisins très sains, avec des degrés allant de 10 à 11,8°... hors norme pour la Champagne. Dans notre cuverie, le degré moyen de la récolte vendangée est supérieur à 11°.

Les deux épisodes de canicule en juin et août ont entraîné une accélération de la maturité des raisins. Cette chaleur et l'absence de pluie ont permis d'obtenir une qualité de raisins exceptionnelle : à peine 1% de pourriture et aucune trace de mildiou ou d'oïdium. Les grappes de raisins étaient belles à voir et à déguster.

Autre aspect de ces vendanges : la récolte n'est pas volumineuse. Lors des visites des parcelles, on comptait de 5 à 8 grappes par cep, sur 11 bourgeons fructifères.

Le poids des grappes n'est pas venu rattraper ce manque de raisins par cep.

Les chardonnays avaient de petites grappes, avec un peu de millerandage.

Le niveau de l'appellation en 2025 a été fixé à 9 000 kilos à l'hectare. Certaines exploitations n'atteindront pas ce volume. La réserve qualitative sera donc débloquée au cas par cas pour compléter les volumes manquants.

Devant la très belle qualité de cette vendange 2025, le Champagne Bauget-Jouette, après dégustation des vins clairs, va étudier la possibilité de réaliser un Blanc de Blancs Premier Cru millésimé 2025.

Avec ces raisins magnifiques, nous avons réalisé un vin rouge prometteur avec nos parcelles "Les Loges" ou "Moque-Bouteilles" sur le cru de Mancy, vin rouge destiné au Champagne Rosé et au Coteau Champenois Rouge"



Trois Puits - Taissy – Exploitant OUDART

“Que dire de ce millésime 2025...”

Après une année 2024 pluvieuse et éprouvante, l'ensoleillement de 2025 s'est révélé largement excédentaire dès le débourrement. Les réserves hydriques ont permis de compenser une faible pluviométrie.

Le potentiel de récolte reste assez modeste, entre 3 et 5 grappes en moyenne par m² sur notre secteur. Deux de nos parcelles ont d'ailleurs été touchées par un orage de grêle le 3 mai 2025, ce qui impactera notre rendement global.

La floraison est intervenue autour du 5 juin, avec une phénologie particulièrement rapide. Ce scénario, déjà observé en 2020 et 2022, laisse présager un cycle court, de 84 à 87 jours, contre une centaine de jours classiquement retenus par nos aînés.

Toutefois, il nous faut rester vigilants quant au choix de la date de vendange : les années chaudes provoquent souvent un décalage entre l'équilibre sucre/acides et la maturité aromatique. Il s'agit d'attendre patiemment la juste maturité, tout en sachant réagir rapidement si le botrytis (pourriture grise) s'invite à la fête...

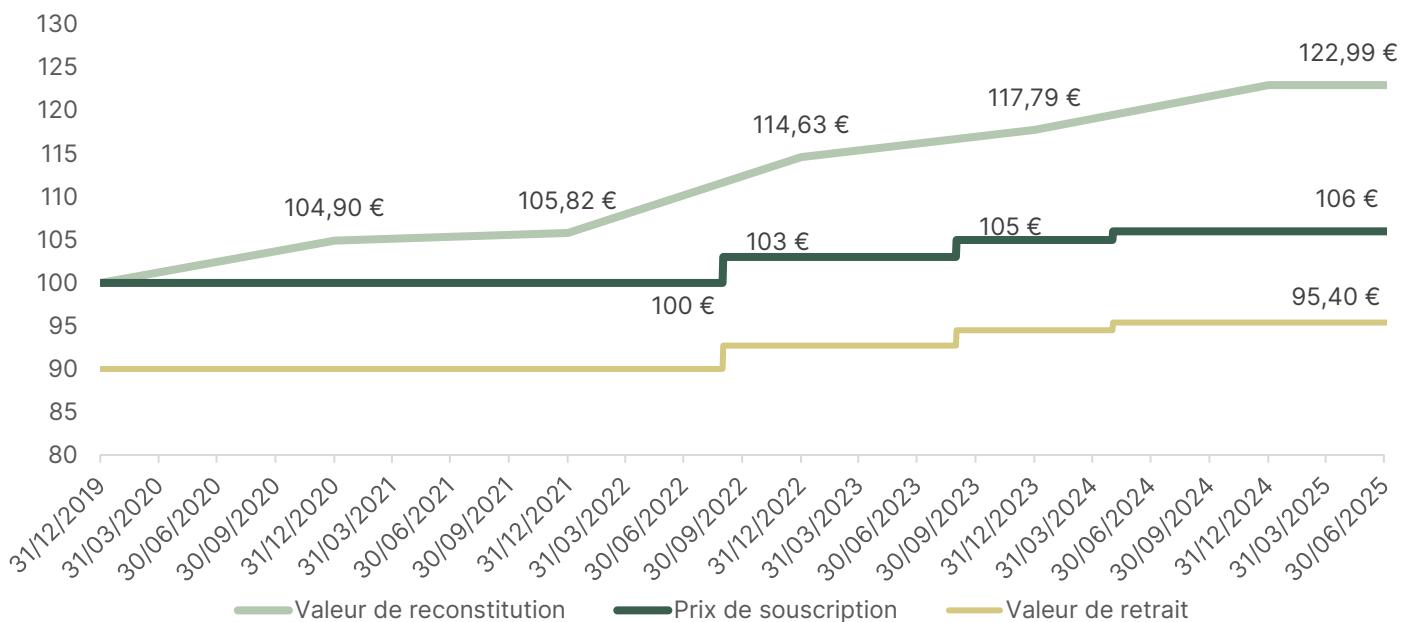
Le poids moyen des grappes est resté généreux, compensant en partie le faible potentiel initial. Les vendanges ont débuté le 25 août 2025 pour s'achever le 6 septembre.

Aujourd'hui, nous pouvons affirmer que nous avons rentré un très beau millésime, en quantité confidentielle.”



Performances du fonds au 30/06/2025

Evolution des valeurs de part



Rappelons que les performances passées ne présagent pas des performances futures, qu'elles ne sont pas constantes dans le temps et qu'il existe un risque de perte en capital.

La valeur de reconstitution est la valeur « brute » du patrimoine (incluant tous les droits et frais acquittés à la constitution du patrimoine du fonds).

Le prix de souscription est fixé par la Société de gestion en fonction de l'évolution de la valeur de reconstitution; c'est le prix payé pour souscrire une part.

La valeur de retrait est la valeur qu'obtiendrait l'associé s'il demandait le rachat de ses parts, la liquidité n'étant pas garantie; elle correspond au prix de souscription diminué de la commission de souscription de 10%.

La valeur de réalisation est la valeur « nette » du patrimoine et équivaut à la somme qui serait obtenue si le fonds devait être liquidé et si tous les actifs étaient vendus à la valeur d'expertise.

Les chiffres cités ont trait aux années écoulées et les performances passées ne sont pas un indicateur fiable des résultats futurs.

106,00 €

PRIX DE SOUSCRIPTION
au 30/06/2025

Nous vous annoncions dans le dernier bulletin une progression de la valeur de reconstitution de 4,41 % en 2024. Cette valeur ayant été approuvée lors de l'Assemblée Générale du fonds, nous avons le plaisir de vous indiquer que nous avons ajusté le prix de souscription, en l'augmentant de 5,66% au 1^{er} août. Il atteint donc 112 € et reste 8,94 % en dessous de la valeur de reconstitution.

95,40 €

VALEUR DE RETRAIT
au 30/06/2025

Cette augmentation est le reflet d'acquisitions réalisées dans de bonne conditions financières et de la bonne gestion de nos vignes.

98,79 €

VALEUR DE RÉALISATION
au 30/06/2025

122,99 €

VALEUR DE RECONSTITUTION
au 30/06/2025

RISQUES

L'investissement dans des Actions de la Foncière 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 parts 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 parts 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.

Blocage des parts : l'attention des souscripteurs est attirée sur le fait que, en contrepartie de réductions d'impôts, leurs fonds sont soumis à une contrainte de blocage. Les investisseurs potentiels sont invités à consulter leurs propres conseils préalablement à leur investissement, notamment afin d'appréhender leur situation fiscale particulière. La législation fiscale en vigueur à ce jour est susceptible d'évoluer.

Risque de durabilité : il existe des risques ESG, ou risques de durabilité, correspondant à des événements ou situations dans le domaine environnemental, social ou de gouvernance qui, s'ils surviennent, pourraient avoir une incidence négative importante, réelle ou potentielle, sur la valeur de l'investissement.

Risque de concentration des vignes : si la propriété des vignes venait à se concentrer entre les mains de quelques négociants, cela pourrait avoir un impact négatif sur le prix du raisin et donc la rentabilité des vignes, ainsi que sur leur valeur.

Risque de concentration géographique : en outre, le fonds ne sera investi que dans l'appellation Champagne, ce qui limite sa diversification géographique et économique.



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