

« Des bouteilles à 6000 euros » : contre la spéculation, la maison de champagne Selosse utilise des puces électroniques

Pour lutter contre le marché secondaire des bouteilles de champagne, la maison Selosse, située à Avize dans la Marne, a investi dans des puces qui permettent de tracer leurs bouteilles.



La maison Selosse suit ses bouteilles de champagne grâce aux puces présentes sur les bouteilles. Domaine Jacques Selosse

Par [Mélodie Cousin](#)

Le 21 septembre 2022 à 10h29

Des bouteilles vendues jusqu'à 10 fois leur prix d'origine, c'est un problème auquel a été confrontée la maison de champagne Selosse. « On a des bouteilles qui se vendaient à 250 euros en 2021 et qui se sont retrouvées à 6 000 euros sur le marché

», explique Anselme Selosse, l'ancien propriétaire de la maison de champagne et conseillé de son fils Guillaume Selosse qui a repris le domaine.



La maison Selosse suit ses bouteilles de champagne grâce aux puces présentes sur les bouteilles.

Tout a commencé au début des années 2000. « On s'est rendu compte que notre vin rentrait dans le marché de la spéculation, après avoir été acheté par des clients ou des cavistes, il était revendu beaucoup plus cher », raconte Anselme Selosse.

Les bouteilles fabriquées par la maison Selosse restent moins nombreuses que la demande. « En moyenne, nous en produisons 59 000 par an », souligne-t-il. Leurs vins sont donc recherchés et depuis quelques années les ventes dans ce marché parallèle se sont multipliées. « Le problème, c'est que nous ne savons pas dans quelles conditions ils font circuler les bouteilles et comment elles sont stockées », observe-t-il. Les vins ne sont pas toujours protégés des fortes températures et cela peut les détériorer.

Des clients peuvent donc être dupés. « S'ils ne sont pas satisfaits du produit, ils vont s'adresser directement à nous », ajoute-t-il. « Sauf que l'on ne peut pas rembourser

au prix acheté, car la bouteille est vendue parfois dix fois plus cher », déplore Anselme Seloisse.

Un investissement à 120 000 euros

Pour y remédier la maison de champagne a mis en place une charte de bonne conduite, il y a 15 ans. « On a demandé à tous nos distributeurs de signer un engagement, à ne pas revendre nos vins en dehors de leur zone de commerce et de ne pas les expédier en dehors de la France », souligne-t-il. Mais, cela n'a pas arrêté le marché de spéculation.

Après avoir cherché pendant de nombreux mois des solutions, la maison de champagne a finalement choisi l'option de la puce. « Nous avons investi 120 000 euros pour ce matériel », admet Anselme Seloisse.

Une puce à lire avec son smartphone

Cette technologie discrète est collée dans la pièce d'habillage. « On rentre des informations dedans comme la cuvée ou la date de dégorgement et le nom du client », détaille-t-il. Le client peut la lire grâce à son smartphone. « En le passant devant le petit logo, une notification nous propose de télécharger l'application de la puce », commente Anselme Seloisse.

Le client pourra ainsi lire les informations et cela géolocalisera la bouteille. C'est une information cruciale pour la maison de champagne. « Si 20 % des bouteilles d'un restaurant sont lues en dehors de la ville, on saura qu'il y a un problème », ajoute-t-il.

Anselme Seloisse se dit satisfait de leur investissement. « Ces puces sont en place depuis le 15 avril 2022, nous attendons un an complet pour dresser un premier bilan, mais pour le moment cela fonctionne bien, les clients jouent le jeu », sourit-il.

Anselme Seloisse espère faire progresser encore les puces avec un code couleur vert, orange et rouge qui indiquerait en un regard au client si le vin a connu un circuit normal ou non.