

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

21

---

22



CHAMPAGNE



MAISON FONDÉE

1812





LA  
MAISON



## PORTRAIT

---

### **Innovateur en Champagne**

Laurent-Perrier est une Maison familiale et indépendante qui a depuis toujours eu un rôle de pionnier et d'innovateur en Champagne. Par son engagement dans la Viticulture Durable du vignoble champenois, et à travers chacune de ses Cuvées, la Maison s'est construite autour de 4 convictions fortes :

#### **L'assemblage, et non le millésime**

L'assemblage est le vrai secret qualité de la Champagne. Ainsi, Laurent-Perrier est la seule Maison dont la cuvée la plus prestigieuse et la plus exigeante, Grand Siècle, n'est pas millésimée mais numérotée. C'est l'assemblage de 3 millésimes exceptionnels pour recréer l'année parfaite.

#### **Un style unique et distinctif : fraîcheur, élégance, pureté**

Ces caractéristiques sont présentes dans chacune des cuvées de la gamme Laurent-Perrier, toujours marquées par une complexité aromatique, une ampleur et une longueur en bouche exceptionnelles.

#### **Le Chardonnay**

Le Chardonnay est le cépage majoritaire dans tous les vins de la Maison, à l'exception de Cuvée Rosé et Alexandra Rosé. Le cépage Chardonnay apporte aux assemblages la fraîcheur, la finesse et l'élégance recherchées et rend le style Laurent-Perrier si distinct des autres Maisons.

#### **L'Expression du Pinot Noir**

La macération suivant la vendange permet d'obtenir une aromatique inégalée révélant toute la richesse des meilleurs Crus de Pinot Noir. La Cuvée Rosé en est la parfaite illustration.

**PLUS DE 200 ANS D'HISTOIRE AU SERVICE  
DU CHAMPAGNE ET DE LA CHAMPAGNE**

**Extraits choisis**

Entrée d'**Alexandra et Stéphanie de Nonancourt** au sein de Champagne Laurent-Perrier.

Située à Tours-sur-Marne, à la croisée des vignobles champenois, la Maison ne portera le nom de Veuve Laurent-Perrier que lorsque Mathilde-Emilie Perrier, veuve du Chef de Cave Eugène Laurent, reprend les rênes de cette Maison en 1887.

**Grand Siècle et Cuvée Rosé** sont lancées, toutes deux nées d'un élan d'audace et de créativité uniques, devenant ainsi deux signatures du style Laurent-Perrier.

Les marques de **Castellane, Delamotte et Salon** sont intégrées, constituant ainsi le portefeuille champagne du Groupe Laurent-Perrier.

1812

1939

1959

1968

1981

1983

1988

1987

1988

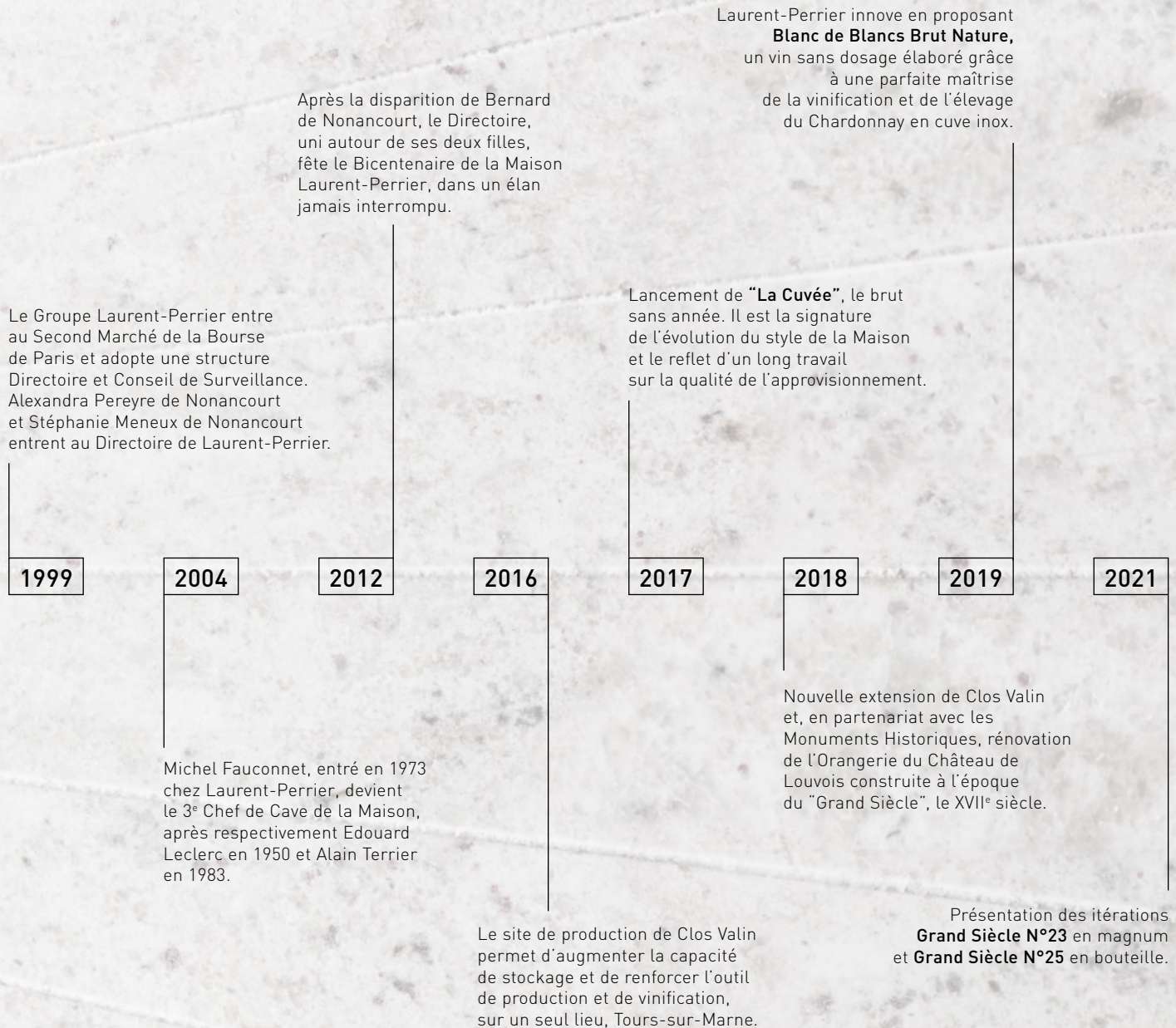
1995

Marie-Louise de Nonancourt, veuve et mère de quatre enfants, acquiert le Domaine Laurent-Perrier en février. Son fils, Bernard de Nonancourt, au retour de la guerre, commence en octobre 1945 un exigeant apprentissage de la vigne à la cave avant de devenir Président Directeur Général en novembre 1948 d'une marque classée à la 100<sup>e</sup> place mondiale.

Véritable illustration du savoir-faire de la Maison, **Ultra Brut** est précurseur de la catégorie Brut Nature, exprimant un champagne à l'état pur nommé à l'origine "Grand Vin Sans Sucre" au XIX<sup>e</sup> siècle par Madame Veuve Laurent-Perrier.

En 1982, Bernard de Nonancourt crée une grande cuvée rosé millésimée d'exception à travers laquelle s'expriment sa passion et le fruit de son expérience. Lancée en 1987, **Alexandra Rosé Millésimé** est un vin rare et recherché, un mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay.





## LES MARQUES DU GROUPE

---

### **Un portefeuille de marques uniques**

Le Groupe Laurent-Perrier détient un portefeuille de marques complémentaires couvrant tous les segments du marché et distribuées sur tous les circuits.









## DES VINS DE GASTRONOMIE

Les différentes Cuvées de la gamme possèdent chacune leur histoire et leur identité propre. Le caractère unique des Vins Laurent-Perrier permet de les associer à différents types de cuisine du monde.



## CUVÉE ROSÉ

Cuvée Rosé est lancée en 1968, née de l'audace et du savoir-faire unique de la Maison Laurent-Perrier. La macération d'une durée de 48 à 72 heures permet d'obtenir l'expression la plus riche et la plus subtile du Pinot Noir.



**GRAND SIÈCLE**

La nature ne nous donnera probablement jamais l'année œnologique parfaite, mais l'art de l'assemblage peut permettre de recréer cet absolu. Bien au-delà des millésimes rares, chaque itération de Grand Siècle est le choix de non pas une mais de trois années exceptionnelles au profil œnologique complémentaire, à partir de 11 des 17 Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir.

**ALEXANDRA ROSÉ 2004**

Vin rare et recherché qui provient d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles, Alexandra Rosé Millésimé est un mariage d'exception entre des Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay arrivés à maturité au même moment. Déguster Alexandra Rosé est un moment rare qu'il faut réserver aux mets les plus fins.





**BLANC DE BLANCS  
BRUT NATURE**

Une parfaite maîtrise de la vinification et de l'élevage en cuve inox du Chardonnay a permis à la Maison Laurent-Perrier d'élaborer un Blanc de Blancs Brut Nature. Ce vin sans dosage est un véritable vin pour la gastronomie qui s'associe avec les poissons les plus fins.

**ULTRA BRUT**

Précurseur de la catégorie Brut Nature, Ultra Brut est un vin sans sucre ajouté, exprimant un champagne à l'état pur. Lancé en 1981, ce vin est une véritable illustration du savoir-faire de la Maison. Ce vin s'associe parfaitement aux fruits de mer, aux sushis, à un ceviche de poisson blanc mais également à un parmesan jeune ou un jambon pata negra.





**“LA CUVÉE”**

Ce vin est issu du jus le plus pur du raisin, qui seul permet à Laurent-Perrier d’élaborer “La Cuvée”, un vin de champagne d’une grande finesse et d’une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans nos caves. Ses notes d’agrumes et de fruits blancs et son parfait équilibre entre la fraîcheur et la finesse, soutenu par une effervescence subtile, en font un champagne idéal pour l’apéritif.

Le Millésimé est le choix d’une année exceptionnelle dont seule une sélection de Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir entreront dans la composition d’une future itération de Grand Siècle. Brut Millésimé 2012 est un vin rare et exceptionnel qui exprime le caractère d’une année dans le style Laurent-Perrier. Il se marie avec des textures denses, tendres et délicates comme les coquillages, les poissons nobles, la volaille et le filet de veau.

**BRUT MILLÉSIMÉ 2012**









## CHAMPAGNE SALON

### Un champagne unique, un vin d'exception

Tout dans ce vin d'exception est placé sous le signe de l'unicité. Un seul homme, Aimé Salon. Un seul terroir, la Côte des Blancs. Un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger. Un seul cépage, le Chardonnay et une seule année sans aucun assemblage.

2021 aura été l'année du lancement du dernier millésime de Salon, Champagne Salon 2012. 43<sup>e</sup> cuvée en plus de 100 ans d'existence, ce millésime est un véritable chef d'œuvre, fruit du respect de la nature, de la terre offerte et conservée dans sa plus belle expression, et le savoir-faire humain, trésors inestimables rassemblés dans cette recherche de perfection.

CHAMPAGNE

**S**  
SALON  
*Le Mesnil*



## CHAMPAGNE DELAMOTTE

### **Au cœur de la Côte des Blancs, la Maison sœur de Champagne Salon**

Créée en 1760, la Maison Delamotte propose des champagnes qui se caractérisent par la fraîcheur et la finesse du Chardonnay de la Côte des Blancs et qui expriment parfaitement les spécificités gustatives de ce cépage si noble. Aériens, impertinents, plus complexes en vieillissant, ce sont des champagnes de tous les instants.

Champagne Delamotte continue de développer sa présence à l'étranger dans plus de 70 pays, en étant désormais distribué sur neuf nouveaux marchés, plus particulièrement en Chine, où la marque renforce et accroît sa visibilité grâce à des événements en duplex. Le succès du Blanc de Blancs Millésimé 2014, uniquement disponible sous allocation témoigne de la notoriété de la Maison Delamotte, en France comme à l'étranger.













## CHAMPAGNE DE CASTELLANE

### Un assemblage parfaitement maîtrisé du Chardonnay, du Pinot Noir et du Meunier

La marque de Castellane, créée en 1895 par Florens de Castellane, est signée de la croix rouge de Saint-André. Installée sur les hauteurs de la ville d'Épernay, la Maison sparnacienne se distingue par son architecture et par la richesse de son patrimoine. À ce titre, la tour beffroi dominant le vignoble d'Épernay est un symbole de la ville et son implantation stratégique au bord de la voie ferrée reliant Paris à Strasbourg a permis à la marque de prendre son envol sous l'impulsion d'Alexandre Mérand.

En 2018, la Maison a engagé des travaux de recherches sur son histoire, ses bâtiments inscrits aux monuments historiques avec la mise en valeur de l'histoire de la tour et son patrimoine exceptionnel, visible notamment dans la salle des étiquettes.





**UNE PRÉSENCE MONDIALE**

**7  
filiales**

Allemagne  
Belgique  
États-Unis  
France  
Italie  
Royaume-Uni  
Suisse

**des  
distributeurs  
indépendants  
dans 120 pays**

Autriche  
Brésil  
Canada  
Chine  
Côte d'Ivoire  
Émirats Arabes Unis  
Espagne  
Japon  
Pays nordiques  
Porto Rico...





● — **TOURS-SUR-MARNE**  
GRAND CRU CLASSÉ

**UN ANCRAGE CHAMPENOIS**

Rang mondial en valeur  
**2<sup>e</sup>** de Champagne Laurent-Perrier.

Chiffre d'affaires (champagne)  
en millions d'euros  
du Groupe Laurent-Perrier  
**292,8** au 31 mars 2022.

Pourcentage  
du chiffre d'affaires  
représenté  
par les cuvées  
Haut de Gamme  
pour la marque  
Laurent-Perrier  
entre avril 2021  
et mars 2022.  
**42,6%**

Pourcentage du chiffre d'affaires représenté  
par les exportations pour la marque Laurent-Perrier  
en 2021-2022.  
**83,4%**



# LA QUALITÉ DES VINS





## GRAND SIÈCLE PAR LAURENT-PERRIER

### Recréer l'année parfaite

Le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige. Chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre de créer ce que la nature ne nous donnera jamais : l'année parfaite.

L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité et complexité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps. Sur cette idée Grand Siècle est né en 1959.

Pour parvenir à créer ce vin, d'une complexité aromatique, d'une ampleur, d'une profondeur et d'une finesse exceptionnelles, Laurent-Perrier va s'appuyer sur les **caractéristiques des grandes années millésimées** de la Champagne : **fraîcheur, structure, finesse**. Le style Laurent-Perrier, associé aux plus grands terroirs champenois et à un long vieillissement sur lies, va permettre à cette Cuvée unique de maintenir sa fraîcheur en lui assurant un grand potentiel de garde.

L'assemblage de Grand Siècle repose sur des principes désormais immuables. **3 années exceptionnelles sont choisies pour leur complémentarité** parmi les rares millésimes de Laurent-Perrier. Dans chacune d'elles, **une majorité de Chardonnay complétée par du Pinot Noir** sera sélectionnée **à partir des 11 Grands Crus choisis par la Maison** pour exprimer le style Grand Siècle, parmi les 17 Grands Crus de la Champagne.

Cette sélection rigoureuse est indispensable pour nous permettre de **recréer l'année parfaite** grâce à l'assemblage. Après un temps de **vieillessement d'au moins 10 ans**, cette production restreinte se révélera au travers d'une nouvelle itération.

**L'EXPRESSION  
DU PINOT NOIR**



Depuis 1968, Laurent-Perrier a développé la maîtrise d'un savoir-faire très particulier et rare en Champagne, celui de la macération. La macération permet à Laurent-Perrier de tirer pour **Cuvée Rosé** une aromatique unique, immédiatement reconnaissable année après année, empreinte de fruits rouges et de fraîcheur. C'est cette qualité unique qui en fait le choix préféré des plus grands établissements à travers le monde.



L'EXPRESSION  
DU CHARDONNAY

Depuis 2019, Laurent-Perrier a de nouveau innové avec **Blanc de Blancs Brut Nature**, dernière-née des Cuvées de Laurent-Perrier. Un champagne à base de Chardonnay, sans dosage, que seule une parfaite maîtrise des Crus, des millésimes et de la vinification permet d'obtenir. Vin d'exception élégant est obtenu à partir des meilleurs Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, il se distingue par une très grande pureté et de délicieuses notes citronnées.





**LE VIGNOBLE UN TRÉSOR  
QUI SE CULTIVE**

---

### **L'art de l'assemblage par Laurent-Perrier**

Le champagne est l'art de l'assemblage.

La Maison Laurent-Perrier excelle dans ce savoir-faire, sous la conduite de Michel Fauconnet, 3<sup>e</sup> Chef de Cave depuis 1950.

Chez Laurent-Perrier, faire un vin, c'est sélectionner les meilleurs jus au pressoir, composer quasi exclusivement des deux grands cépages de la Champagne, le Chardonnay et le Pinot Noir. C'est choisir les vins clairs qui entreront dans la composition finale, parmi les meilleurs des 319 villages AOC Champagne dont 17 Grands Crus et 44 Premiers Crus.

Faire un vin, c'est réussir à atteindre l'équilibre parfait entre une année de base et les vins de réserve pour trouver chaque année le style si caractéristique de la Maison ; c'est enfin faire vieillir longtemps nos Cuvées pour qu'elles soient parfaitement prêtes à être dégustées dès leur mise sur le marché.

Chacune de ces étapes ne peut se faire que si nous avons les meilleurs raisins, c'est pourquoi le partenariat, de longue date, parfois sur plusieurs générations, avec des viticulteurs de la région, est essentiel.



**LE RESPECT DE LA TERRE,  
DE L'AIR ET DE L'EAU**

---

**Laurent-Perrier, responsable et engagé**

Dès les années 1980, la Champagne s'est mobilisée pour mettre en œuvre des solutions pour protéger l'environnement.

Aujourd'hui, la filière Champagne a pour objectif à horizon 2030 d'avoir 100 % des surfaces certifiées, en intervenant sur trois domaines principaux :

- > la préservation et la mise en valeur des terroirs et paysages,
- > la gestion des effluents, déchets et sous-produits,
- > la réduction de l'empreinte carbone.

Le Groupe Laurent-Perrier, dans le cadre de sa stratégie environnementale pour le vignoble et sur la totalité de ses parcelles, a obtenu en février 2018 la certification Viticulture Durable en Champagne (VDC) et la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Le Groupe maîtrise sa production de déchets, tant liés à la production de vins qu'aux emballages des produits, en favorisant le recyclage. Laurent-Perrier s'attache aussi à minimiser sa consommation d'eau, d'électricité et de gaz sur son site de production.



Vignoble de Villers-Allerand, Montagne de Reims.







LA QUALITÉ  
DES HOMMES

## BILAN COMMERCIAL

**MICHELLE DEFEO**  
Directrice Générale  
Laurent-Perrier US



### Comment s'est passée la reprise sur le marché américain en 2021 ?

Les expéditions de champagne vers les États-Unis ont fait un retour en force, augmentant de 64 % en 2021 par rapport à l'année précédente. Le fort redémarrage du CHR où nous avons enregistré une belle progression ainsi que le maintien du circuit off trade, extrêmement sain pour Laurent-Perrier, nous ont permis de continuer à croître.

### Quelles sont les caractéristiques de votre marché ?

Lorsqu'il était impossible de voyager ou de dîner au restaurant, les américains ont assez naturellement consommé du champagne à domicile. Ce nouveau mode de consommation s'est installé durablement dans les foyers alors même que l'activité on et off trade reprenait, conduisant ainsi les États-Unis à devenir le premier marché export en 2021 en valeur et en volume. La seule limite à cette croissance est aujourd'hui de répondre aux contraintes logistiques et de disponibilité de nos cuvées.

### Comment envisagez-vous l'année à venir ?

Sur les deux dernières années, Laurent-Perrier a doublé ses ventes aux États-Unis, passant ainsi de la neuvième à la troisième place en volume. Afin de maintenir cette position et de se concentrer sur une croissance en valeur, nous avons réorganisé notre structure en termes de management, augmenté la taille de notre équipe et nous continuerons d'investir dans la professionnalisation et la formation. Ces changements vont renforcer notre capacité à répondre aux objectifs stratégiques souhaités par le Groupe.



**BUREAU  
LAURENT-PERRIER  
US**

3718 Northern Blvd,  
Suite 301  
Long Island City,  
NY 11101,  
USA





**BUREAU  
LAURENT-PERRIER  
UK**

66-68 Chapel Street  
Marlow  
Buckinghamshire  
SL7 1DE  
UK



**ADAM GUY**  
 Directeur Général  
 Laurent-Perrier UK

## BILAN COMMERCIAL

### Comment s'est passée la reprise sur le marché anglais en 2021 ?

Depuis le début de la pandémie, les dépenses liées aux loisirs comme les vacances à l'étranger, les sorties au restaurant, les spectacles, ont largement diminué et ont donc permis d'économiser. Dans ce contexte, la consommation de champagne a été l'un des rares luxes que les consommateurs ont pu s'offrir. Cette tendance s'est poursuivie en 2021-2022.

Parallèlement à cela, depuis que les commerces ont réouvert, il y a eu une tendance à premiumiser l'expérience, pour inciter les consommateurs à revenir après la Covid. Bien que la demande a été ralentie en décembre 2021 en raison du nouveau variant Omicron, elle s'est de nouveau améliorée début 2022 avec l'allègement des restrictions et une plus forte demande de la consommation à domicile mais également en on et off-trade, entraînant mêmes des ruptures pour les grandes marques de Champagne.

### Quelles sont les caractéristiques de votre marché ?

Le Royaume-Uni est, avec les États-Unis, le plus grand marché export en termes de volumes, malgré une baisse significative pendant la pandémie (CIVC 2020). La plupart des grandes marques de Champagne sont présentes au Royaume-Uni. Les ventes sur le circuit on-trade sont encore très liées aux promotions et particulièrement pendant les fêtes de fin d'année. Toutefois, compte tenu de la forte tension sur les volumes, la promotion a été moindre en 2021-2022.

### Comment envisagez-vous l'année à venir ?

Au cours des prochaines années et au vu de la demande internationale, la demande devrait être supérieure à l'offre. Toutefois, la prudence reste de mise pendant ces périodes troublées dues à la pandémie. Nos prix de vente ont dû répercuter la hausse des coûts des matières premières, cela dans un contexte plus général de hausse des prix. Il faut faire attention au fait que l'allègement des restrictions sanitaires va permettre aux consommateurs de passer plus de temps hors de leur domicile, ce qui risque d'impacter négativement la consommation à domicile.

**BILAN COMMERCIAL**

**STEFANO DELLA PORTA**

Directeur Général

Laurent-Perrier Italie



**Comment s'est passée la reprise sur le marché italien en 2021 ?**

La France comme l'Italie sont deux grands pays producteurs de vins, deux pays de traditions vinicoles séculaires, où les consommateurs attachent une grande importance à la qualité des vins et à la manière de les consommer. La pandémie a obligé les consommateurs à rester chez eux et comme à toute chose malheur est bon, ils en ont profité pour prendre le temps de déguster des vins de qualité.

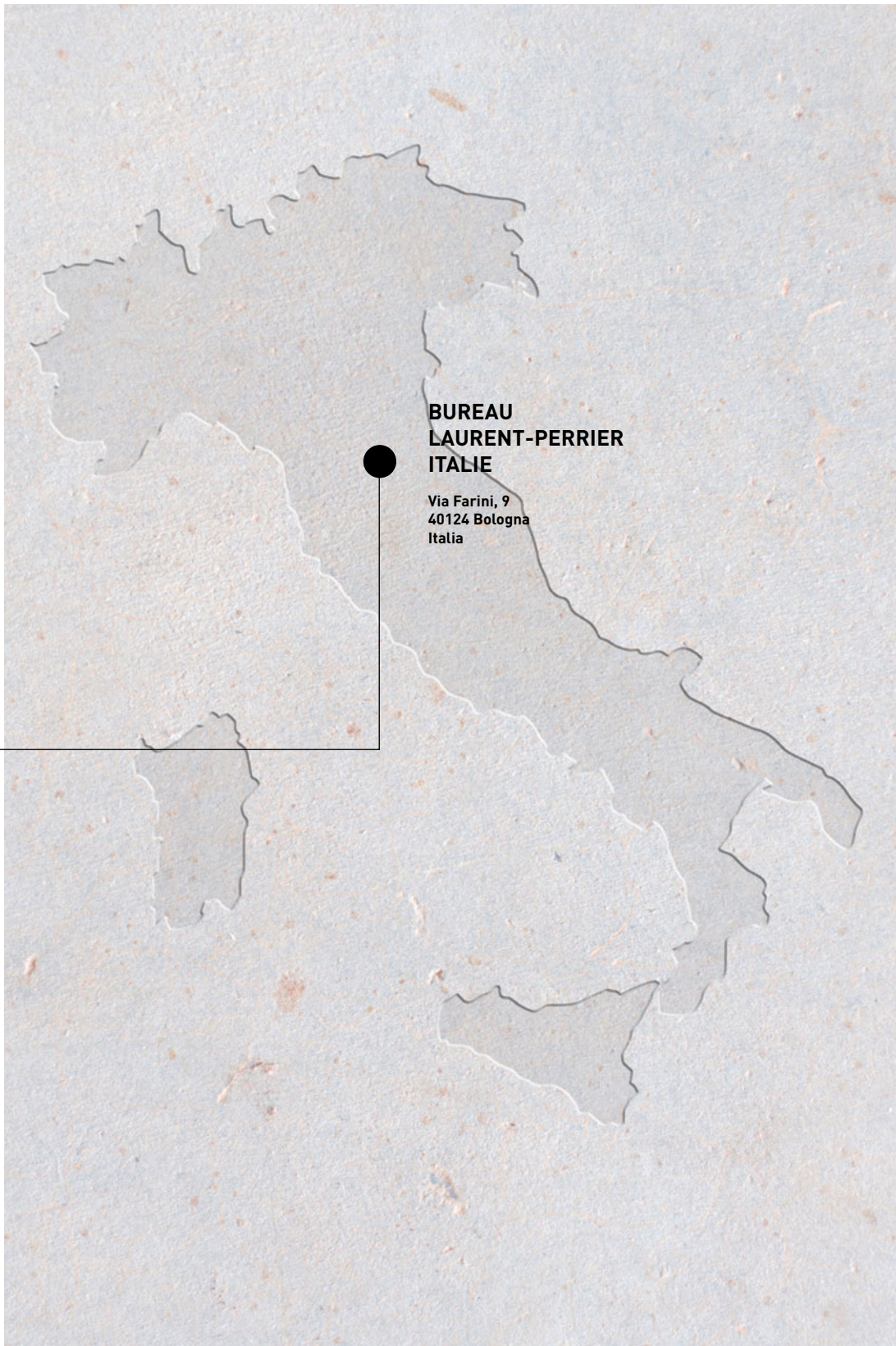
**Quelles sont les caractéristiques de votre marché ?**

2021 a permis à Laurent-Perrier de performer auprès des consommateurs de haut de gamme, notamment grâce au lancement des Millésimes Réserves et à celui des nouvelles itérations de Grand Siècle. Un intérêt également marqué par les professionnels du vin, cavistes et sommeliers. La croissance du segment haut de gamme a été très profitable à Laurent-Perrier notamment avec Cuvée Rosé.

**Comment envisagez-vous l'année à venir ?**

Le début de l'année 2022 semble confirmer un intérêt croissant pour les vins effervescents et plus particulièrement pour le champagne. 2022 sera certainement une très bonne année si la zone Euro réussit à maîtriser l'inflation.





### **Comment s'est passée la reprise sur le marché allemand et le marché suisse en 2021 ?**

En 2021, les exportations de champagne vers l'Allemagne et la Suisse se sont nettement redressées. La Suisse a augmenté en volume de +26 % dépassant ainsi la période pré-pandémique et le prix moyen a augmenté de +5,2%. L'Allemagne, quant à elle, a réalisé une croissance de +10,4 % avec une augmentation moyenne des prix de +9,3%. La part de marché des cuvées de prestige chez Laurent-Perrier a progressé de 36,4 % malgré la mise en place d'un système d'allocations pour Cuvée Rosé, Blanc de Blancs Brut Nature et Grand Siècle.

### **Quelles sont les caractéristiques de ces deux marchés ?**

En 2021, à la suite de la pandémie, la dynamique du marché s'est caractérisée par une augmentation de la consommation domestique et une montée en gamme. La fermeture des principaux points de vente tels que les bars, les hôtels et les restaurants a entraîné un déplacement en partie de la consommation de champagne vers le domicile. En parallèle, les marques premium et les cuvées de prestige ont fortement profité de cette période. Certains de nos principaux concurrents ont évidemment été surpris par une croissance inattendue après une année 2020 troublée.

### **Comment envisagez-vous l'année à venir ?**

Compte tenu des incertitudes économiques et politiques, les perspectives offrent à la fois des opportunités mais moins de risques. Les filiales allemande et suisse vont investir dans le renforcement des équipes par la formation mais aussi l'ajout de nouveaux talents. De plus, nous continuerons à nous concentrer sur nos cuvées de prestige dans le but d'augmenter la distribution, la notoriété et l'image de la marque.

Nous pensons que l'incroyable succès de l'exercice 2021/2022 repose sur les investissements réalisés dans nos marques et notre organisation au cours des années précédentes. Sur la base de nos valeurs fondamentales basées sur la tradition familiale, la qualité supérieure et les partenariats à long terme avec nos clients, nous nous engageons à poursuivre notre succès dans les années à venir.

## **BILAN COMMERCIAL**

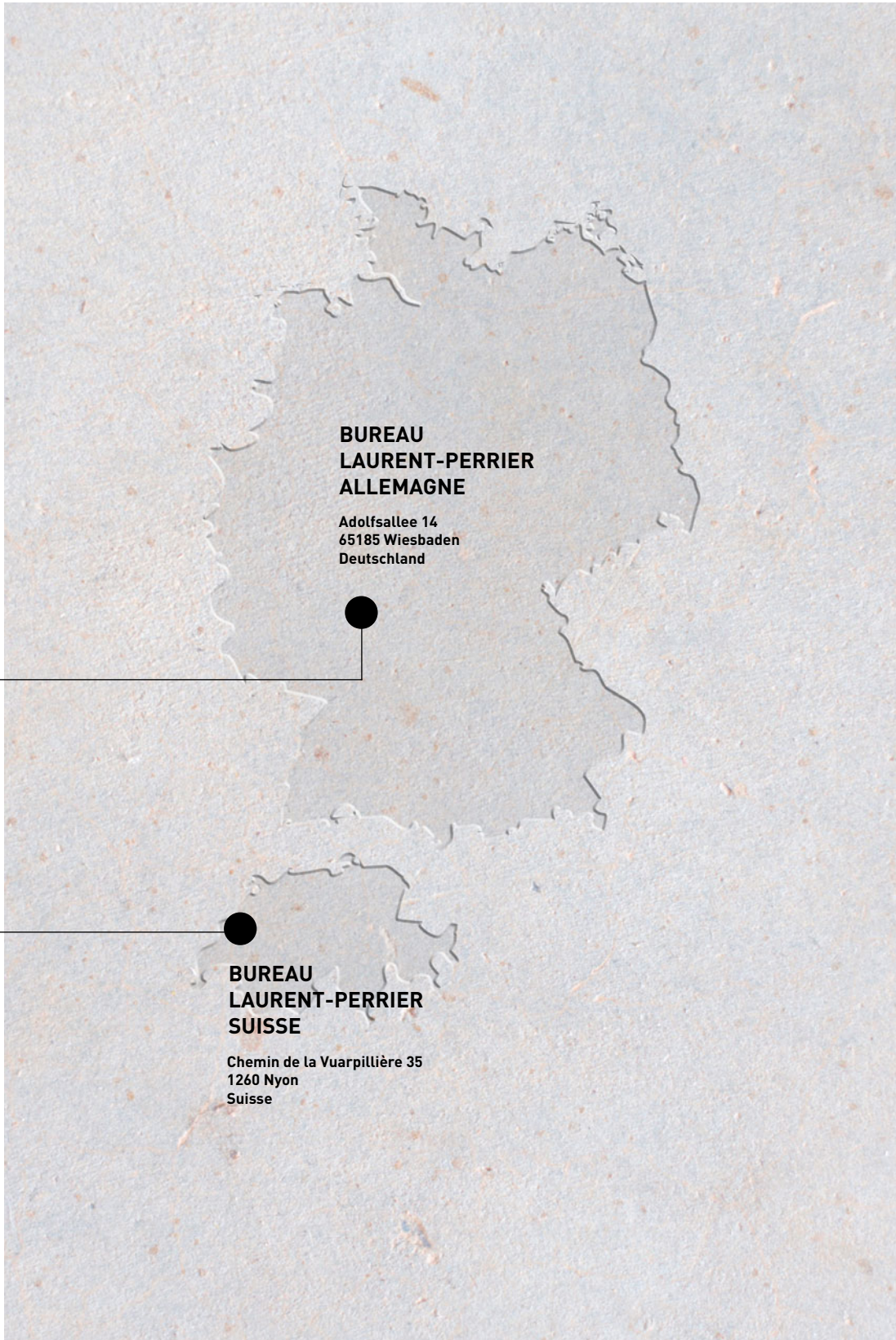
**SEZAI ÖZKAN**

Directeur Général

Laurent-Perrier Allemagne et Suisse







**BUREAU  
LAURENT-PERRIER  
ALLEMAGNE**

Adolfsallee 14  
65185 Wiesbaden  
Deutschland

**BUREAU  
LAURENT-PERRIER  
SUISSE**

Chemin de la Vuarpillière 35  
1260 Nyon  
Suisse





LA FORCE  
DE LA MARQUE

**LANCEMENT DE GRAND SIÈCLE  
ITÉRATION N°25 ET ITÉRATION N°23**

---

**La Maison Laurent-Perrier a dévoilé en octobre 2021 les deux dernières itérations de Grand Siècle, Grand Siècle N°25 en bouteille et Grand Siècle N°23 en magnum.**

Lucie Pereyre de Nonancourt, 4<sup>e</sup> génération et Edouard Cossy, Directeur Monde de Grand Siècle, ont pour objectif de promouvoir à travers le monde cette cuvée de prestige, auprès de Fine Wine Merchants, d'amateurs avisés et de la presse spécialisée.

Grand Siècle Itération N°25, composé des années 2008, 2007 et 2006 est disponible en bouteille et a bénéficié d'un vieillissement en cave de 10 ans. Grand Siècle Itération N°23, disponible quant à lui uniquement en magnum, a disposé d'un vieillissement prolongé de plus de 14 ans, permettant de révéler une grande complexité aromatique par son assemblage des années 2006, 2004 et 2002.

En France à Paris, au Royaume-Uni à Londres, en Italie à Milan et Bologne, en Allemagne, à Hambourg et Munich, aux États-Unis à New York, des dîners en accord mets-vins ont permis aux convives de découvrir ce vin à la persistance aromatique exceptionnelle.







GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°25  
EN BOUTEILLE (2008 – 2007 – 2006)

99/100  
James Suckling

JAMESSUCKLING.COM 

96/100  
Essi Avellan

ESSI AVELLAN MW

96+/100  
Robert Parker Wine Advocate



WINE ADVOCATE



GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°23  
EN MAGNUM (2006 – 2004 – 2002)

99/100  
James Suckling

JAMESSUCKLING.COM 

19/20  
JANCIS ROBINSON



96/100  
Robert Parker Wine Advocate



WINE ADVOCATE



**UNE NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE  
POUR CUVÉE ROSÉ**

---

**Un vent de liberté, d'audace et de poésie souffle  
chez Laurent-Perrier.**

Quelle liberté de penser et quelle audace a-t-il fallu à Bernard de Nonancourt et à son chef de cave de l'époque, en 1968, pour faire d'un Champagne Rosé une des cuvées emblématiques de la Maison, alors même que la catégorie du champagne rosé n'était pas encore révélée.

Aujourd'hui encore, plus de 50 ans après son lancement, Laurent-Perrier Cuvée Rosé continue de nous étonner avec ses notes envoûtantes et ses arômes intenses de fruits rouges. Nous poursuivons l'audace créatrice de Laurent-Perrier, en proposant un rosé de macération de Pinot Noir, en préservant la biodiversité du terroir champenois, en allant au-delà des règles en matière de responsabilité environnementale, en respectant le cahier des charges des certifications Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale.

Un nouvel écrin, rituel de service unique dans le monde du champagne, se réinvente pour la quatrième fois. Après la robe « Maillage », la robe « Constellation » et la robe « Zèbre », Laurent-Perrier propose la robe « Papillons ». Réutilisable grâce à son fermoir, elle symbolise pour la Maison Laurent-Perrier le respect de la nature et de l'environnement.

Au Royaume-Uni, cette édition limitée a été présentée en exclusivité chez Selfridges et mis en lumière au moment des fêtes de fin d'année dans le hall du célèbre hôtel londonien The Savoy, sur le thème de la forêt enchantée en partenariat avec l'illustrateur Kay Nielsen. En France, le festival Taste of Paris, lieu de rassemblement des chefs emblématiques de la scène gastronomique française, est également l'endroit privilégié pour présenter cette édition limitée, véritable écrin de Cuvée Rosé pour le service.





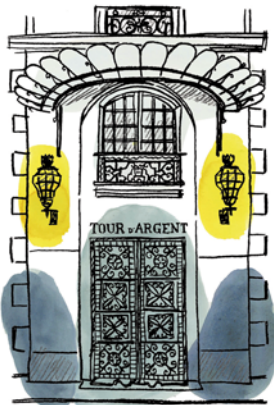
**Le Taillevent Paris**



**Byblos Saint-Tropez**



**The Ritz London**



**Tour d'Argent Paris**



**Le Gstaad Palace**



**The Royal Albert Hall**



**Le Prince de Galles Paris**



**Hôtel Principe di Savoia Milan**



**Corinthia Hotel London**

Illustrations : Sacha Floch Poliakoff

Illustrations : José Lozano

Illustrations : Quentin Blake

**UNE SIGNATURE CUVÉE ROSÉ  
« CHOISIE PAR LES MEILLEURS »**

---

**Laurent-Perrier cultive son attachement à la gastronomie en partenariat avec les plus grands établissements de l'hôtellerie et de la restauration du monde entier.**

Cette signature est celle de la campagne de communication initiée en 2015, en partenariat avec des établissements de renommée mondiale : Gstaad Palace, la Tour d'Argent, Byblos, The Ritz London, Principe di Savoia... Reconnus pour leur exigence en matière de grands vins, leur caution est un honneur pour Laurent-Perrier mais également un gage de qualité voire d'excellence pour les consommateurs.

En 2021, deux nouveaux illustrateurs français, Sacha Floch Poliakoff et José Lozano, ont accepté de signer la campagne en proposant deux traités graphiques colorés et modernes des établissements associés à Laurent-Perrier pour la France, l'Allemagne et la Suisse. En Angleterre, l'interprétation graphique des établissements est réalisée par Quentin Blake, célèbre illustrateur.

## **UN RENFORCEMENT DE LA PRÉSENCE DIGITALE**

---

### **Une visibilité croissante sur les réseaux sociaux**

Le compte Instagram @champagnelaurentperrier est aujourd'hui suivi avec passion par plus de 180 000 abonnés dans le monde. La Maison propose également des contenus complémentaires sur d'autres réseaux sociaux tels que Facebook, LinkedIn, Youtube ou encore Pinterest.

### **Un nouveau site institutionnel**






Le site institutionnel [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com), disponible en français, en anglais et en allemand, permet aujourd'hui de retrouver l'histoire, les caractéristiques et les informations sur chacune des cuvées emblématiques de la Maison.

### **Un lien constant avec nos consommateurs et nos clients**

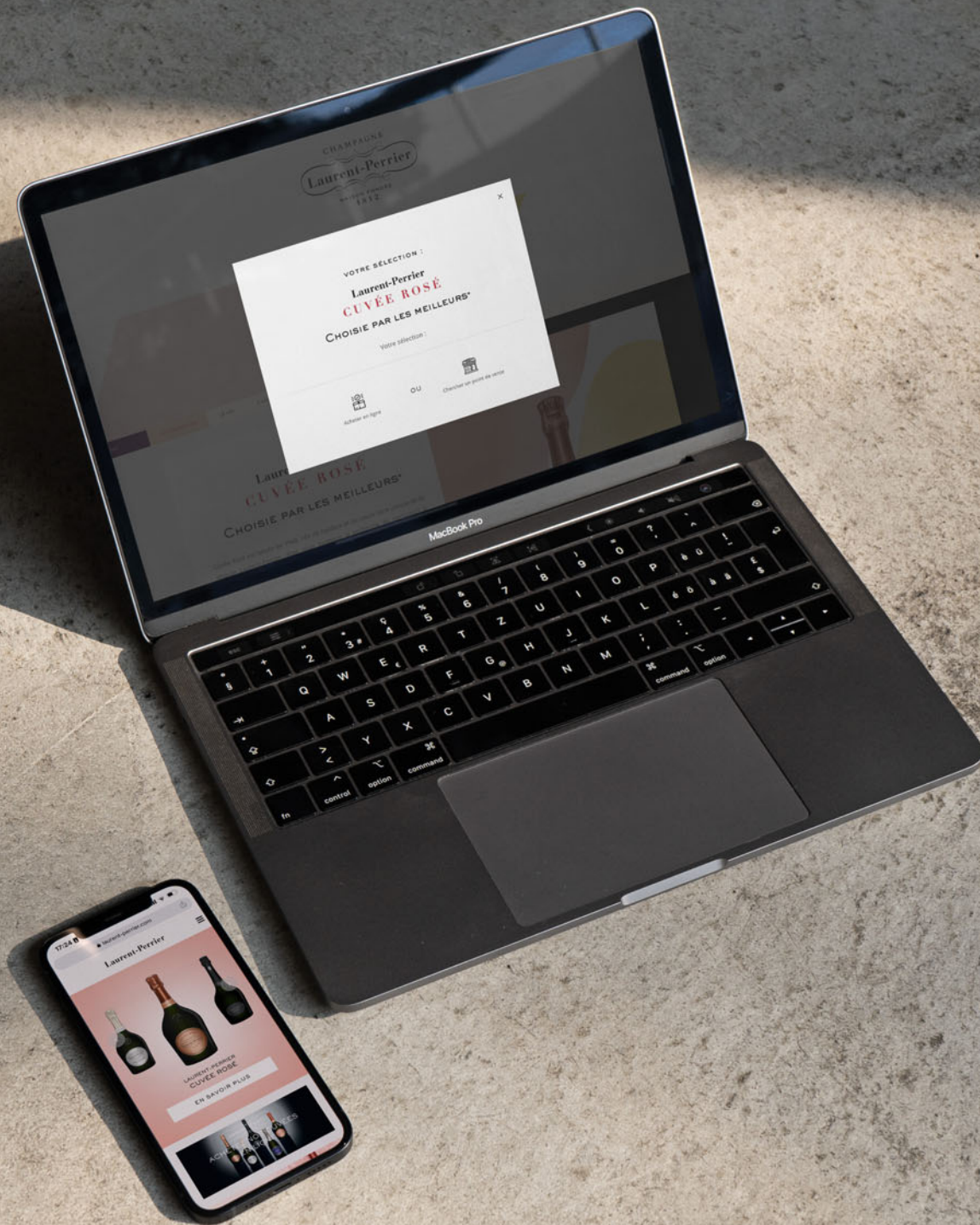
Chaque mois, une newsletter Laurent-Perrier permet aux amateurs de suivre les actualités de la Maison : lancement de nos Cuvées, événements, dégustations, récompenses... Un outil indispensable pour fidéliser nos contacts.





-  @champagnelaurentperrier
-  @champagnelaurentperrierFR
-  Champagne Laurent-Perrier
-  Champagne Laurent-Perrier
-  champagnelaurentperrier





**UN RENFORCEMENT  
DE LA PRÉSENCE DIGITALE**

---

**Une section de vente par affiliation auprès des clients partenaires de Laurent-Perrier est disponible pour la version française et anglaise.**

Laurent-Perrier se lance dans le e-commerce en France, au Royaume-Uni et aux États-Unis par le biais de la vente par affiliation.

Désormais, les visiteurs du site internet Laurent-Perrier ont la possibilité d'acheter en ligne les Cuvées iconiques de la Maison via les sites de partenaires cavistes et également de retrouver les points de ventes les plus proches.

Les partenaires cavistes ont été sélectionnés par la force de vente en fonction de la qualité de leur service et de leur stratégie de prix.

Les équipes Laurent-Perrier, en étroite collaboration avec les partenaires sélectionnés, ont développé des pages d'accueil personnalisées afin d'offrir une expérience utilisateur optimale. La version mobile du site Laurent-Perrier ainsi retravaillée représente désormais 65% du trafic.

En complément, des opérations de visibilité ont été initiées (campagnes Google et réseaux sociaux) dans le but de maximiser les ventes lors des temps forts commerciaux.



**UN LIEN FORT  
À LA GASTRONOMIE**

---

**Laurent-Perrier cultive son attachement à la gastronomie, en collaboration avec des chefs de renom.**

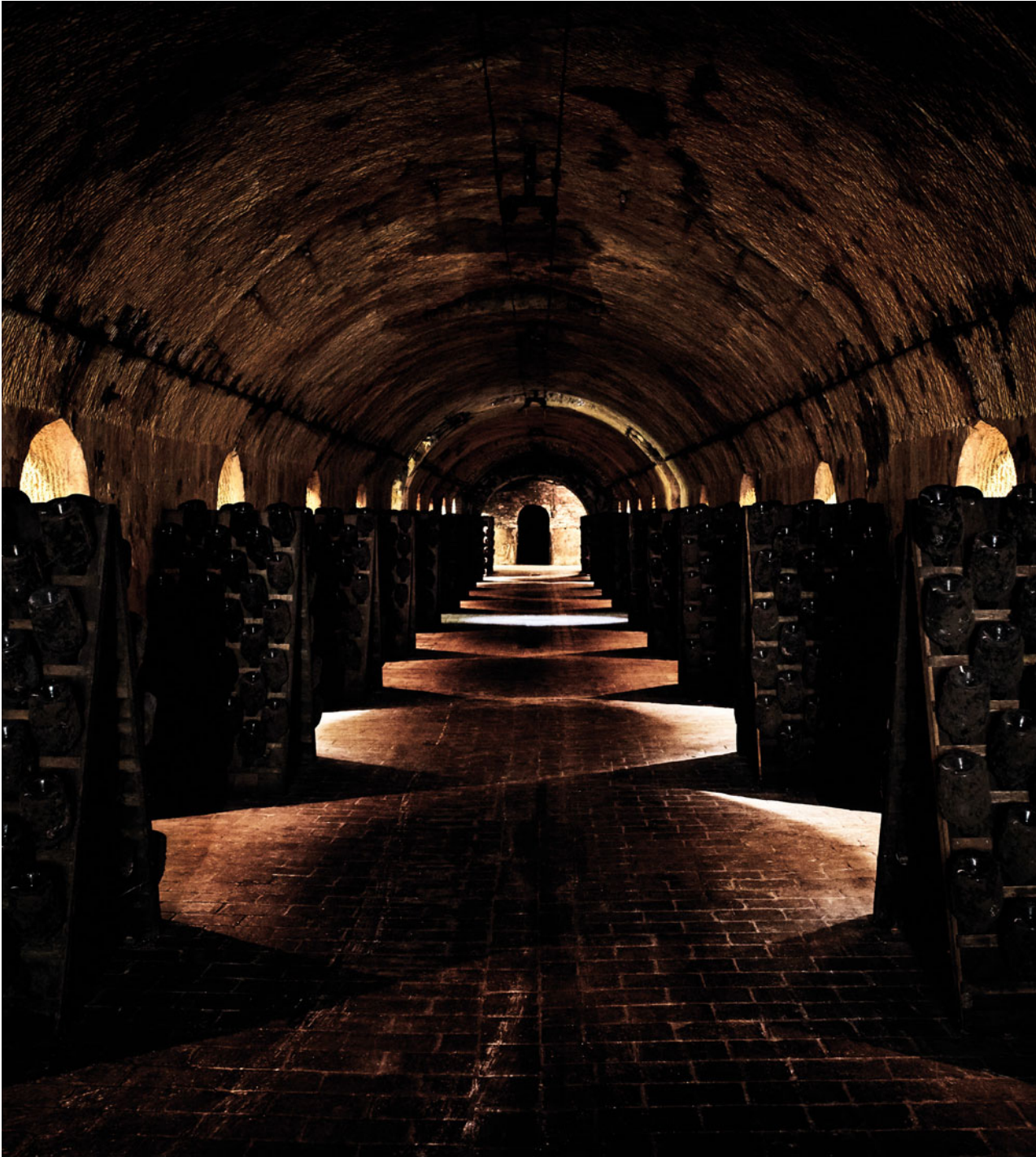
**Laurent-Perrier partenaire de la gastronomie**

L'histoire de Laurent-Perrier et celle de la gastronomie ont toujours été intimement liées. Dès les années 1950, Laurent-Perrier a développé une gamme de vins basés sur la fraîcheur, la finesse et l'élégance pour accompagner parfaitement la gastronomie française, à l'apéritif et tout au long du repas. Depuis Laurent-Perrier a toujours su accompagner les acteurs référents de la gastronomie et sublimer leurs créations.



De haut en bas et de gauche à droite : Tom Kerridge - restaurant *Kerridge* (Londres) ; John Williams MBE - restaurant *Ritz London* (Londres) ; Paco Roncero - restaurant *Paco Roncero* (Madrid) ; Pascal Helard et Dominique Minchelli - restaurant *Le Duc* (Paris) ; Eric Chavot - restaurant *Coda* (Londres) ; Giuliano Sperandio - restaurant *Le Taillevent* (Paris).







L'ANNÉE  
2021-2022



Alexandra PEREYRE DE NONANCOURT



Stéphane DALYAC



Stéphanie MENEUX DE NONANCOURT

## LE DIRECTOIRE

### **Dans un marché du champagne connaissant un grand dynamisme, le Groupe Laurent-Perrier enregistre une forte progression de ses résultats.**

Cette performance est soutenue par la reprise économique mondiale, suite à l'amélioration de la situation sanitaire, et par les efforts engagés depuis plusieurs années sur la politique de valeur du Groupe.

Durant cette année, les ventes ont progressé de +58 % en volume par rapport à l'année précédente. Le chiffre d'affaires (ventes champagne) de l'exercice, quant à lui, s'établit à 292,8 millions d'euros.

Le Groupe a également engagé la reprise graduelle de ses investissements de long-terme, notamment en support de ses marques et en matière de développement commercial. Cette reprise des investissements s'est réalisée en lien étroit avec la capacité à valoriser les ventes et maîtriser les coûts.

L'ensemble contribue ainsi au développement du taux de marge opérationnelle du Groupe, qui atteint 26 % à taux de change courants. Le résultat net part du Groupe enregistre également une très nette progression. Il s'établit à 50,2 millions d'euros à taux de change courants et représente ainsi 16,4 % du chiffre d'affaires consolidé du Groupe.

Le cash-flow opérationnel de la période augmente de +65,6 millions d'euros par rapport à l'exercice N-1.

Cette augmentation est liée à la croissance de l'activité et à la maîtrise du besoin en fonds de roulement, notamment en matière de stocks.

Les éléments du Bilan consolidé clos au 31 mars 2022 témoignent une nouvelle fois de la solidité de la structure financière du Groupe. Les capitaux propres part du Groupe s'élèvent à 500,7 millions d'euros et l'endettement net s'établit à 225,1 millions d'euros incluant une trésorerie active de 125,7 millions d'euros.

Dans ce contexte d'activité marqué par la vigueur et l'intensité de la reprise des expéditions de champagne en 2021, les résultats annuels publiés au titre de l'exercice 2021-2022 ont bénéficié d'une situation exceptionnelle.

Face aux incertitudes nées du conflit en Ukraine, des tensions inflationnistes et des politiques monétaires qui en résultent appelant toutes à beaucoup de prudence, le Groupe Laurent-Perrier poursuivra avec vigilance et confiance l'exécution de son plan d'affaires 2021-2025 et maintiendra le cap de sa stratégie de valeur qui repose sur quatre piliers :

- Un métier unique : l'élaboration et la vente de vins de Champagne haut de gamme
- Un approvisionnement de qualité reposant sur une politique de partenariats
- Un portefeuille de marques fortes et complémentaires
- Une distribution mondiale bien maîtrisée.

**Stéphane DALYAC**  
Président du Directoire



## LE CONSEIL DE SURVEILLANCE

**Le Groupe Laurent-Perrier, sous l'autorité du Président du Directoire, Monsieur Stéphane Dalyac, enregistre une forte progression dans un contexte marché très favorable.**

Cette performance est soutenue par la reprise économique mondiale, suite à l'amélioration de la situation sanitaire, et par les efforts engagés depuis plusieurs années par le Groupe sur sa politique de valeur.

Cette stratégie lui a permis de conquérir des parts de marché dans les pays clés où les cuvées haut de gamme sont les mieux valorisées. Ainsi le Groupe Laurent-Perrier a atteint un plus haut historique en termes de Chiffre d'Affaires et de résultat opérationnel.

Face aux incertitudes nées du conflit en Ukraine, des tensions inflationnistes et des politiques monétaires qui en résultent, il convient d'appréhender l'exercice 2022-2023 avec prudence.

Le Groupe Laurent-Perrier va continuer à investir sur la qualité de ses vins, de ses hommes et sur le support de ses marques, partout à travers le monde.

Le Conseil de Surveillance a la conviction que le Groupe Laurent-Perrier a les meilleurs atouts pour réussir et poursuivre sa croissance.

**Patrick THOMAS**  
Président du Conseil  
de Surveillance



1



2



3



4



5



6



7



8



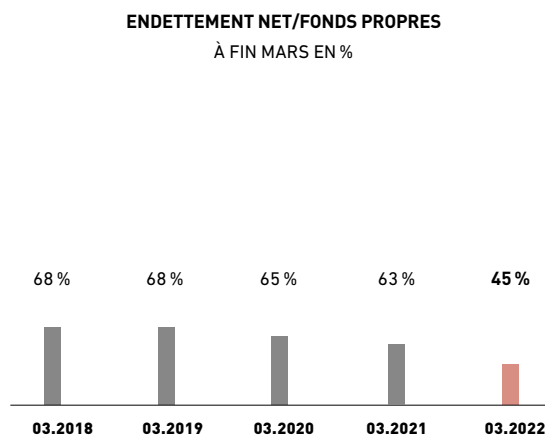
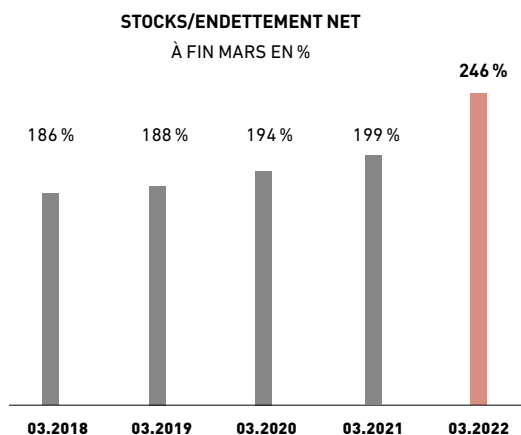
9



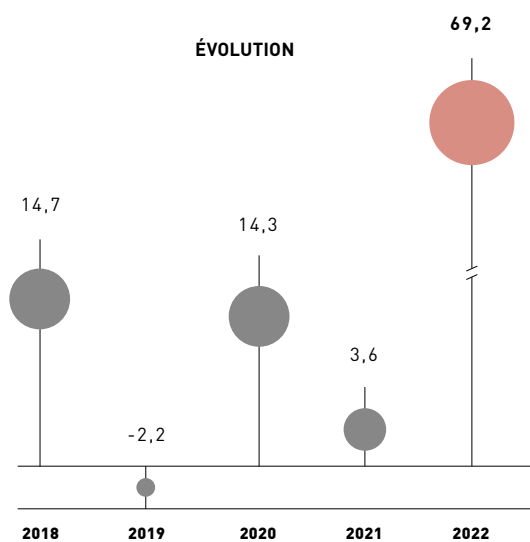
10

1. Patrick THOMAS - Président. 2. Marie CHEVAL - Vice-Présidente. 3. Maurice DE KERVENOAËL - Président d'Honneur. 4. Yann DUCHESNE - Président du Comité d'Audit et communication financière. 5. Jocelyne VASSOILLE. 6. Jean-Louis PEREYRE. 7. Claude DE NONANCOURT. 8. Eric MENEUX. 9. Wendy SIU. 10. Philippe-Loïc JACOB - Président du Comité RSE.

**RATIOS FINANCIERS**

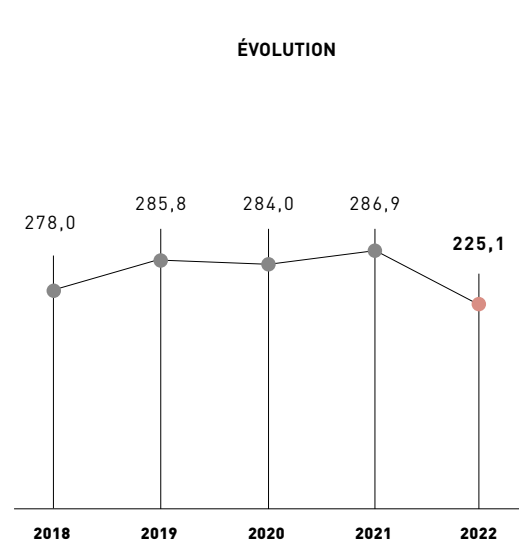


**CASH FLOW OPÉRATIONNEL**



Groupe Laurent-Perrier en M€

**ENDETTEMENT NET**



Groupe Laurent-Perrier en M€



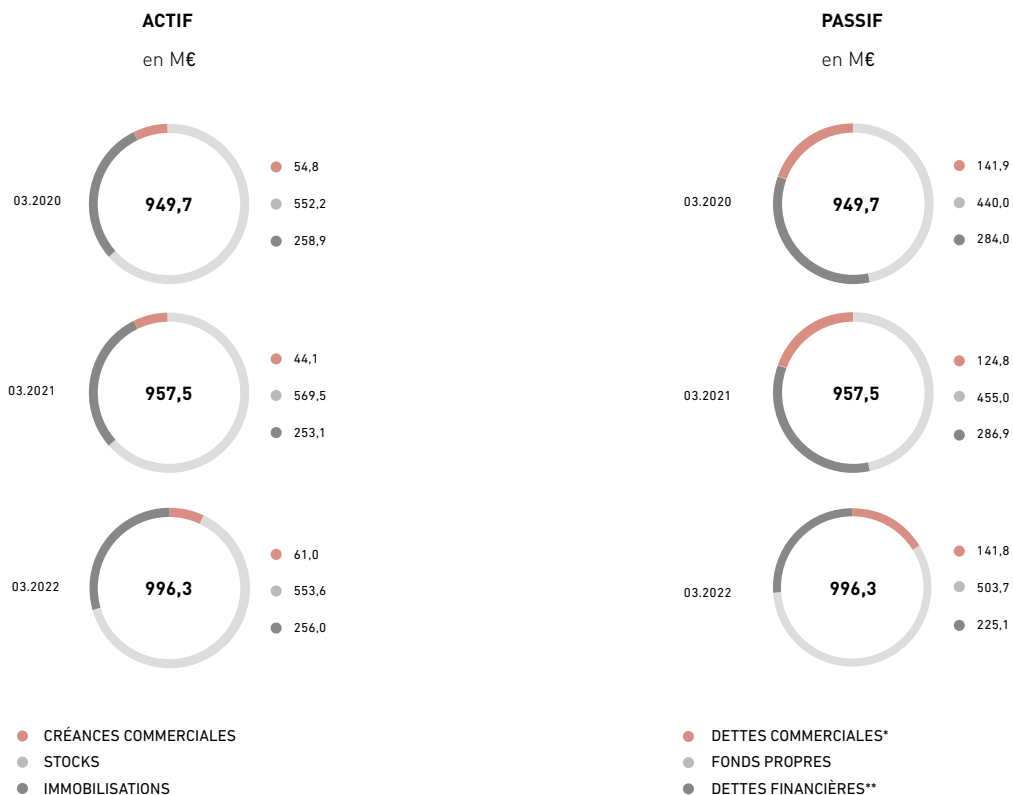
## COMPTE D'EXPLOITATION

EN M€

CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	184,7	292,8	+58,6 %
<b>RÉSULTAT OPÉRATIONNEL</b>	<b>41,3</b>	<b>77,0</b>	<b>+86,4 %</b>
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	22,4 %	26,3 %	+3,9 PTS
<b>RÉSULTAT NET PART DU GROUPE</b>	<b>25,2</b>	<b>50,2</b>	<b>+99,0 %</b>
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	13,7 %	17,1 %	+3,4 PTS
CASH-FLOW OPÉRATIONNEL*	3,6	69,2	+65,6
	<b>RÉEL 2021</b>	<b>RÉEL 2022</b>	<b>VARIATIONS</b>

\*Trésorerie générée par l'activité - investissements nets.

## BILAN SIMPLIFIÉ



\*Y compris provisions pour risques et charges et impôts différés.

\*\*Endettement Net = dettes financières - trésorerie active

## LA BOURSE

Laurent-Perrier entretient, depuis son entrée en bourse, une relation de proximité avec ses actionnaires au travers

### D'un site financier :

[www.finance-groupep.com](http://www.finance-groupep.com) ;

### De deux lettres envoyées,

chaque année, à l'ensemble des actionnaires ;

### D'une équipe disponible

au 03 26 58 91 22.

### Données boursières

au 31 mars 2022

Valeur nominale de l'action : 3,80 €

Nombre d'actions : 5 945 861

Cours au 31 mars 2022 : 95,80 €

Capitalisation boursière : 569 613 483,80 €

Code valeur ISIN : FR0006864484

Dividende : 1,00 € (dernier dividende versé en juillet 2021)

### Répartition de l'actionnariat

en %

Famille : 65,11 %

Autodétention : 0,67 %

Personnel : 0,32 %

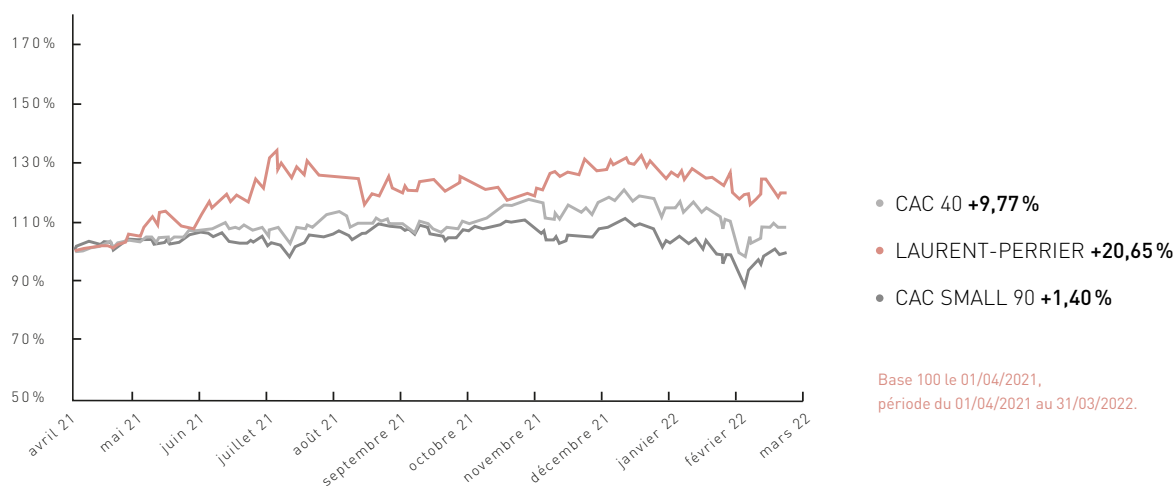
Institutionnels & divers

Au nominatif : 0,49 %

Autres : 33,41 %

### Évolution de l'action Laurent-Perrier

du CAC 40 et du CAC small 90



Pour consulter  
le document de référence  
2021 - 2022  
rendez-vous sur  
[www.finance-groupep.fr](http://www.finance-groupep.fr)

Édition et rédaction : Laurent-Perrier. Conception et réalisation : agence Bronx.

Crédits photos : Leif Carlsson, Sacha Floch Poliakoff, Franck Hamel, Isabelle Harsin, Christopher Jenney, Michel Jolyot, Vincent Junier,  
Photothèque Laurent-Perrier, José Lozano, Agence Luma, Iris Velghe, Agence Weston Mills.





DOMAINE LAURENT-PERRIER  
51150 TOURS-SUR-MARNE (FRANCE)  
SIRET : 335 680 096 00021 - APE 6420Z  
TÉL. : +33 (0)3 26 58 91 22 - FAX : +33 (0)3 26 58 77 29  
[WWW.LAURENT-PERRIER.COM](http://WWW.LAURENT-PERRIER.COM)

SOCIÉTÉ ANONYME À DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE AU CAPITAL DE 22 594 271,80€