

Fiche d'information clé – Acquisition d'un fût de Tequila

1. Objet du document

Le présent document a pour objectif de présenter, de manière simple, transparente et accessible, le fonctionnement de l'acquisition de fûts de tequila proposée par AlpTrade Consulting.

Il s'agit d'une transaction commerciale portant sur des biens physiques tangibles, et non d'un produit financier, d'un instrument d'investissement ou d'un placement réglementé.

2. Nature du bien

Les fûts proposés contiennent de la tequila blanche (Blanco) issue de 100 % d'agave, produite et vieillie dans la région certifiée de Jalisco, Mexique.

Chaque fût constitue un bien physique unique, enregistré nominativement au nom de son propriétaire auprès de la distillerie et accompagné d'un certificat de propriété officiel.

La production, le stockage et la conformité sont supervisés par le Consejo Regulador del Tequila (CRT), l'autorité officielle mexicaine chargée de certifier l'authenticité, l'origine et la conformité réglementaire de la tequila.

3. Conditions d'acquisition

Offre concerne une nouvelle production mise en fût en mars 2025.

Caractéristiques principales :

- Barrique : 200 litres
- 100 % agave
- Production artisanale
- Degré alcoolique initial : env. 55 % ABV

Chaque acheteur devient plein propriétaire de ses fûts pendant toute la durée du stockage.

Deux formules distinctes sont proposées, permettant à l'acquéreur de choisir librement la structure correspondant à ses attentes.

4. Formules proposées

➤ **Variante 1 – 100 % Free Market**

L'intégralité des fûts est destinée au marché libre (Free Market).
Aucun engagement contractuel de rachat n'est prévu.

Le propriétaire conserve une liberté totale quant à la détention, à la prolongation du stockage, à la revente ou à l'embouteillage éventuel.

➤ **Variante 2 – 50 % Buy-Back / 50 % Free Market**

L'acquisition est répartie entre :

- fûts avec accord de rachat contractuel ("Buy-Back"), et
- fûts destinés au marché libre ("Free Market").

Cette structure permet de combiner une option de sortie contractuelle avec une exposition au marché libre, sans garantie globale de résultat.

5. Fûts avec accord de rachat contractuel ("Buy-Back")**

Certains fûts font l'objet d'un engagement contractuel de rachat pris exclusivement par TROMBA Tequila, selon les conditions définies au contrat.

Caractéristiques principales (à titre informatif) :

Élément	Détail
Prix d'achat indicatif par fût	2'225 USD
Prix de rachat contractuel convenu	2'900 USD
Bénéfice sur la vente	625 USD
Retour sur investissement / ROI	~ 9.25% par année
Durée de stockage	3 ans
Engagement de rachat	Contracté par TROMBA Canada Ltd

Le rachat est effectué selon les modalités contractuelles prévues, dans un délai administratif pouvant aller jusqu'à 5 mois après l'échéance.

AlpTrade Consulting n'est ni partie au contrat de rachat, ni garante de son exécution, et n'assume aucune responsabilité en cas de retard, de défaut ou d'inexécution de cet engagement.

Toute différence entre le prix d'achat et le prix de rachat constitue une donnée informative, sans promesse de gain ni garantie économique.

6. Fûts destinés au marché libre ("Free Market")

Les fûts Free Market ne comportent aucun engagement de rachat.

La revente éventuelle dépend :

- des conditions de marché,
- du niveau de maturation,
- du volume restant,
- du degré alcoolique réel (ABV),
- de la demande au moment de la cession.

Les valeurs ou fourchettes de prix mentionnées sont fournies à titre strictement illustratif, sur la base d'observations de marché passées, sans constituer une projection, une promesse ou une garantie de valeur future ou de revente.

7. Maturation et évaporation naturelle

Durant la maturation, un phénomène naturel appelé "part des anges" (Angel's Share) entraîne une évaporation moyenne d'environ 7 % par an.

Cette évaporation :

- fait partie intégrante du processus de vieillissement,
- est expressément acceptée par l'acquéreur,
- ne constitue ni un défaut, ni une perte indemnisable

8. Stockage et assurance

Les fûts sont entreposés dans les installations agréées de TROMBA Tequila à Jalisco (Mexique).

Une assurance couvrant les principaux risques matériels (incendie, vol, dégâts, etc.) est incluse pendant toute la durée du stockage, sans frais additionnels.

9. Rôle d'AlpTrade Consulting

AlpTrade Consulting intervient exclusivement comme société de conseil et de coordination administrative.

AlpTrade Consulting :

- ne vend pas les fûts,
- n'en est pas propriétaire,
- n'assume aucune responsabilité économique liée à la valeur, à la performance ou à la revente,
- n'effectue aucune analyse patrimoniale, financière ou personnelle de l'acheteur.

Toute décision d'acquisition, de conservation ou de revente relève exclusivement de l'acheteur.

10. Cadre légal et fiscal

L'acquisition de fûts de tequila constitue une **transaction commerciale sur biens tangibles**.

Ces opérations :

- ne sont pas soumises à la FINMA,
- ne relèvent ni de la LSFIn, ni de la LEFin.

Les conséquences fiscales éventuelles dépendent de la situation personnelle de l'acheteur.
Il est recommandé de consulter un **conseiller fiscal ou juridique indépendant**.

11. Points essentiels à retenir

- Acquisition de biens physiques, non d'un placement financier
- Propriété nominative certifiée
- Nouvelle production (mars 2025)
- Deux formules : Free Market / Buy-Back partiel
- Aucun rendement ni valorisation garantis
- Risque économique pleinement accepté par l'acquéreur

12. Contact

Pour toute information complémentaire :

AlpTrade Consulting

Email : info@patc.ch

Web : www.alptradeconsulting.ch

Téléphone : (+41) 079 564 92 88



13. Information sur Tromba

Tequila Tromba est une entreprise de spiritueux indépendante et artisanale, fondée sur une collaboration internationale entre le Canada, l'Australie et le Mexique.

Structure et Fondateurs

La société a été officiellement fondée en 2010-2011 par un groupe de passionnés et un maître distillateur de renom :

- **Eric Brass** (CEO) : Entrepreneur canadien originaire de Toronto, il a eu l'idée de la marque après avoir découvert la tequila de qualité au Mexique.
- **Marco Cedano** (Maître Distillateur) : Co-fondateur mexicain et figure emblématique de l'industrie, il a dirigé la production de la prestigieuse marque Don Julio pendant 17 ans avant de lancer son propre projet.
- **Nick Reid & Jimmy Sherry** : Co-fondateurs australiens qui ont contribué à l'expansion de la marque, notamment en Australie et aux États-Unis.

Siège et Production

L'entreprise opère avec une structure hybride :

Siège social : Situé à **Toronto, Canada** (96 Hillmount Avenue).

Production : La distillation s'effectue à la distillerie Tequila el Viejito à **San Agustín, Jalisco**, au Mexique, pour garantir l'appellation d'origine et le savoir-faire traditionnel.

Engagements Écologiques (Sustainability)

La société se distingue par des initiatives environnementales fortes :

- **Agave Rewilding Initiative** : En 2023, Tromba a acquis 28 hectares à Zapotitlán de Vadillo pour planter plus de 6 000 agaves d'espèces menacées. Ces plantes ne sont pas récoltées mais laissées à maturité pour favoriser la biodiversité et la pollinisation par les chauves-souris.
- **Restauration des sols** : L'entreprise a également planté plus de 10 000 arbres et plantes indigènes pour enrichir les sols et restaurer les écosystèmes locaux.

Partenariats et Expansion

- **Distribution** : En 2022, elle a signé un partenariat stratégique avec **Mark Anthony Wine & Spirits** pour renforcer sa présence nationale au Canada. Aux États-Unis, la marque est importée par **Royal Dutch Distillers**.
- **Taille** : L'entreprise emploie entre 50 et 200 personnes et reste l'une des marques de tequila artisanale à la croissance la plus rapide en Amérique du Nord.

La Distillerie : Integradora San Agustín

Ce site abrite la distillerie Integradora San Agustín, S.A. de C.V. (souvent associée ou située à proximité de la distillerie historique Tequila El Viejito). C'est ici que le maître distillateur Marco Cedano supervise la production artisanale de la marque.

Adresse : KM 8.3 Carretera Tototlán-Tepatitlán, Jalisco

Gamme de produits et caractéristiques

Tequila Tromba est une marque de tequila haut de gamme produite de manière artisanale dans les hautes terres (Highlands) de Jalisco, au Mexique. Fondée en 2010 par l'ancien maître distillateur de Don Julio, Marco Cedano, et son fils Rodrigo, elle est réputée pour son profil doux, fruité et accessible.

La marque propose trois expressions principales, ainsi que des éditions spéciales et une liqueur de café.

- **Tromba Blanco** : Non vieillie, elle présente un nez vif de citron, d'eucalyptus et de brise marine. En bouche, on retrouve des notes d'herbes fraîches et de poivre blanc avec une finale étonnante de vanille.
- **Tromba Reposado** : Vieillie de 6 à 8 mois en fûts de chêne blanc (anciens fûts de bourbon). Surnommée "The Soft Talker", elle offre des arômes de beurre de karité, de cacao, de noix grillées et de zestes d'orange.
- **Tromba Añejo** : Vieillie pendant 20 à 24 mois, elle développe une robe dorée profonde avec des notes complexes de sirop de cerise, de chocolat noir, de pomme et d'anis étoilé.
- **Produits dérivés** : La gamme inclut également la Tromba Cafeto (liqueur de café), la Tromba Cedano (édition anniversaire vieillie en fûts de Pinot Noir) et une Margarita artisanale pétillante prête à boire.

Avis et réputation

La marque bénéficie d'une excellente réputation auprès des amateurs et des experts pour son rapport qualité-prix.

- **Polyvalence** : Les critiques de *The Rum Howler Blog* et *Drinkhacker* soulignent que si elle est excellente à siroter pure, sa douceur et ses notes d'agave marquées en font une base exceptionnelle pour les cocktails, notamment les Margaritas.
- **Douceur** : Elle est souvent recommandée aux débutants qui souhaitent s'éloigner des tequilas trop sucrées ou "brûlantes" pour découvrir un profil plus traditionnel mais "gentil".
- **Récompenses** : Elle a reçu plusieurs distinctions, dont une médaille d'argent au *San Francisco World Spirits Competition* et le statut de finaliste à *l'Ultimate Beverage Challenge*.

Prix estimatifs

Les prix peuvent varier selon les détaillants et la région (données basées sur les marchés nord-américains et européens) :

- **Blanco** : ~40\$ (750 ml)
- **Reposado** : ~50\$ (750 ml)
- **Añejo** : ~60\$ - 75€

Tequila Tromba est particulièrement populaire au Canada, en Australie et aux États-Unis.