

22 Juillet 2019
Rapport semestriel au 30 juin 2019

GFV CHÂTEAU FOMBRAUGE GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION

Groupement foncier agricole non exploitant à vocation viticole, constitué sous forme de société civile à capital variable, régi par la loi n°70-1299 du 31 décembre 1970, telle que modifiée et codifiée sous les articles L. 332-1 et suivants du Code rural et de la pêche maritime et les articles 1832 et suivants du Code civil.

/CHIFFRES CLES

	31/12/2018	30/06/2019 (*)
Nombre d'associés	43	53
Capital social	1 957 200 €	2 587 200 €
Prix de souscription par Part (1)	2 500,00 €	2 500,00 €
Nombre de Parts souscrites	932	1 232
Total Souscriptions enregistrées	2 329 200,00 €	3 079 200,00 €
Valeur du Groupement (2)	2 320 229,37 €	3 084 743,14 €
Valeur de Part (3)	2 489,52 €	2 503,85 €
Valeur de retrait	2 296,67 €	2 296,67 €
Valeur indicative IFI 01/01/2019 (4)	1 954,00 €	1 954,00 €
Ratio d'endettement (5)	0 %	0 %

NOMBRE DE PARCELLES
DETENUES

✖ 4

SURFACE DES
PARCELLES DETENUES

1,49 ha

DURÉE RÉSIDUELLE DU
BAIL À LONG TERME :

23,4 ans

(1) Dont commission de souscription de 244€ TTC (203,33€ HT) par Part.
(2) Correspond à la valeur vénale des actifs fonciers viticoles majorée de la valeur nette des autres actifs et (ii) augmentée de la commission de souscription et (iii) des frais afférents à une reconstitution du patrimoine.
La Valeur du Groupement au 30 juin 2019 est estimative.
(3) Egale à la Valeur du Groupement divisée par le nombre de parts sociales composant le capital social du Groupement à la date de détermination.
La Valeur de Part au 30 juin 2019 est estimative.
(4) Valeur nette (retrait) par part représentative de la valeur des biens fonciers donnés à bail à long terme.
(5) Il n'est pas prévu que le GFV recoure à l'endettement.

Avertissement : Pour plus d'informations sur les dispositions relatives aux valeurs du GFV et aux risques, se reporter à la note d'information.
Rappel : La note d'information ainsi que les statuts du GFV n'ont pas été soumis à l'agrément ou au visa de l'Autorité des marchés financiers et l'Autorité des marchés financiers n'a pas donné son accord à la commercialisation du GFV Fombrauge. Aucune autorité de régulation n'a confirmé l'exactitude ou l'adéquation de l'information contenue dans ces documents. Il est rappelé que les parts de GFV ne peuvent faire ni l'objet d'une opération de publicité, de démarchage au sens de l'article L 341-1 du Code Monétaire et Financier, ni d'un placement privé, ni d'une offre au public ou d'une commercialisation. Ce document est strictement confidentiel.

Chers Associés,

En date du 22 mai 2019, le GFV Château Fombrauge Grand Cru Classé de Saint-Emilion a acquis une nouvelle parcelle viticole du domaine Château Fombrauge, bénéficiant de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru et du classement « Grand Cru Classé ». Cette acquisition, réalisée pour un montant de 509 069 euros frais inclus, portera sur une parcelle de vignes située sur la commune de Saint-Hippolyte et développant une superficie totale de 0,4910 hectares. Cette acquisition a eu pour effet de porter le total d'actifs du GFV à 2.462.900 euros.

Au cours du premier semestre 2019, le GFV a poursuivi sa recherche de capitaux et enregistré des souscriptions pour 300 parts nouvelles.

Au 30 juin 2019, la société totalise 3.079.200 euros de souscriptions pour un capital social de 2.587.200 euros.

Sur le premier semestre 2019, les fermages ont été régulièrement quittancés par la société et intégralement acquittés par le domaine Château Fombrauge.

Le GFV Château Fombrauge Grand Cru Classé de Saint Emilion poursuivra son plan d'investissement sur l'année 2019 au rythme des nouveaux capitaux souscrits.

Nous vous remercions de votre confiance.

L'équipe Aream

/INFORMATIONS SOCIALES

L'Assemblée générale annuelle s'est tenue au Château Fombrauge le 7 juin 2019. Elle a notamment approuvé les comptes annuels du GFV clos au 31 décembre 2018.

/COMPOSITION DE L'ACTIF

L'inventaire ci-dessous présente une vision économique et patrimoniale du GFV au 30 juin 2019 établie à partir des comptes sociaux, en tenant compte de la juste valeur des actifs viticoles.

En Euros	Encours	Acquisitions 1S 2019	Cessions 1S 2019
Actifs à caractère foncier viticoles			
Parcelle viticoles	2 462 900	509 069	-
+/- value latente sur les actifs viticoles	-137 457		
Dépôts à vue	382 965		
Autres actifs détenus par le GFV			
Créances	39 060		
Total des Eléments d'Actif	2 747 468	509 069	-
Dettes financières	-		
Dépôts de garantie	14 534		
Dettes d'exploitation	36 540		
Total des Eléments de Passif	51 074	-	-
VALEUR NETTE D'INVENTAIRE	2 696 394	509 069	-
dont foncier viticole (% VGAG)	84,64%		
dont non foncier viticole (% VGAG)	15,36%		

/ Rapport d'exploitation de Château Fombrauge

Marché de la production des vins de Bordeaux

Malgré un volume de vente historiquement faible en 2018, avec 4,7 millions d'hectolitres mis en marché, soit un recul de -3%, le chiffre d'affaires réalisé l'an dernier par les exploitations viticoles du bordelais (toutes appellations confondues et sur l'ensemble des marchés) a progressé de +4% atteignant 4 milliards d'euros. L'année 2018 manifeste la puissance d'impact de l'effondrement de la récolte en 2017 qui, à 3,5 millions d'hectolitres, a chuté de -39% sur un an.

Ventes primeurs chez Château Fombrauge

Comme nous l'indiquions dans notre reporting au 31 décembre 2018, la météo 2018 dans la région bordelaise s'est montrée clémente et propice à une bonne récolte grâce à un printemps tempéré, un été chaud et un mois de septembre tempéré permettant de réaliser les vendanges dans les meilleures dispositions. Chez Château Fombrauge, comme l'année dernière, les ventes primeurs ont été réalisées pour 85 à 90% de la production auprès de 29 négociants. Cette année, pour le millésime 2018, le Château a produit environ 310 000 cols. Sous la pression de la très forte demande, le château a été amené à vendre une grande partie de la récolte en 1^{er} vin, soit 273 306 bouteilles contre 172 000 bouteilles l'année précédente sur le millésime 2017 en raison des épisodes de grêle intervenus au mois avril 2017.

Météo du premier semestre

La météo hivernale d'octobre 2018 à mars 2019 a connu un déficit hydrique (376 mm contre 424 mm en moyenne décennale) et des températures excédentaires : décembre +1,5°C, février +2,5°C et mars +0,7°C. Avril 2019 a été marqué par des conditions météorologiques très changeantes. Durant la première quinzaine, le temps a été assez frais et en fin de mois, des perturbations se sont succédées. Douceur et fraîcheur ont alterné tout au long du mois. Les températures ont été nettement inférieures à la normale.

Courant mai des passages perturbés ont été fréquents. Les températures sont restées le plus souvent inférieures aux normales. Des gelées tardives exceptionnelles se sont produites lors d'un pic de fraîcheur du 4 au 7 mai. Heureusement, la quasi-totalité du domaine a été préservée par ces gelées. Le mois de mai, globalement très frais, s'est achevé avec des températures estivales le 31.

Les températures moyennes de début juin ont fortement augmenté. Cette hausse des températures avec des maximales à 32°C a conduit à des épisodes orageux avec des cumuls de pluies importants (+70 mm de cumul de pluie). La fin du mois est marquée par un pic de chaleur caniculaire sans amplitude thermique pendant la nuit.

Pour conclure, aucun élément majeur durant le 1^{er} semestre n'est venu compromettre les rendements prévisionnels 2019. En revanche, même si les températures moyennes très élevées du mois de juin laissent présager un raisin fort en sucre, le déficit hydrique ne devra pas être trop important durant l'été au risque d'impacter à la baisse les rendements.

Focus sur la recherche et le développement dans le Groupe Bernard Magrez :
La collection des 75 Cépages



Au vu des prédictions actuelles sur le réchauffement climatique, la température devrait augmenter dans les prochaines années de 2°C à 4°C. D'ici 2050, la région viticole de Bordeaux pourrait être confrontée à des conditions climatiques extrêmes qui entraîneraient des répercussions sur la maturité des raisins (diminution de l'acidité, augmentation de la quantité de sucre et du degré alcoolique...). Une question se pose alors : le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc seront-ils toujours les cépages les mieux adaptés à produire des Grands Crus Classés Bordelais ? Afin de faire face à cet enjeu, M. Bernard Magrez a créé en 2013 une collection privée de 75 cépages. L'objectif de ce patrimoine végétal est d'identifier les cépages « de demain » qui pourraient déjouer ces futurs aléas climatiques.

Une collection au sens large du terme

Au sein de cette collection basée au Château La Tour Carnet, les variétés françaises sont multiples et proviennent de tous les vignobles de l'hexagone. Pour les cépages rouges, il y a les classiques Merlot et Cabernet Sauvignon Bordelais, pour aller jusqu'à la Mondeuse de Savoie, au Pinot de Bourgogne et à la Syrah des Côtes du Rhône. Pour les blancs, le choix demeure également varié avec du Sauvignon Blanc, du Colombard des Charentes, de l'Aligoté de Bourgogne ou encore du Viognier.

Afin d'élargir l'éventail de la collection, des cépages provenant d'Italie (Nero d'Avola), du Portugal (Touriga), de Grèce (Muscat Petits Grains), d'Espagne (Tempranillo) et de Suisse (Gamaret) ont été importés. En 2019, l'objectif est d'introduire des plants originaires de Géorgie : Rkatsiteli et Mtsvane en blanc, Saperavi et Tavkveri en rouge, cépages ancestraux suscitant aujourd'hui un grand intérêt historique et œnologique. Enfin, de nouvelles variétés de cépages dits « résistants » aux maladies fongiques de la vigne, telles que le mildiou ou l'oïdium, seront implantées (Artaban, Vidocq en rouge et Voltis en blanc).



Création d'un Centre d'Etude de la Biodiversité

En 2018, un Centre d'Etude Technique établi au Château La Tour Carnet va permettre de réaliser un suivi physiologique de la vigne, de contrôler la maturité des raisins et de vinifier chaque cépage. Représenté à hauteur de 200 pieds, chaque cépage est vinifié/élevé soit en barriques soit en mini-cuves thermorégulées de 3hL. Afin de valoriser au mieux les spécificités des différents plans, ces derniers sont ramassés à la main, à des échéances différentes pour atteindre leur maturité optimale. Le millésime 2018 marque la première année de vinification de la collection.

Le goût du vin de Bordeaux va-t-il changer ?

Aujourd'hui, le goût des vins de Bordeaux est reconnu dans le monde entier pour son élégance, sa complexité, la structure de ses tanins et par sa capacité de vieillissement. Si les prédictions climatiques se confirment, notre enjeu majeur serait alors d'identifier les cépages les mieux adaptés au sol et au climat, qui répondraient aux exigences gustatives des consommateurs. Des analyses sensorielles seront mises en œuvre pour identifier les cépages permettant d'aboutir aux vins les plus qualitatifs, et qui resteront perçus comme des Grands Crus de Bordeaux malgré un cépage différent des références actuelles. Si les cépages dits « Bordelais » sont amenés à changer, les mentalités et les idées reçues des amateurs de ces vins devraient évoluer également. L'objectif sera alors d'accompagner ce changement des traditions en proposant de grands vins sélectionnés grâce à la collection, et de faire perdurer le prestige de notre région.

Source : Pôle Recherche et Développement du Groupe Bernard Magrez

