

FONCIÈRE CHAMPENOISE FRANCE VALLEY I

Bulletin Semestriel D'information

ACTIVITÉ DU PREMIER SEMESTRE 2026

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 2026, la récolte s'annonce historique : un début dès le 6 août, le plus précoce jamais enregistré, après un printemps marqué par plusieurs épisodes de gel puis un été sec et caniculaire. Le Comité Champagne a ramené le rendement commercialisable à 8 800 kg/ha (contre 9 000 kg en 2025), dans la continuité de sa stratégie de déstockage. Malgré des volumes contraints, l'état sanitaire du raisin est jugé exceptionnel, au point que l'INAO a exceptionnellement autorisé un dépassement du seuil habituel d'alcool, laissant présager un très grand millésime.

Ce contexte de production s'accompagne d'un marché à deux vitesses : la France poursuit son ajustement en volume (-4,7 % sur les sept premiers mois), tandis que l'export accélère (+4,7 %), porté par un frémissement de la demande internationale. La filière confirme ainsi sa capacité d'adaptation, conjuguant rareté des volumes, exigence qualitative et gestion rigoureuse, dans une dynamique tournée vers des perspectives durables.

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 :

8.800 kg / hectare

Production réglementaire
de raisin en Champagne
pour la vendange 2026





HAUSSE DES PRIX DE PART ET OUVERTURE DE LA BOUTIQUE EN LIGNE

Au cours de ce dernier semestre, **France Valley a acquis 1,15 hectare** de vignes répartis sur plusieurs de nos fonds pour un montant total de 872 000 euros investis, hors frais. En champagne, les vignes acquises sont situées en Vallée de la Marne Rive Droite et en Vallée de la Marne Ouest.

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.

Vous pouvez consulter la documentation, dont ce Bulletin et les précédents, dans votre espace en ligne (www.france-valley.com/clients) accessible avec votre numéro d'Associé (que vous retrouverez sur votre attestation de souscription initiale ou dans le courrier qui vous a été adressé ces derniers jours) et avec votre mot de passe (que vous pouvez modifier ou créer en ligne).

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 1^{er} novembre. Vous serez avertis de son ouverture par e-mail.

Nous vous souhaitons une agréable lecture de ce bulletin semestriel.



Arnaud Filhol
Directeur Général

SOMMAIRE



04-05

Actualités

06

Nos engagements durables

07-09

Caractéristiques du fonds

10

Performances du fonds

11

Risques

ACTUALITÉS

Vendanges 2026 en Champagne : une récolte historique, entre records climatiques et espoir d'un grand millésime

Une saison viticole sous très forte tension climatique

La campagne 2026 restera comme l'une des plus contrastées jamais connues en Champagne. Un hiver doux et sec a favorisé un débourrement précoce, dès la mi-février, qui a exposé très tôt la vigne aux aléas du printemps. Trois épisodes de gel sont venus frapper le vignoble fin mars puis début avril, avec une intensité inégale selon les secteurs : quelques dizaines de pourcents des bourgeons touchés dans certains lieux-dits, jusqu'à 80 à 100 % des pieds détruits dans les zones les plus exposées de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

L'été a ensuite enchaîné plusieurs vagues de canicule et une sécheresse marquée, avec des cumuls de pluie très faibles entre juin et l'ouverture des vendanges. Ce stress hydrique a limité le grossissement des baies et pesé sur les rendements, mais les fortes chaleurs et l'absence d'humidité ont aussi tenu les maladies cryptogamiques à distance : la quasi-totalité des exploitations rapporte un état sanitaire exceptionnel, avec très peu de traitements phytosanitaires nécessaires et l'absence de botrytis ou d'oïdium significatifs.

2026 est définitivement une année hors norme (...) la maturité atteinte sur l'ensemble de la Champagne est inédite, avec un état sanitaire exceptionnel. — Thomas Jorez, vigneron à Ludes et directeur export chez Philipponnat

Une vendange d'une précocité inédite

Conséquence directe de ce cycle végétatif accéléré, la récolte 2026 restera comme la plus précoce jamais enregistrée en Champagne, devançant le précédent record de 2020. Sur les exploitations gérées par France Valley, les premiers coups de sécateur ont été donnés dès le 6 et le 14 août selon les secteurs, contre une moyenne historique se situant traditionnellement début septembre.

Rendements en net repli, marché sous régulation

Face à des stocks encore élevés, le Comité Champagne a fixé le rendement commercialisable de la vendange 2026 à 8 800 kg/ha, en baisse pour la quatrième année consécutive (9 000 kg/ha en 2025, 10 000 en 2024), soit l'équivalent d'environ 252 millions de bouteilles. Cette trajectoire vise à ramener progressivement le ratio de stocks vers 4,2 années d'expéditions. Les volumes récoltés au-delà de ce seuil, jusqu'au rendement butoir de 15 500 kg/ha, pourront alimenter la réserve individuelle de chaque exploitant, dans la limite de 10 000 kg/ha.

Le climat de l'année a toutefois rendu ce plafond largement théorique pour une grande partie du vignoble : le rendement agronomique moyen est tombé aux alentours de 7 000 kg/ha, en retrait d'environ 29 % sur 2025, sous l'effet conjugué du gel de printemps et de la sécheresse estivale. Sur les exploitations gérées par France Valley, les résultats vont de 4 500 kg/ha sur les secteurs les plus touchés de l'Aube et de la Vallée de la Marne à environ 13 500 kg/ha sur les parcelles les mieux préservées de la Montagne de Reims.

De fortes disparités selon les terroirs

La campagne 2026 confirme l'hétérogénéité déjà observée les années précédentes. La Côte des Bar et certains secteurs de l'Aube, déjà fragilisés par les gelées de 2024, ont de nouveau été parmi les plus touchés. Dans la Vallée de la Marne, les communes de Damery et Cumières ont subi des pertes locales de 40 à 90 % selon les parcelles, tandis que la Montagne de Reims (Trigny, Ludes) et une partie de la Côte des Blancs ont mieux résisté, avec un état sanitaire jugé partout remarquable.

Un rendement affaibli mais un état sanitaire remarquable caractérisent cette vendange 2026 : du jamais vu en Champagne, avec une ouverture dès le 6 août. — Sophie Gérin-Vanzella, vigneronne à Mailly

Un potentiel qualitatif exceptionnel

Malgré la faiblesse des volumes, la qualité du raisin rentré est unanimement saluée : degrés de sucre élevés, acidités préservées et grappes saines ont conduit le Comité Champagne à évoquer un « potentiel de très grands vins », comparable à plusieurs grands millésimes historiques du XXe siècle. Fait inédit, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a accordé une dérogation temporaire permettant, pour les cuvées les plus concentrées, de dépasser le seuil habituel de 13 % d'alcool, jusqu'à 15 %, une mesure exceptionnelle qui traduit l'ampleur de la maturité atteinte cette année.

Perspectives

au-delà des chiffres, la vendange 2026 illustre la capacité d'adaptation du vignoble champenois face à l'accélération du changement climatique. Adaptation des dates de taille, récoltes matinales voire nocturnes pour préserver la fraîcheur des raisins, réflexion sur l'encépagement : les vignerons et maisons explorent d'ores et déjà les pistes qui feront la Champagne de demain. Pour les investisseurs, l'enjeu reste inchangé : soutenir un modèle en mutation, où la rareté des volumes de 2026 pourrait, si la qualité annoncée se confirme, se traduire par une valorisation renforcée des futures cuvées.

Sources : Comité Champagne (CIVC), décision sur le rendement commercialisable de la vendange 2026 (22 juillet 2026)
Comité Champagne (CIVC), conférence de presse sur le bilan qualitatif de la vendange 2026 (9 septembre 2026)
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), dérogation exceptionnelle sur le degré d'alcool, vendange 2026

État des expéditions de Champagne : un marché français sous pression, un export qui accélère

En valeur et à fin juin 2026, les pays tiers demeurent le premier débouché du Champagne, avec 42,9% de parts de marché, mais en recul de 1,5 point sur douze mois, devant la France, à 35,9% (+0,3 point), et l'Union européenne, à 21,1% (+1,2 point). Les prix moyens y reculent nettement, de 3,7% sur douze mois, alors qu'ils progressent en France de 1,5% et restent quasi stables dans l'Union européenne. Le rebond des volumes à l'export s'accompagne donc, pour l'instant, d'un effet prix défavorable hors d'Europe, pour une moyenne d'ensemble en baisse de 1,0%.

Marché français : l'érosion se poursuit, des situations très disparates

C'est sur le marché domestique que le bât blesse. Les expéditions y reculent de 4,7 % depuis le début de l'année, et le seul mois de juillet affiche un recul marqué de 11,9 %. Rien de nouveau sous le soleil champenois, en réalité : cette érosion prolonge celle déjà constatée sur l'ensemble de 2025 (-3,6 %), signe d'une consommation française qui reste prudente, entre inflation et arbitrages de budget.

Mais derrière ce chiffre global, les situations divergent selon qui vend le vin. Les grandes Maisons encaissent le repli sur la France (-4,2 % depuis janvier) sans trop en pâtir, l'export venant compenser. Les coopératives, elles, tirent plutôt bien leur épingle du jeu sur le marché national, avec une petite progression (+1,8 %) portée par la vente directe. Ce sont les vignerons indépendants qui trinquent le plus : -7,5 % depuis janvier, et jusqu'à -14,7 % en juillet, un repli d'autant plus sensible que la France constitue l'essentiel de leurs débouchés.

« Le marché français est une vitrine pour notre appellation, il faut le renforcer. » rappelle **Maxime Toubart, coprésident du Comité Champagne**, soulignant ainsi que ce marché reste, malgré tout, celui que la filière ne peut se permettre de délaïsser.

Dans ce climat de demande intérieure atone, la décision de resserrer le rendement commercialisable à 8 800 kg/ha pour la vendange 2026 (contre 9 000 kg/ha en 2025) prend tout son sens : mieux vaut produire un peu moins que brader la valeur de l'appellation sur un marché qui digère mal les excédents.

Marché international : l'export accélère, porté par les pays tiers

À l'inverse, les expéditions vers l'étranger accélèrent nettement à l'approche de l'été : +7,9% en juillet, +4,7% depuis janvier. De quoi contraster avec un bilan 2025 plus terne, en baisse de 0,8% sur l'année. Ce sont d'abord les pays tiers qui portent cette dynamique, avec un rebond spectaculaire en juillet, de 9,5%, même si, ramené sur douze mois, leur solde reste quasiment stable, ce qui suggère un frémissement encore récent plutôt qu'une tendance solidement installée. L'Union européenne, elle, progresse de façon plus régulière, de 7,5% depuis janvier. Sur l'ensemble de 2025, les États-Unis demeuraient le premier débouché du Champagne en volume comme en valeur, devant le Royaume-Uni, le Japon, l'Allemagne et l'Italie, un classement à surveiller alors que le risque de mesures tarifaires américaines continue de planer sur la filière.

Des volumes en hausse, des prix sous pression hors Europe

Le tableau ne serait pas complet sans regarder du côté des prix. Et là, la belle mécanique de l'export montre ses limites : si les pays tiers restent le premier marché en valeur (42,9 % des parts, mais en recul de 1,5 point sur un an), les prix moyens y ont chuté de 3,7 % sur douze mois. À l'inverse, la France, pourtant à la peine en volume, tient mieux ses prix (+1,5 %), tandis que l'Union européenne reste stable. Autrement dit : les bouteilles qui partent le plus loin sont aussi celles qui se négocient, en moyenne, un peu moins cher qu'avant.

Millésime 2026 : rareté, qualité et enjeu prix dans un marché contrasté

Ce grand écart entre une France en repli mais qui protège ses prix, et un export qui regagne du volume tout en cédant sur la valeur, dessine le décor commercial dans lequel s'inscrira le millésime 2026. Un millésime rare, marqué par le gel et la sécheresse, mais dont le potentiel qualitatif est jugé exceptionnel par le Comité Champagne. De quoi nourrir, pour les investisseurs comme pour les amateurs, une question simple : la rareté suffira-t-elle à faire remonter les prix là où ils ont le plus reculé ?

Sources : Comité Champagne (CIVC), « Statistiques des expéditions de vins de Champagne à fin juillet 2026 », 27 août 2026 ; communiqué de presse « Bilan des expéditions 2025 et perspectives », 17 janvier 2026.

Nos engagements durables

Chiffres-clés - France Valley au 30/06/2026

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, les deux acquisitions réalisées par France Valley au premier semestre 2026 ont permis, dans les deux cas, d'assurer la continuité de l'exploitation et le maintien du vigneron en place. En effet, les propriétaires avaient décidé de vendre leurs vignes, tandis que les exploitants ne disposaient pas des moyens nécessaires pour les acquérir eux-mêmes.

Ainsi, l'objectif de réaliser 50 % des opérations en faveur de cette population qui ne peut acquérir les vignes qu'elle exploite est non seulement atteint, mais dépassé, puisque 100 % des acquisitions y ont contribué.



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.



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.



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.

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 30/06/2026

Capitalisation au prix de souscription 31 458 784 €

Prix de souscription 112,00 €

Valeur de retrait 100,80 €

Taux d'investissement en vignes 88,8 %

Nombre de parts souscrites (S1 2026) 6 682

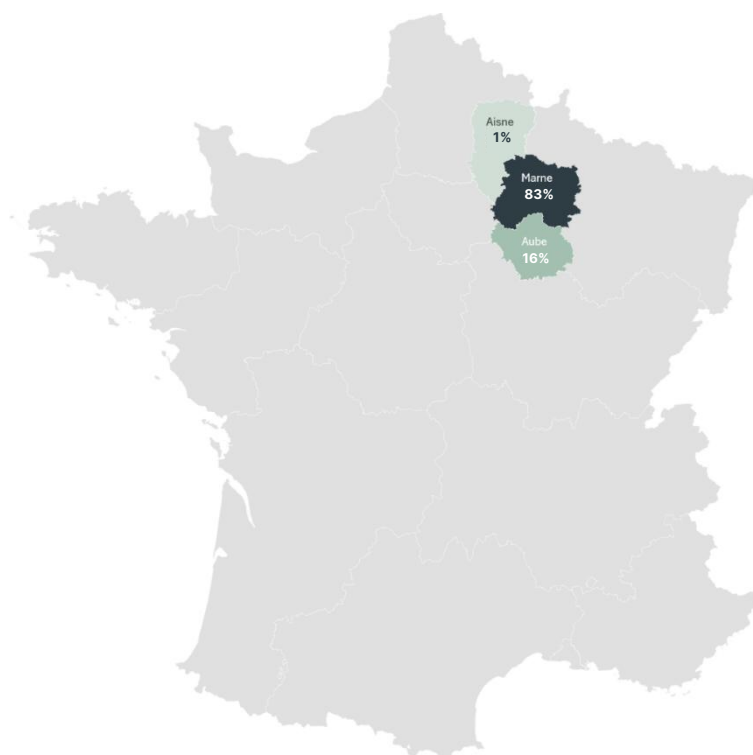
Parts en attente de retrait 0

Nombre d'associés 1 537

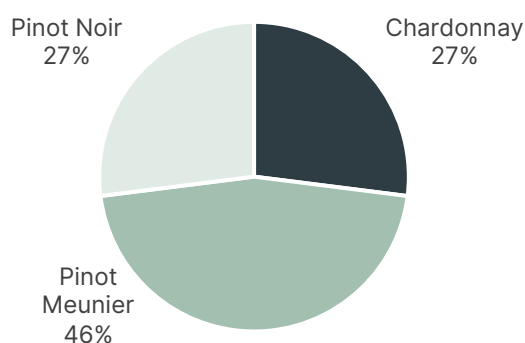
Surface 21,10 ha

Endettement bancaire 0 €

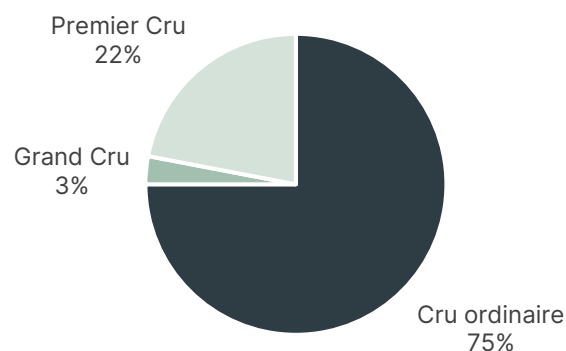
Répartition du fonds en surface



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.

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€	Chardonnay	-
Février 2020	Fontaines-Denis-Nuisy	Cru ordinaire	0,7470 ha	1 190 K€	Chardonnay	HVE, VDC
Juillet 2020	Chouilly	Grand cru	0,1730 ha	1 600 K€	Chardonnay	HVE, VDC
Janvier 2021	Ludes, Chigny-les-Roses	Premier cru	0,8034 ha	950 K€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE, Bio
Mai 2021	Bergères-Les-Vertus	Premier cru	0,1735 ha	1 268 K€	Chardonnay	-
Juin 2021	Rilly-La-Montagne	Premier cru	1,0530 ha	1 003 K€	Chardonnay	Bio
Septembre 2021	Marfaux, Belval-sous-Chatillon	Cru ordinaire	0,4000 ha	660 K€	Pinot Meunier	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	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€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE
Juillet 2022	Hermonville	Cru ordinaire	0,5012 ha	800 K€	Pinot Meunier	HVE, VDC
octobre 2022	Sermiers	Premier cru	0,3246 ha	850 K€	Pinot Meunier	HVE
novembre 2022	Ambonnay	Grand cru	0,2928 ha	816 K€	Pinot Noir	VDC
avril 2023	Trois Puits, Taissy	Cru ordinaire	1,3798 ha	1 026 K€	Chardonnay, Pinot Noir	HVE, VDC
juillet 2023	Couvignon, Meurville	Cru ordinaire	0,8689 ha	850 K€	Pinot Noir	HVE
juillet 2023	Fontette, Essoyes, Verpillères sur Ource	Cru ordinaire	1,5644 ha	800 K€	Pinot Noir	HVE, VDC
Août 2023	Pouillon	Cru ordinaire	0,8350 ha	850 K€	Pinot Meunier	HVE
Avril 2023	Sarcy	Cru ordinaire	0,8201 ha	924 K€	Pinot Meunier	HVE, VDC
juillet 2023	Celles-sur-Ource, Gyé-sur-Seine	Cru ordinaire	0,8094 ha	859 K€	Pinot Noir	En cours
juillet 2023	Ambonnay	Grand cru	0,1255 ha	1 150 K€	Pinot Noir	HVE, 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	904 K€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	En cours
novembre 2024	Courcelles Sapicourt	Cru ordinaire	0,1593 ha	728 K€	Pinot Noir	HVE et VDC
decembre 2024	Baye	Cru ordinaire	0,4129 ha	866 K€	Pinot Meunier	En cours
novembre 2025	Cœur-de-la-Vallée (Binson-et-Orquigny)	Cru ordinaire	0,5235 ha	860 K€	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	En cours
decembre 2025	Ville-Dommange, Montigny-sur-Vesle	Premier cru Cru ordinaire	0,7560 ha	933 K€	Pinot Meunier, Pinot Noir	HVE et VDC
mai 2026	Cuchery	Cru ordinaire	0,7313 ha	800 K€	Pinot Meunier, Pinot Noir	En cours
TOTAL			23,03 ha			



POINT GESTION



Vertus – Exploitant HAUMONT

“Dès le 15 mars, à la faveur de températures assez chaudes, les bourgeons ont débourré avec quinze jours d’avance. Fin mars, trois nuits de gelées ont causé des pertes atteignant 50% en Monts Ferrés. Toute la côte des Blancs a été touchée pour les vignes situées en plaine, certaines parcelles jusqu’à 100%. Les mois d’avril et mai ont vu la vigne se développer très rapidement, avec trois semaines d’avance sur une année classique. Nous avons enchaîné les travaux d’entretien de la végétation, à savoir l’ébourgeonnage, le palissage, l’agrafage et le rognage, à vitesse grand V. S’y sont ajoutés le travail du sol et les tontes, réalisés dans de bonnes conditions grâce à une période sèche.

La lutte contre les maladies de la vigne, mildiou et oidium, a été efficace et peu stressante. Il a manqué un facteur essentiel au développement du mildiou cette année : l’humidité.

La floraison s’est déroulée très tôt, avec une pleine floraison des chardonnays vers le 26 mai, au moment de la première canicule. Cela aura des conséquences sur la récolte. En effet, les insectes sont beaucoup moins sortis pendant les fortes chaleurs et ont moins bien pollinisé que d’habitude, ce qui a donné des grappes avec peu de grains. Les pinots noirs, ayant fleuri une semaine plus tard, n’ont pas connu ce phénomène et ont produit une meilleure récolte.

Les canicules se sont ensuite enchaînées. La vigne a bien résisté et son feuillage est resté bien vert. L’herbe, au milieu des rangs de vignes, a « grillé » et n’a pas fait concurrence à la vigne.

Nous avons espéré un peu de pluie avant les vendanges, mais il n’en fut rien.

Le poids des grappes est donc resté très faible, entre 80 et 100 grammes au lieu de 160 à 180 grammes. La récolte, dans les parcelles atteintes de court-noué (dégénérescence), a été vraiment très faible.

Nous avons récolté, avec presque un mois d’avance, des raisins très sains et très sucrés, de bonne qualité. Cela reste à confirmer lors des premières dégustations.

Depuis 1989, année de mon installation, je n’ai jamais connu de telles conditions contraires, sauf en 2003 avec une gelée généralisée. J’espère que la saison prochaine nous apportera qualité et quantité !”



Chouilly – Exploitant LAPIE

“Une vendange hors normes, avec un délai entre la floraison et les vendanges inférieur à 80 jours (la normale se situait autour de 100 jours avant les années 2000). Des températures journalières très élevées et une absence totale de pluie sur la période floraison-vendanges. Une montée des degrés jamais observée auparavant, atteignant jusqu’à 0,25 degré de sucre par jour en fin de maturité des raisins. Des raisins peu gonflés, en raison de l’absence de pluie, et un poids moyen des grappes assez bas. Ces conditions ont conduit à des vendanges dès le 14 août, un fait inédit en Champagne. Au final, des raisins de très belle qualité et un degré moyen au pressoir frôlant les 12%.”



Ambonnay – Exploitant FOUREUR

“La saison viticole s’est très bien déroulée dans son ensemble. Un hiver un peu froid et une pluviométrie modeste ont offert des conditions idéales pour les travaux de taille, de liage, de broyage et de fertilisation. Le débourrement a été rapide cette année, contrairement à 2024, ce qui a considérablement limité les dégâts causés par les mange-bourgeons, qui n’ont pas eu le temps de s’installer durablement.

Une petite inquiétude est survenue au début de la floraison avec le retour du froid : les températures sont descendues jusqu’à 3 °C au petit matin. Elles sont cependant vite remontées, permettant à la floraison de se dérouler globalement sans encombre. Précoce, elle a eu lieu début juin, laissant entrevoir une récolte pour fin août. La campagne phytosanitaire a été simple à gérer grâce à l’absence totale de maladie. En revanche, la canicule a causé quelques dégâts sur les raisins, en partie aggravés par le soufre pulvérisé, qui a provoqué des brûlures.

Les vendanges, précoces, ont débuté le 22 août dans des conditions parfaites, tant sur le plan humain que météorologique. Le seul bémol réside dans la faible quantité de raisin récolté. Plusieurs facteurs expliquent ce rendement modeste : des vendanges généreuses ces dernières années, une floraison 2024 difficile ayant eu des répercussions sur celle de 2025, ainsi que d’importants soucis mécaniques sur le tracteur chargé du travail du sol, entraînant un enherbement concurrentiel pour la vigne.”



Carte de nos
Investissements
Viticoles



Ludes – Exploitant JOSEPH

“Un mot sur la saison : elle a été à la fois facile, intense et d'une rapidité exceptionnelle. Tout s'est enchaîné à un rythme inhabituel. Après un hiver plutôt humide et très chaud, la vigne a débourré très tôt, nous obligeant à terminer la taille en urgence fin février, une situation inédite.

Sur Ludes, nous avons été relativement épargnés par les gelées de printemps, ce qui n'a malheureusement pas été le cas partout. La campagne estivale a été intense mais globalement facile, grâce à la chaleur et à l'absence de pluie, qui ont limité le développement des maladies.

La sécheresse a cependant eu des répercussions sur le rendement, les grappes étant moins grosses que d'habitude. Les vendanges ont été ultra précoces, avec une ouverture le 14 août, là encore une première.

La moyenne en Champagne est annoncée à 6 500 kg/ha. Sur l'exploitation de Ludes, je tourne à 13 500 kg/ha, un rendement inférieur aux années précédentes. Ce niveau reste nécessaire pour atteindre le seuil d'appellation fixé à 8 800 kg/ha, reconstituer la réserve pour France Valley et compenser le rendement catastrophique de mes vignobles extérieurs (Aube, Aisne et Vallée de la Marne), qui n'ont produit que 4 500 kg/ha.

Personnellement, cette vendange s'est très bien déroulée. Espérons une appellation portée à 9 500 kg/ha l'année prochaine, car la trésorerie commence à devenir compliquée.”



Rilly-la-Montagne – Exploitant BOUXIN

“En ce qui concerne la vendange, nous sommes très satisfaits de cette récolte malgré le manque d'eau survenu en juin et juillet. Nous avons rentré de beaux raisins, avec un degré élevé par rapport aux années précédentes, et l'objectif a été atteint.

Pour notre part, l'appellation a été obtenue sans difficulté sur notre exploitation. Malgré deux parcelles ayant subi des gelées cette année, dont une touchée à plus de 50%, le rendement à l'hectare s'est établi à 8 000 kg. Nous pouvons donc être très contents du résultat.”



Ludes – Exploitant JOREZ

“2026 est définitivement une année hors norme. Il s'agit de la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne, et ce n'est pourtant pas la première que nous débutons en août !

Cette précocité s'explique principalement par un débourrement hâtif, première étape du cycle végétatif de la vigne, favorisé par les douces températures de février et l'ensoleillement exceptionnel dont nous avons bénéficié au printemps et en été. Le gel et la sécheresse ont également contribué à la baisse des rendements moyens. Nous avons donc connu une année débutant tôt, chaude et ensoleillée, avec une charge en raisins plus faible à faire mûrir. La maturité atteinte sur l'ensemble de la Champagne est donc inédite, avec un état sanitaire exceptionnel. Aucun tri n'a été nécessaire dans les vignes, les raisins étaient simplement magnifiques.

J'ai personnellement commencé ma vendange le mardi 17 août, juste après la petite vague de canicule du 15. Nous étions une vingtaine, mêlant des habitués ayant posé des congés spécifiquement pour la vendange et des nouveaux, principalement des étudiants de Reims et des alentours.

Nous avons débuté dans le lieu-dit Les Hautes Plantes, premier cru à Ludes, planté en chardonnay. J'en fais un pressoir, 100% premières presses, vinifiées sous bois. L'année passée, c'est la parcelle avec laquelle j'avais terminé mon circuit de cueillette de sept à huit jours, et cette année ce fut la toute première ! Les raisins étaient mûrs à point, il ne servait à rien d'attendre, si ce n'est risquer une chute des acidités.

Les autres jours se sont également déroulés sous le soleil, avec des températures redevenues raisonnables mais tout de même estivales, permettant d'apprécier au mieux un verre de champagne bien frais à 17 h au retour de la cueillette avec l'équipe, occasionnellement accompagné d'une glace ou du fameux gâteau au champagne de ma maman. Nous avons terminé la cueillette avec les parcelles de pinots noirs, qui étaient plus généreuses. Peut-être grâce à l'enracinement plus profond de ces vieilles vignes, ou bien à un gonflement des baies favorisé par les quelques millimètres de pluie tombés en début de vendange.

Il me tarde de déguster les premières cuves et tonneaux de ce millésime hors normes.”



POINT GESTION



Cuchery – Exploitante FERAT

«Nous sommes plutôt satisfaits de la vendange au vu des conditions rencontrées cette année.»

L'année a débuté par un débourrement très précoce, favorisé par un hiver doux et un mois de février particulièrement clément. La végétation s'est donc développée rapidement, exposant malheureusement les jeunes pousses au fort épisode de gel des 26 et 27 mars. Les températures sont localement descendues jusqu'à -6 °C, causant des dégâts importants sur les bourgeons.

L'été a ensuite été compliqué, marqué par des épisodes de fortes chaleurs et une sécheresse persistante. Seulement 57 mm de précipitations sont tombés entre le 1er juin et l'ouverture des vendanges.

Le point positif réside dans l'état sanitaire du vignoble, resté satisfaisant. En revanche, le stress hydrique estival a pesé sur le poids des grappes.»



Trigny – Exploitant ROGE

«La saison viticole 2026 aura été marquée par une météo particulièrement contrastée, demandant une attention constante et beaucoup de réactivité dans les vignes.

À Trigny, nous avons accompagné chaque étape avec le souci de préserver au mieux le potentiel de nos raisins et la qualité de notre récolte. Le printemps puis l'été ont permis à la vigne de poursuivre son développement dans de bonnes conditions, malgré quelques épisodes météorologiques ayant nécessité une vigilance accrue.

Au fil des semaines, la maturité des raisins s'est progressivement installée, laissant entrevoir un beau potentiel pour cette vendange. Les dernières semaines avant la récolte ont été consacrées aux ultimes travaux et à une surveillance attentive de l'évolution des parcelles.

La vendange 2026 représente toujours un moment fort pour le vigneron : elle vient récompenser une année entière de travail et d'engagement. À Trigny, nous avons ainsi abordé cette récolte avec confiance, mais aussi avec l'humilité que nous impose toujours la nature.

Les premiers raisins récoltés témoignent d'un potentiel intéressant, que nous allons désormais accompagner avec le plus grand soin en cave. Cette nouvelle vendange marque donc le début d'une nouvelle étape.»



Sarcy - Exploitant MERCELOT

«Tout a commencé sur les chapeaux de roue : le débourrement de la vigne est arrivé avec un mois d'avance par rapport à l'accoutumé. Heureusement, la saison hivernale s'est bien passée et j'étais en avance sur les travaux viticoles. Après un hiver relativement classique, nous avons connu un printemps capricieux, marqué par de nombreuses gelées. Au mieux, elles ont retardé la pousse, mais elles ont souvent détruit les jeunes bourgeons des parcelles touchées. Au total, nous avons subi trois épisodes de gel.

Une fois les gelées terminées, le beau temps et la chaleur se sont rapidement installés, permettant à la vigne de pousser vite. Quelques orages de grêle sont survenus, mais les dégâts sont restés modérés et les conséquences sur la récolte quasiment nulles. Contrairement au sud de la Marne, la floraison de la vigne ne s'est pas achevée durant la première période de chaleur. Elle s'est étalée sur vingt jours. Les pluies et la petite période de froid survenues mi-juin ont fait avorter les inflorescences qui n'étaient pas déjà parties en vrille.

La partie phytosanitaire a été simple et rapide cette année. Nous avons connu des épisodes de pluies d'environ 40 à 50 mm entre deux périodes de fortes chaleurs. J'ai réalisé six traitements, dont quatre avec des produits bio et en demi-dose. Et pour autant, je n'ai observé aucune maladie de toute l'année.

Fin juin, la floraison et une grande partie du palissage étaient terminées dans de nombreuses parcelles. Durant l'été, nous avons connu de fortes chaleurs et peu de pluies, les baies sont donc restées petites, ce qui a accentué les conséquences de la mauvaise floraison.

Le débourrement hâtif, la croissance rapide de la vigne et sa faible quantité de raisins nous ont conduits à réaliser les vendanges les plus précoces jamais connues en Champagne. Nous avons eu la chance d'obtenir une très bonne qualité : nos taux d'acide se sont maintenus malgré les chaleurs et nous avons pu récolter avec des degrés potentiels d'alcool autour de 10,5 à 11.

Pour conclure, ce fut une année très atypique, avec un résultat mitigé : même si la qualité est au rendez-vous, un tel manque de volume n'est pas viable sur le long terme.»



POINT GESTION



Ludes – Exploitant COLLIN

«La campagne 2026 en Champagne aura été marquée par des conditions climatiques exigeantes. Après un début de saison perturbé par les gelées printanières, puis par la grêle sur certains secteurs, l'été particulièrement sec a freiné le développement des baies. Cette sécheresse, bien que responsable d'une baisse de volume, a eu l'avantage de maintenir un état sanitaire irréprochable tout au long de la saison.

Les vendanges, désormais terminées, confirment des rendements en retrait par rapport aux dernières années. Malgré cette baisse, la qualité des raisins s'est révélée très satisfaisante : les baies présentent une belle maturité aromatique. Les degrés, en revanche, se sont montrés élevés, conséquence directe des fortes chaleurs et du manque d'eau.

Cette récolte, plus courte mais qualitative, illustre une fois de plus la capacité du vignoble champenois à s'adapter aux aléas climatiques.»



Trigny – Exploitant GUILLEMART

«La récolte est terminée dans de bonnes conditions, mais le résultat reste décevant.

Avec ces conditions climatiques, la vigne a démarré plus tôt que d'habitude dans la saison et nous avons subi des gelées de printemps qui ont touché 60% de notre surface, notamment dans les secteurs de la plaine des Mannées, des Clos, des Huy Prés et de Sous la Porte. L'année fut chaude et ensoleillée, ce qui a limité la pression des maladies telles que l'oïdium, le mildiou et le botrytis cinerea.

Malheureusement, la sécheresse et la canicule ont freiné la prise de poids des raisins, entraînant de faibles rendements.»



Baye – Exploitant DEBARLE

« Au cours de cette campagne, les situations ont été très disparates selon les secteurs, sous l'effet des épisodes de gel du printemps, notamment sur votre parcelle située sur la commune de Baye.

Un orage de grêle est survenu dans un contexte climatique déjà incertain. La sécheresse est également en cause : le manque d'eau fait que les grappes ne se sont pas gonflées comme à l'accoutumée et pèsent moins lourd.

Les rendements sont décevants. Pour chacun des cépages, le constat est le même. En revanche, l'état sanitaire est irréprochable. »



Mancy – Morangis – Exploitant BAUGET

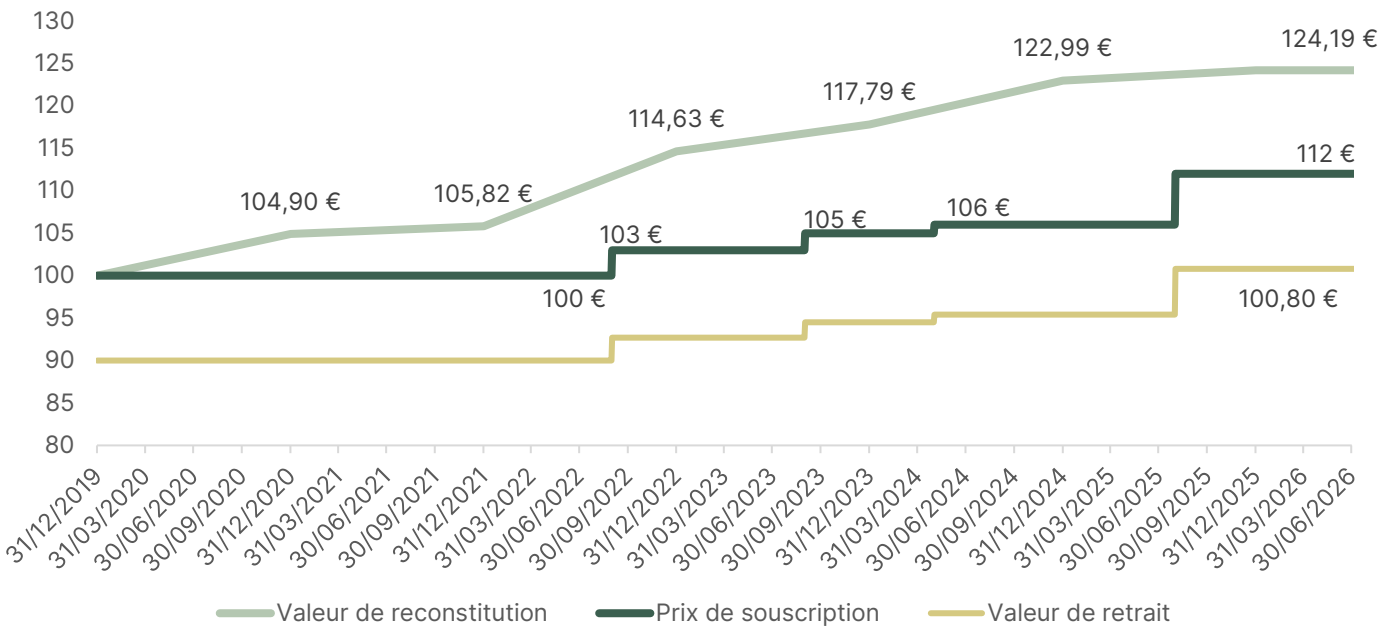
« Nous avons commencé les vendanges 2026 dans le Sézannais de façon historiquement précoce, le 13 août 2026. D'emblée, nous avons dû nous adapter à la chaleur caniculaire et commencer le travail très tôt dans les vignes, dès 6 heures du matin. Les premiers raisins coupés ont présenté un excellent état sanitaire, mais avec des baies de taille assez réduite par rapport aux années précédentes. Les fortes chaleurs ayant provoqué un stress hydrique important, le volume des baies s'est réduit au cours des dernières semaines précédant la coupe. Par ailleurs, dans le même temps, un débat s'est rapidement ouvert sur le degré alcoolique potentiel, très élevé, des premiers moûts issus de la cueillette : ceux-ci atteignaient déjà environ 12,5° à 13°, alors que le cahier des charges limite le degré à 13° après la seconde fermentation en bouteille. Nous avons également dû adapter notre mode de pressurage en ajoutant une ou deux retrousses à chaque pressoir, la peau des raisins étant plus épaisse et rendant l'extraction du jus plus difficile. Tout cela s'est déroulé par forte chaleur, ce qui a demandé des efforts importants aux équipes.

À la suite du Sézannais, les vendanges se sont prolongées dans le secteur de la Vallée de la Marne, puis dans les Coteaux Sud d'Épernay, à Mancy et à Morangis. Sur ces parcelles, les degrés se sont avérés moins élevés, avec des baies légèrement plus grosses. Néanmoins, les rendements à l'hectare ont baissé, notamment en raison des différentes périodes de gel survenues au cours du printemps 2026. Heureusement, nous n'avons pas subi de grêle, contrairement à ce qui a pu se produire dans l'Aube. À ce sujet, une nette différence s'est établie entre les rendements des cépages Chardonnay et Pinot Noir, plutôt satisfaisants, et ceux du Pinot Meunier, faibles, voire très faibles.

Les vendanges se sont finalement terminées le 27 août, après quatorze jours de coupe, annonçant un millésime avec un degré moyen, une nouvelle fois historiquement élevé, une excellente qualité sanitaire des raisins et un rendement moyen faible. Les fermentations alcooliques ont bien démarré et sont désormais terminées. Elles ont laissé place à la fermentation malolactique, qui est toujours en cours. »

Performances du fonds au 30/06/2026

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.

112,00 €	PRIX DE SOUSCRIPTION au 30/06/2026
100,80 €	VALEUR DE RETRAIT au 30/06/2026
100,09 €	VALEUR DE RÉALISATION au 30/06/2026
124,19 €	VALEUR DE RECONSTITUTION au 30/06/2026

La valeur de reconstitution s’élève à 124,19 €/part et a été présentée lors de l’Assemblée Générale du fonds.

Nous avons ainsi le plaisir de vous confirmer que le prix de souscription a été ajusté à 118 € par part, soit une évolution de 5,36%, à compter du premier au 1^{er} août 2026. Il reste 4,98 % en dessous de la valeur de reconstitution.

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 - associés@france-valley.com

www.france-valley.com