

Information importante

Ce document est fourni à titre strictement informatif.

Il a pour objectif d'expliquer de manière simple et générale les principes liés à l'acquisition d'un bien physique et au processus de propriété associé. Il ne vise pas à fournir des explications exhaustives, techniques, juridiques ou financières.

Ce document ne constitue en aucun cas :

- une offre ou une sollicitation d'investissement,
- un produit ou service financier réglementé,
- un conseil en investissement, juridique ou fiscal,
- une recommandation ou une prise de position,
- une garantie ou une promesse de valeur, de performance ou de résultat futur.

Toute acquisition évoquée concerne exclusivement un actif tangible. Aucun instrument financier ou produit d'investissement réglementé n'est proposé.

Les informations présentées proviennent de sources considérées comme fiables au moment de leur publication, sans garantie quant à leur exactitude, leur exhaustivité ou leur actualisation. Les conditions, disponibilités et caractéristiques peuvent évoluer sans préavis.

Toute décision doit être prise de manière indépendante par le lecteur et, le cas échéant, après consultation de professionnels qualifiés et autorisés dans les domaines concernés.

Aucune responsabilité ne saurait être engagée en cas de pertes ou dommages, directs ou indirects, résultant de l'utilisation ou de l'interprétation de ce document. – info@aptc.ch

Le marché du vinaigre de balsamique

Le vinaigre, et en particulier le vinaigre de pomme et le balsamique, connaît une popularité croissante grâce à ses bienfaits naturels : équilibre glycémique, gestion du poids, digestion, et utilisation dans les boissons santé.

Le balsamique haut de gamme connaît une croissance mondiale soutenue, portée par une demande croissante pour des produits authentiques, naturels et premium.

Le marché mondial du balsamique haut de gamme affiche une dynamique solide. Selon les analyses de marché de 2023, il devrait progresser à un taux annuel moyen de **5.70 %** entre 2023 et 2030, porté par une demande soutenue en Europe, en Amérique du Nord et en Asie.

Le segment premium, bien que plus confidentiel, attire une clientèle recherchant des produits authentiques, naturels et raffinés. Cette tendance est renforcée par l'intérêt croissant pour une alimentation qualitative et l'envie de consommer moins, mais mieux.

Dans ce contexte, Baerg Marti se distingue par une approche artisanale unique, la maîtrise complète de la maturation et la création de produits d'exception capables de répondre à cette demande exigeante.

Les atouts d'un fût de balsamique artisanal

Devenir propriétaire d'un fût, c'est détenir un produit rare, vivant et façonné par le temps.



Opter pour un fût artisanal, c'est choisir **un produit tangible, concret et durable**, façonné selon **un savoir-faire artisanal**. Contrairement aux biens immatériels, vous devenez propriétaire **d'un produit réel et authentique**, dont la qualité repose sur des méthodes traditionnelles maîtrisées.



Le marché du balsamique haut de gamme bénéficie d'une **demande stable**, portée par des amateurs de gastronomie et des connaisseurs en quête de produits raffinés. Même en période d'incertitude, l'intérêt pour des créations artisanales de haute qualité reste fort, **illustrant la solidité de ce segment**.



Devenir propriétaire d'un fût ajoute **une nouvelle dimension** à votre collection ou patrimoine : une **expérience sensorielle, culturelle et émotionnelle unique**, liée à l'évolution naturelle d'un produit vivant.



Avec le temps, un balsamique de qualité développe des **arômes plus profonds et plus complexes**, à l'image d'un grand vin. Cette maturation naturelle peut susciter un **intérêt croissant** auprès des connaisseurs si, un jour, vous décidez de le céder.



BAERG MARTI



BAERG MARTI

Achat, entreposage, affinage et
vente de denrées alimentaires.



3454

LIEU DE STOCKAGE
UNIQUE
TOP OF EUROPE

26 ANS
DE SAVOIR-FAIRE

100%
MADE IN SUISSE

CONDITION DE
STOCKAGE
+3'000
MÈTRES D'ALTITUDE

1 ER CAVE
2009
MUTTHORN

1998
LES PLUS ANCIENS FÛTS



AlpTrade
Consulting



BAERG MARTI

3454
MOUNTAIN
ESSENCE 

3454 MOUNTAIN ESSENCE

COLLECTION DE 9 CRÉATIONS FRUITÉES

9 déclinaisons pour des expériences gustatives uniques.

Le secret : des fruits bien mûrs et 5 % du délicieux 3454 Beyond Balsamico.
3454 Mountain Essence est une spécialité entièrement naturelle sans additifs. La particularité de nos créations uniques à base de balsamique réside dans leur origine suisse, des fruits sélectionnés jusqu'au produit final raffiné. Plébiscitée par les chefs de renom, la collection 3454 Mountain Essence inspire d'extravagantes compositions gourmandes et invite l'exceptionnel dans nos assiettes au quotidien.

Tarif unitaire - 200ml : 42 CHF
(incl. TVA / Suisse & Liechtenstein)

WWW.BEYOND3454.COM

POMME



POIRE



COING



ABRICOT



CERISE



MYRTILLE



MÛRE



QUETSCH



FRAMBOISE





BAERG MARTI

3454

BEYOND
BALSAMICO

3454 BEYOND BALSAMICO

LE BALSAMIQUE D'EXCEPTION

Notre 3454 Beyond Balsamico vieillit en toute quiétude dans des fûts en chêne entreposés dans les galeries du Jungfrauoch, au coeur des Alpes suisses. 10 ans au minimum seront nécessaires avant que ce produit rare et très prisé ne trouve le chemin de nos cuisines. Les gastronomes de haut niveau et les chefs étoilés, comme Franck Giovannini, chef trois étoiles Michelin du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, plébiscitent ce produit gastronomique au goût incomparable et entièrement naturel. Nous le présentons dans un flacon en verre élégant, créé spécifiquement pour lui.

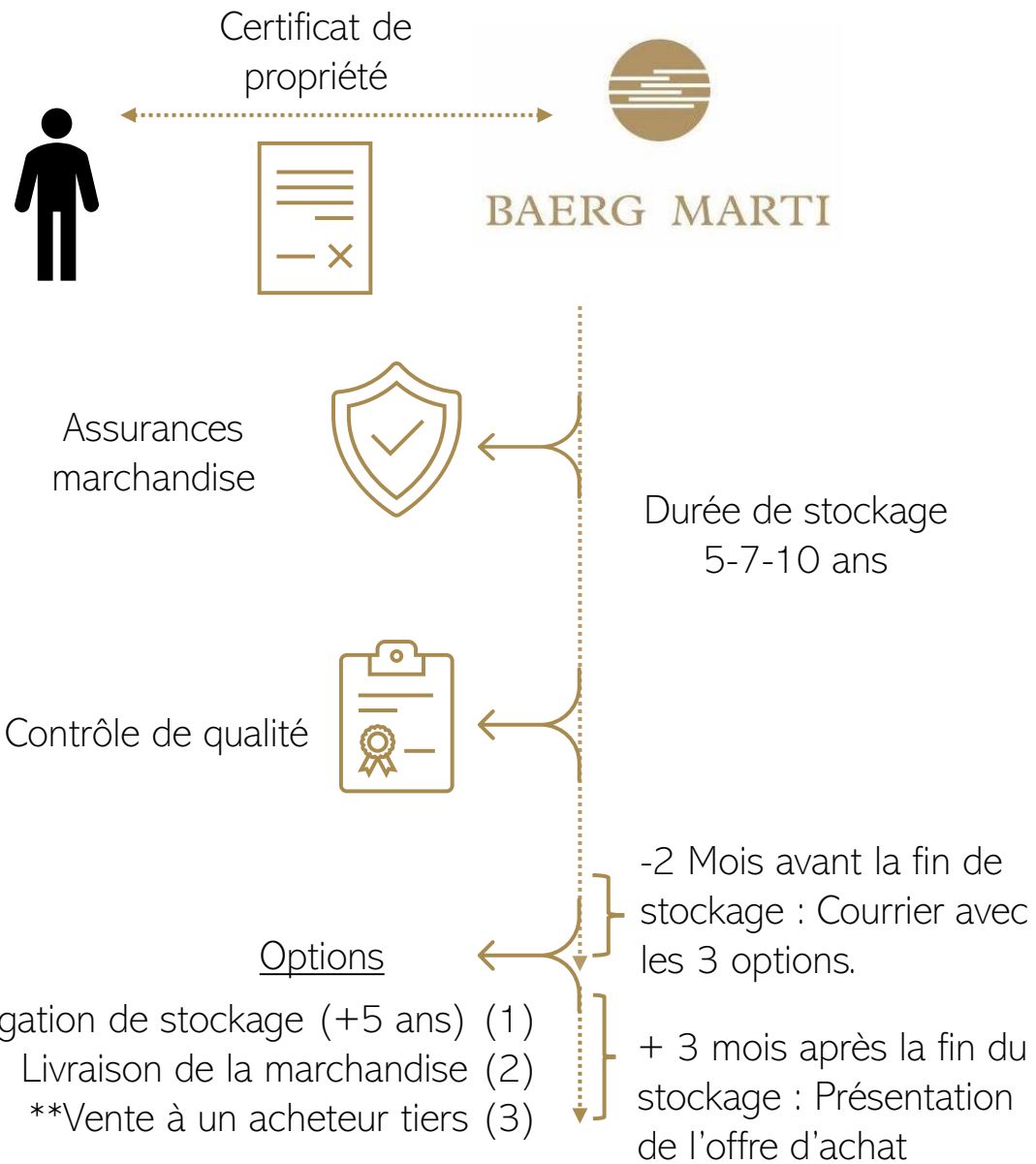
Tarif du flacon 100ml : 330 CHF

(incl. TVA / Suisse & Liechtenstein)

WWW.BEYOND3454.COM



BLACK GOLD
SWISS MADE



AlpTrade
Consulting

* Les frais de prolongation s'élèvent à CHF 2'200.- et incl. La place en stock, le contrôle qualité et les assurances.

**Les options de vente dépendent de la demande du marché au moment où elles sont envisagées.



BAERG MARTI

SWISS MOUNTAIN PREMIUM BALSAMICO de BAERG MARTI
Jungfrauoch Oberland bernois

CERTIFICAT DE STOCKAGE

Objet(s) du stockage Stockage d'un total de _____ fût(s) de 30 litres chacun
balsamique de pomme (prix à l'unité _____ CHF 12 000,00 TVA incluse)
à un prix d'achat de _____ CHF 0.00 TVA incluse

Numéro(s) de fût _____ Millésime _____

Lieu du stockage Jungfrauoch Top of Europe _____

Durée du stockage Début : _____ Fin : _____

Propriétaire des objets du stockage

Madame Monsieur Madame Monsieur

Titre _____

Prénom(s) _____

Nom _____

Rue / n° _____

CP / lieu _____

Pays _____

Deux mois avant la date de fin d'entreposage, BAERG MARTI (Liechtenstein) AG informe par écrit le/la propriétaire de cette expiration et des 3 options possibles suivantes :

- Livraison au(x) propriétaire(s) par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG
- Médiation d'un acheteur tiers par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG
- Stockage pour 5 années supplémentaires par BAERG MARTI (Liechtenstein) AG

En cas de défaut, le(s) fût(s) de balsamique de pomme reste(nt) auprès de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG et le prix d'achat de départ est remboursé. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG apporte les plus grands soins et un contrôle du produit naturel. Les autres conditions sont présentées dans les conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG, partie intégrante de la commande de départ et de l'ordre de stockage. Elles peuvent être consultées sur www.baerg-marti.li et sont envoyées gratuitement au propriétaire sur demande. En signant le « Compte-rendu d'entretien » et la « Commande avec l'ordre de stockage », le propriétaire a lu et accepté les informations importantes relatives à l'achat de biens ainsi que les conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG.

Triesen, _____

Lieu, date

BAERG MARTI (Liechtenstein) AG



Offre A

Fût / 30 Litres
Nouvelle Cuvée 2025
Pommes – Poires

CHF 16'000.-

Contrat de stockage
10 ans



Offre B

Fût / 30 Litres
Nouvelle Cuvée 2025
Pommes

CHF 14'000.-

Contrat de stockage
7 ans

Offre C

Fût / 30 Litres
Marché secondaire

Prix et durée de
stockage
variables selon les offres
disponibles



Cristaux de balsamique

Les cristaux de balsamique sont considérés comme une forme de délicatesse culinaire. L' une des expressions naturelles les plus rares et les plus recherchées du balsamique.

Ils se forment naturellement pendant le processus de vieillissement en raison de l'évaporation naturelle du vinaigre balsamique à travers les pores du bois du fût.

À mesure que le vinaigre vieillit et perd de l'eau, sa densité augmente, et certains composants se concentrent. Ces composants concentrés commencent à former de petits cristaux solides ou semi-solides à l'intérieur du vinaigre.

Cela se produit plus fréquemment dans les fûts plus anciens et plus concentrés en saveurs, car le vinaigre y reste plus longtemps, permettant ainsi aux composants de se développer et de cristalliser. Ces cristaux sont l'un des éléments qui contribuent à la complexité et à la richesse du vinaigre balsamique.

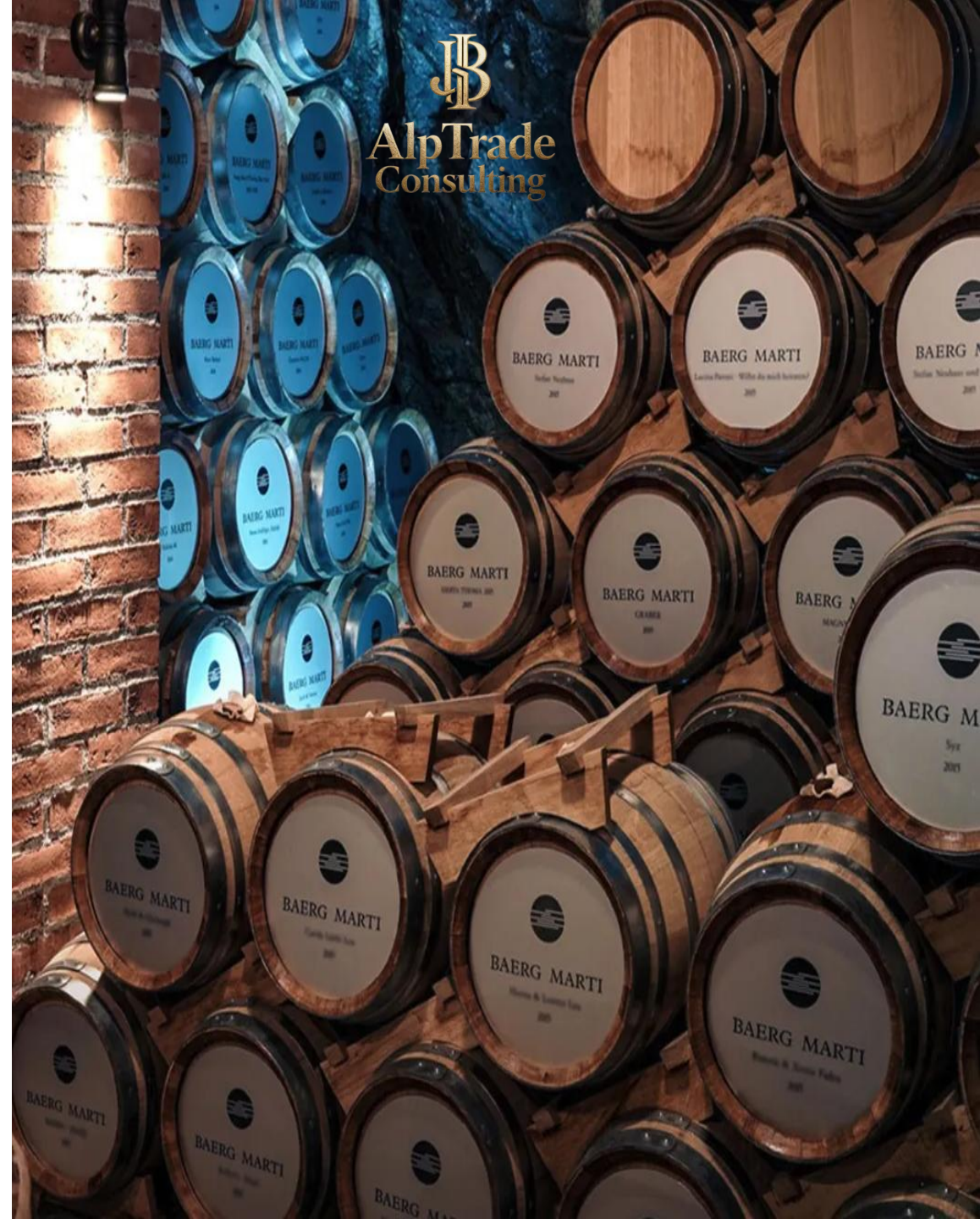
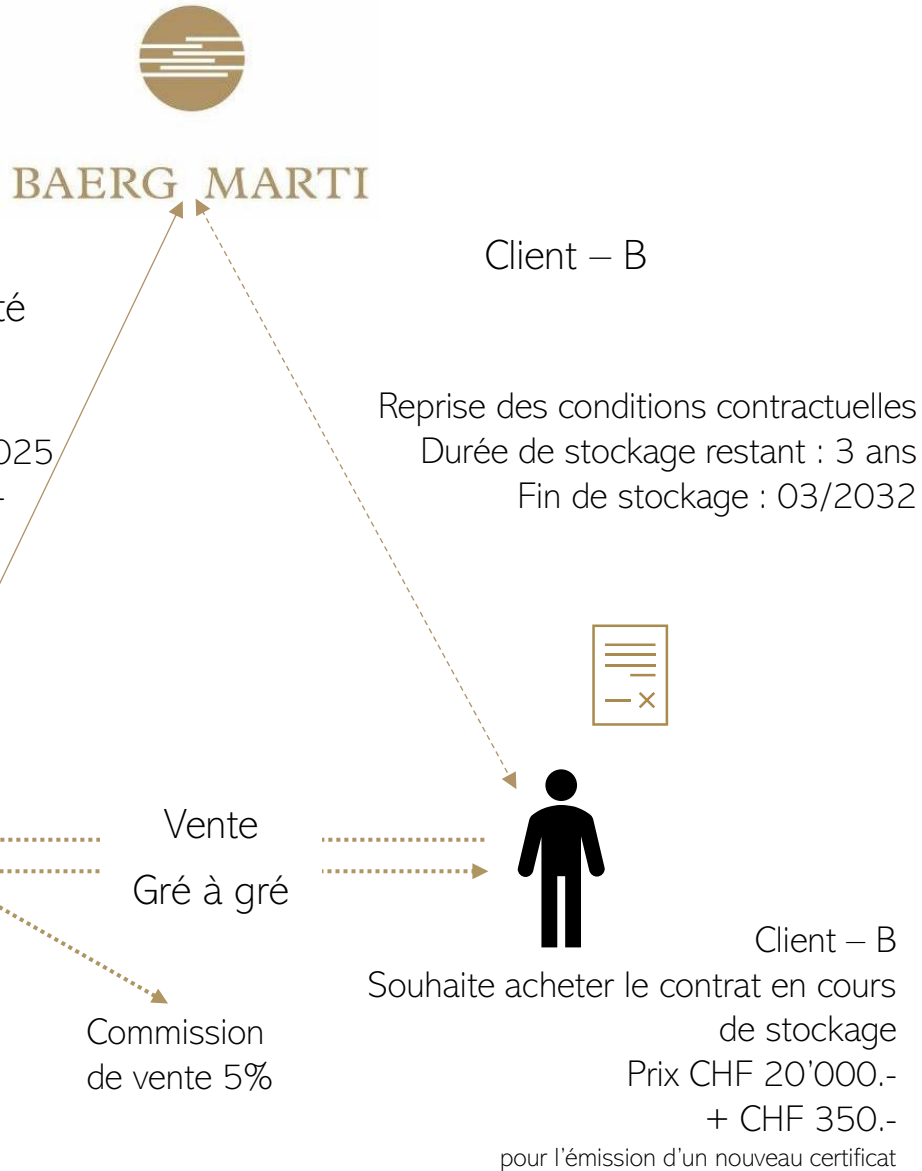
Exemple purement illustratif et non contractuel, basé sur un scénario de vente d'un fût de 10 ans – Cuvée Pommés.

Contenu moyen d'un fût		Prix		
Vinaigre Balsamique restant	Cristaux	Vinaigre Balsamique	Cristaux	
Litre	Gramme	1 Litre	100 Grammes	
Ø 20	Ø 400	*CHF 1'450.-	*CHF 1'650.-	
En cas de défaut, le fût reste auprès de la société est le prix d'achat de départ et remboursé		*Exemple de prix de vente attendu		
Couverture d'assurance contre les dommages liés au transport, aux dégâts des eaux, aux incendies, ainsi qu'aux risques sanitaires et aux événements naturels. La valeur initiale est garantie.	Valeur du balsamique 20L	Scénario bas 20L + 300 gr	Scénario moyen 20L + 400 gr	Scénario haut 20L + 500 gr
	CHF 29'000.-	CHF 33'950.-	CHF 35'600.-	CHF 37'250.-

* Ces chiffres ont un caractère purement informatif. Ils se basent sur les moyennes actuelles. Il convient de tenir compte des informations sur les risques. Les indications données dans le tableau ne sont pas une garantie pour l'atteinte de ces prix à l'avenir. Il n'y a aucune obligation d'acheter les tonneaux à ces prix. L'impossibilité de trouver un acheteur au moment voulu ne peut être exclue.

Marché secondaire

Exemple d'une vente durant
la période de stockage



AlpTrade
Consulting



3454
BEYOND
BALSAMICO

Un produit reconnu par les chefs et la presse spécialisée



Franck Giovannini

3 Michelin Stars 2021

« C'est avec plaisir que j'ai découvert ce vinaigre balsamique. J'ai trouvé un nouvel équilibre entre les arômes et l'intensité, mais pas trop, ce que je trouve parfait. J'apprécie particulièrement la rondeur c'est mon goût préféré. »

Christian Têtedoie

Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France Président des
Maîtres Cuisiniers de France

« En effet, ce vinaigre balsamique a un côté sucré, mais un vrai sucré car il provient du produit, et l'autre côté, qui réveille les papilles, est un peu acidulé. Cela conduit à une explosion de saveurs en bouche. »



Stéphane Goubin

Food Artist bei 3T

« Vous avez le fruit, vous avez la qualité et, surtout, vous avez une infinité de possibilités d'expression culinaire : Du sucré au salé en passant par l'iodé. J'ai toute la gamme 3454 à la maison. »











Fonctionnement d'un achat de fût

Devenir propriétaire d'un fût d'un spiritueux ou d'un vinaigre de balsamique artisanal est un processus simple, encadré et totalement transparent.

Voici les étapes clés qui composent votre parcours de propriétaire.

Choix du fût

Vous sélectionnez un fût parmi les lots disponibles (cuvée, variété, durée de stockage). Chaque fût est unique et proposé en séries limitées.

1



Signature du contrat

L'achat et le stockage sont confirmés par un contrat officiel avec la société ou la maison d'entreposage. Votre fût est alors réservé à votre nom.

2



Stockage

Les fûts sont entreposés dans des lieux réservés à cet effet. Ils bénéficient d'un environnement naturel, de contrôles réguliers et d'une assurance marchandise.

3



JB
AlpTrade
Consulting

Marché secondaire (facultatif)

Il est possible de revendre votre fût pendant ou après le stockage, selon la demande du marché et les opportunités disponibles. La vente dépend de la demande et de l'intérêt du marché au moment souhaité.

7

Fin de stockage

- Prolonger le stockage,
- Prendre livraison du fût,
- Chercher un acheteur (directement ou via AlpTrade en intermédiation).

Vous recevez une notification avant la fin du contrat afin de choisir votre option.

6

Maturation naturelle

Pendant 5, 7 ou 10 ans, les spiritueux et les balsamiques évoluent et gagnent en densité, complexité et arômes, se qui rendent ces produits uniques.

5

Certificat de propriété

Un certificat officiel atteste que vous êtes le propriétaire économique du fût et en précise toutes les caractéristiques.

4

Notes importantes sur l'achat de biens tangibles

- Les informations présentes dans ce document sont exclusivement destinées à des fins marketing et promotionnelles non contraignantes et sont fournies uniquement à titre informatif. Toutes les informations et tout le contenu qu'il contient sont donnés sans garantie. Le document a été préparé par AlpTrade Consulting avec le plus grand soin et selon ses meilleures connaissances et convictions. Cependant, BAERG MARTI (Liechtenstein) AG décline toute garantie concernant l'exactitude, l'exhaustivité ou la mise à jour des informations et ne pourra être tenue responsable de leur utilisation ni de toute perte en découlant. Les opinions exprimées dans ce document reflètent celles d'AlpTrade Consulting au moment de sa rédaction et peuvent être modifiées sans préavis. Sauf indication contraire, les données chiffrées mentionnées ne sont pas auditées.
- Le client agit directement en tant qu'acheteur d'une quantité et d'un type spécifiquement définis, sans prise en compte des intérêts d'autres clients ou acheteurs. L'acquéreur de ce bien devient le propriétaire économique.
- Les personnes, sociétés ou agents présentant le produit n'offrent ni conseils en investissement, ni services de courtage en investissement ou en crédit au client.
- L'évolution économique ne peut être prédite avec certitude. En cas de variation défavorable de la valeur de la matière première, une perte totale du capital investi est possible. Aucune garantie n'est donnée quant à l'atteinte des objectifs économiques, fiscaux ou autres du propriétaire économique des biens.
- Il n'existe aucun droit à des intérêts ni à un remboursement. De plus, aucune compensation financière n'est due pour la mise à disposition temporaire de fonds.
- Si aucun acheteur n'est trouvé par l'offrant, par exemple après l'expiration de la période de stockage ou dans le cadre d'un mandat de vente pendant la période de stockage sur le marché secondaire, le propriétaire, s'il souhaite ou est contraint de vendre sa marchandise, devra s'occuper lui-même de sa vente. Cette tâche peut s'avérer complexe pour les particuliers souhaitant disposer de leur bien corporel.
- Le propriétaire a également la possibilité de prendre livraison de son bien, de le stocker davantage ou de le faire transformer. Les frais liés à toute opération ultérieure sur l'objet d'achat seront facturés séparément. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG fournira un devis préalable, qui devra être approuvé par l'acheteur et propriétaire du fût avant toute facturation.
- Les décisions futures des autorités fiscales, les modifications législatives et les évolutions jurisprudentielles peuvent avoir un impact significatif sur le traitement fiscal d'un achat d'actifs tangibles.
- Les informations contenues dans ce document marketing sont de nature générale, ne tenant pas compte de la situation fiscale individuelle de chaque acheteur, et peuvent être modifiées à tout moment en raison de changements législatifs ou administratifs, parfois avec effet rétroactif. Il est donc fortement recommandé de consulter un conseiller fiscal ou un expert en investissement avant de prendre toute décision d'achat.
- Les conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG, qui constituent une partie intégrante de la commande et de l'ordre de stockage, font foi. La version actuelle de ces conditions générales peut être téléchargée sur le site www.baerg-marti.li et sera envoyée gratuitement à l'acheteur sur simple demande. En signant le formulaire « Compte rendu de la conversation, Commande et ordre de stockage, Ordre de transfert », l'acheteur confirme avoir pris connaissance des conditions générales de BAERG MARTI (Liechtenstein) AG et les accepte.
- Il s'agit d'informations préliminaires non contraignantes, ne constituant ni des conseils en investissement, en droit ou en fiscalité, ni une offre publique ou une invitation à soumettre une demande d'adhésion.
- Ce document contient certaines déclarations prospectives, identifiables par des termes tels que « pourrait », « opportunités », « perspectives », « attractif » ou d'autres expressions similaires. Ces déclarations reflètent l'opinion actuelle d'AlpTrade Consulting et sont soumises à des risques, incertitudes et autres facteurs, connus ou inconnus. Parmi ces risques figurent ceux liés au succès et à la demande de produits raffinés de grande qualité, ce qui pourrait entraîner des pertes d'exploitation réelles et futures. Ces risques incluent également la possibilité que les résultats réels diffèrent, partiellement, considérablement ou entièrement, des attentes formulées. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG n'assume aucune obligation de mettre à jour les informations contenues dans ce document ou les déclarations prospectives en raison de nouvelles informations, d'événements futurs ou d'autres facteurs.
- L'auteur de ce document ainsi que ses affiliés déclinent toute responsabilité quant à l'exactitude, l'exhaustivité ou l'actualité des informations et opinions qu'il contient. BAERG MARTI (Liechtenstein) AG ne fournit pas de conseils en matière d'investissement.
- AlpTrade Consulting, Gartenstrasse 5, CH-6300 Zug, novembre 2025

Pour toute question, AlpTrade vous accompagne personnellement dans chaque étape, de la sélection du fût jusqu'à la gestion du stockage ou la revente.