



# Résultats du 1<sup>er</sup> semestre de l'exercice 2013-2014

Vendredi 29 novembre 2013

---

# Agenda

- Bonne tenue de la marque Laurent-Perrier dans un marché difficile
- Hausse de la marge opérationnelle, baisse de l'endettement net
- Bilan de la vendange 2013
- Perspectives d'avenir

---

## Principales données financières

Groupe Laurent-Perrier <i>(en millions d'euros)</i>	1er semestre 2012-2013	1er semestre 2013-2014	<i>Variations</i>
Chiffre d'affaires	95,5	90,1	-5,6%
Résultat opérationnel	15,5	17,1	+10,5%
Marge opérationnelle	16,2%	19,0%	+2,8pts
Résultat net part du Groupe	6,9	8,2	+18,2%
Cash-Flow net (*)	-30,8	-29,3	+1,6

(\*) Trésorerie générée par l'activité - investissements nets - dividendes

---

# Agenda

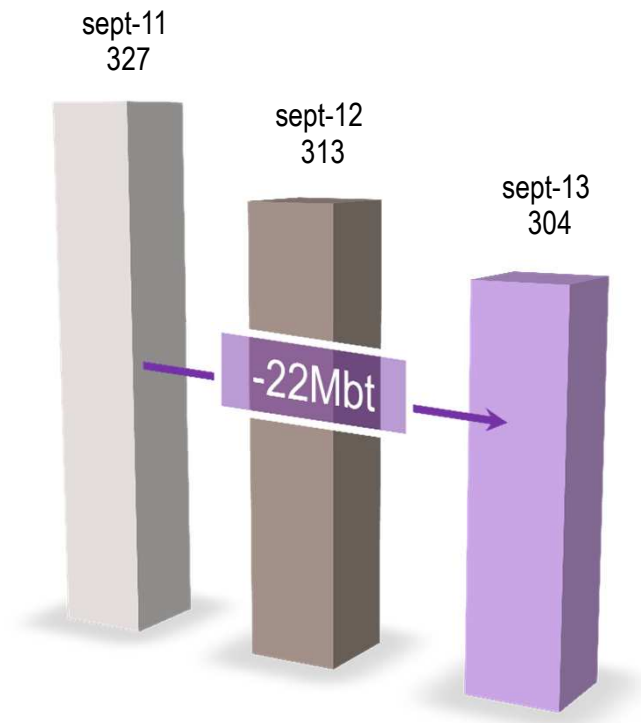
- Bonne tenue de la marque Laurent-Perrier dans un marché difficile
- Hausse de la marge opérationnelle, baisse de l'endettement net
- Bilan de la vendange 2013
- Perspectives d'avenir

---

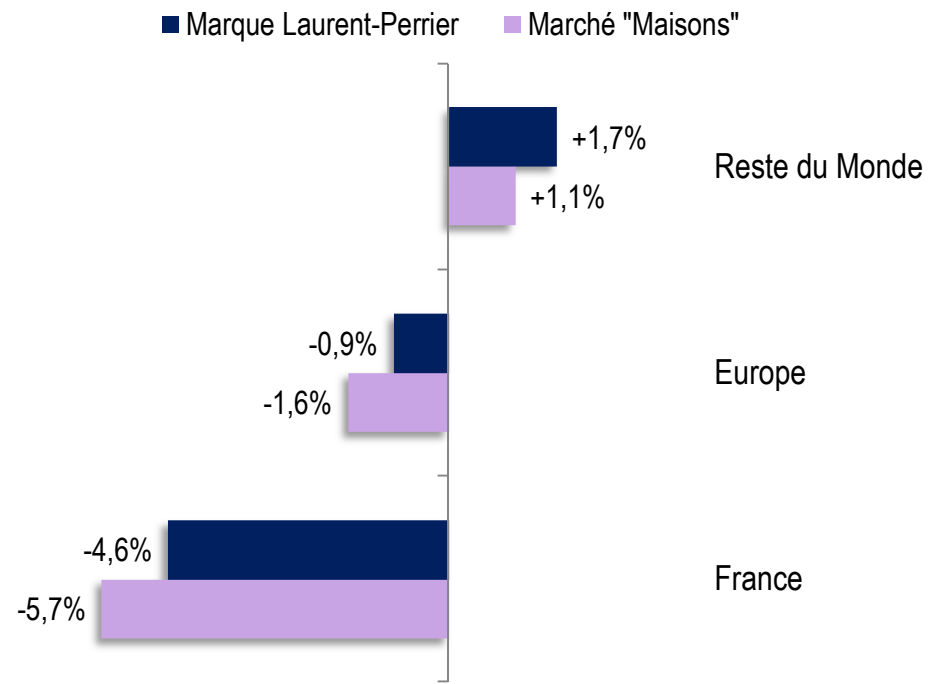
## Les indicateurs de valeur du Groupe ont continué à progresser au 1<sup>er</sup> semestre 2013-2014

- Le grand export s'affirme comme relais de croissance
- La part des cuvées haut de gamme s'accroît
- L'effet prix/mix progresse une nouvelle fois

# Laurent-Perrier continue à gagner des parts de marché dans toutes les zones géographiques dans un environnement toujours difficile



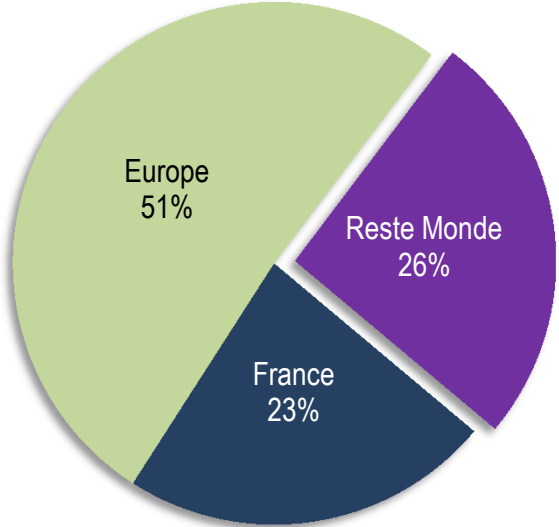
Expéditions marché  
12 mois fin septembre  
[source CIVC] - en millions de bouteilles



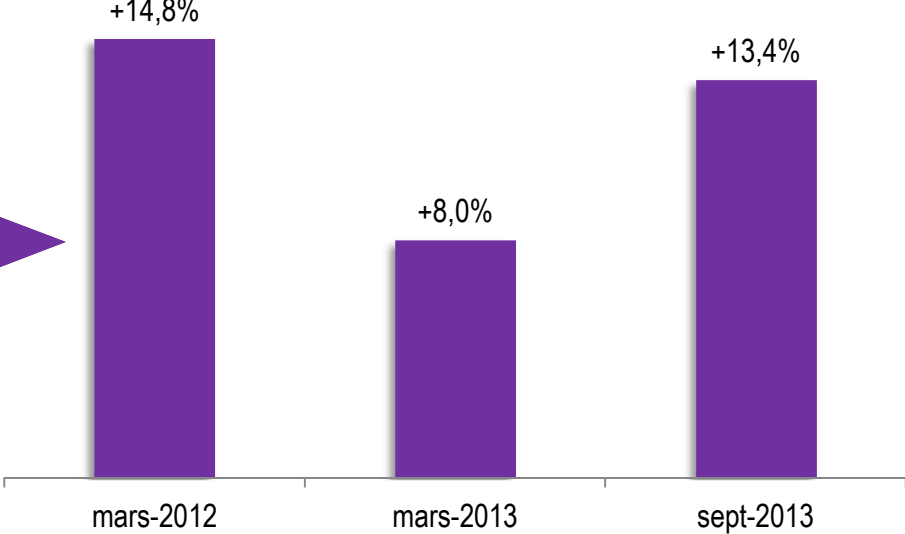
Variations comparées Marché et Laurent-Perrier  
par zone géographique  
[source CIVC] – 6 mois fin septembre 2013

# Le grand export s'affirme comme relais de croissance et représente désormais plus d'un quart des ventes de Laurent-Perrier

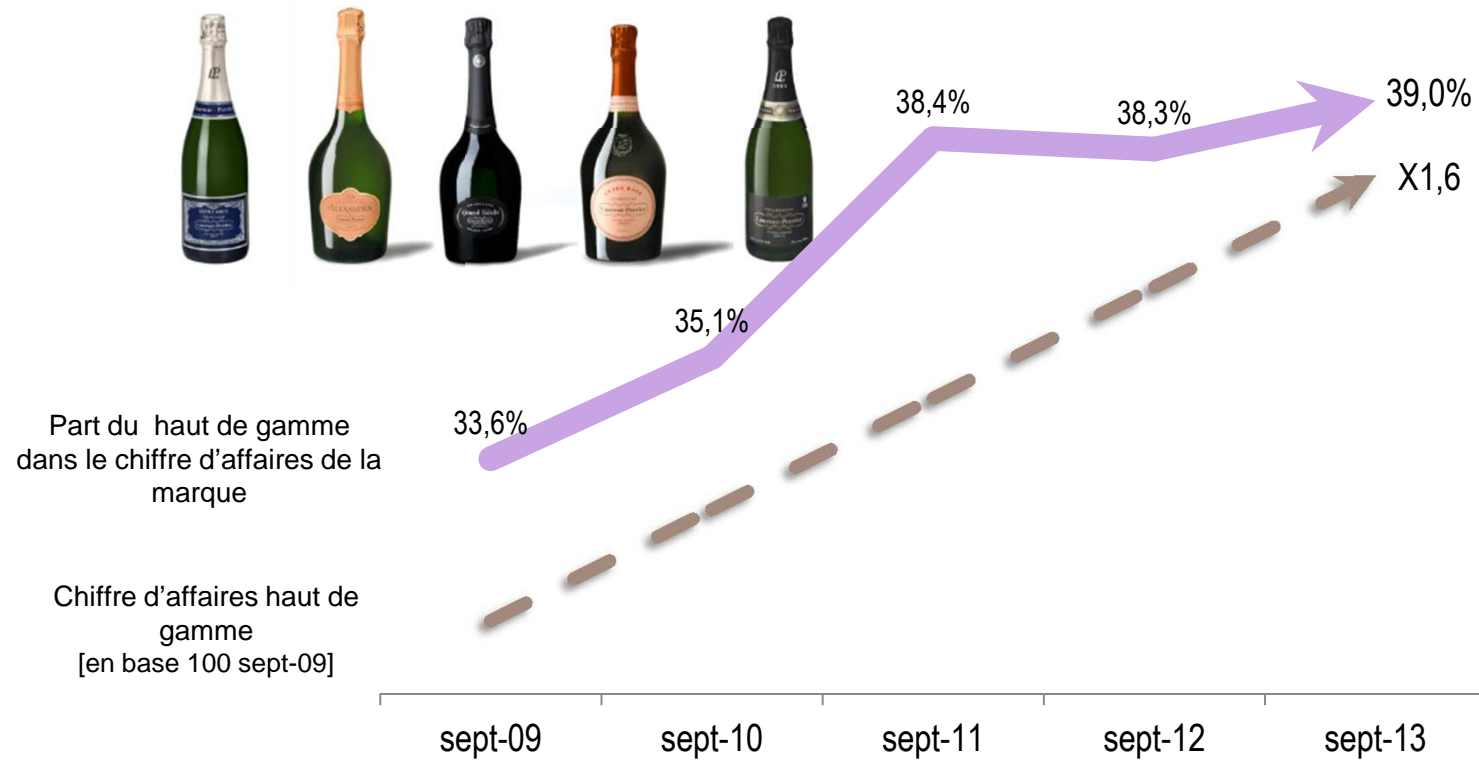
Répartition du chiffre d'affaires  
Marque Laurent-Perrier  
1<sup>er</sup> semestre 2013-2014



Variations année précédente  
Reste du Monde  
12 mois glissants



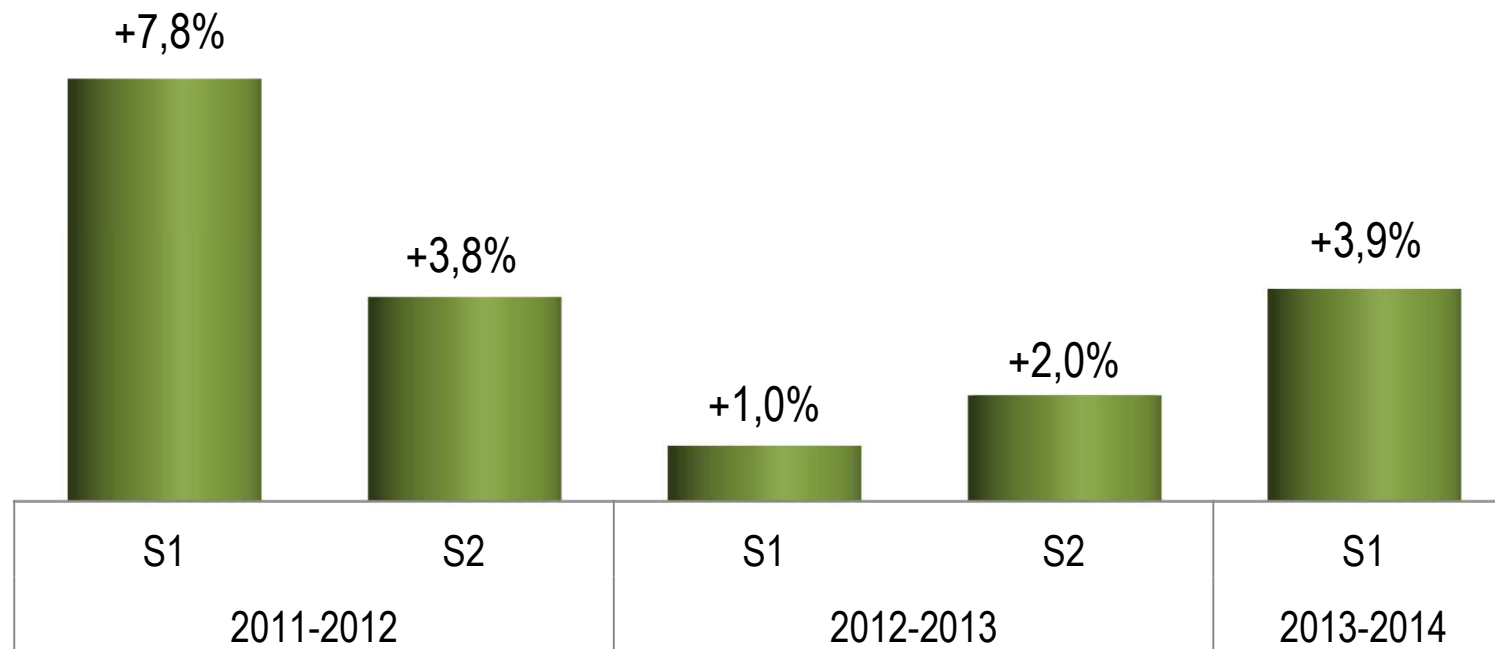
# Les cuvées haut de gamme représentent près de 40% du chiffre d'affaires de Laurent-Perrier





---

Les hausses tarifaires passées en début d'exercice contribuent à la bonne tenue de l'effet prix/mix



Contribution de l'effet prix/mix dans la croissance du chiffre d'affaires

---

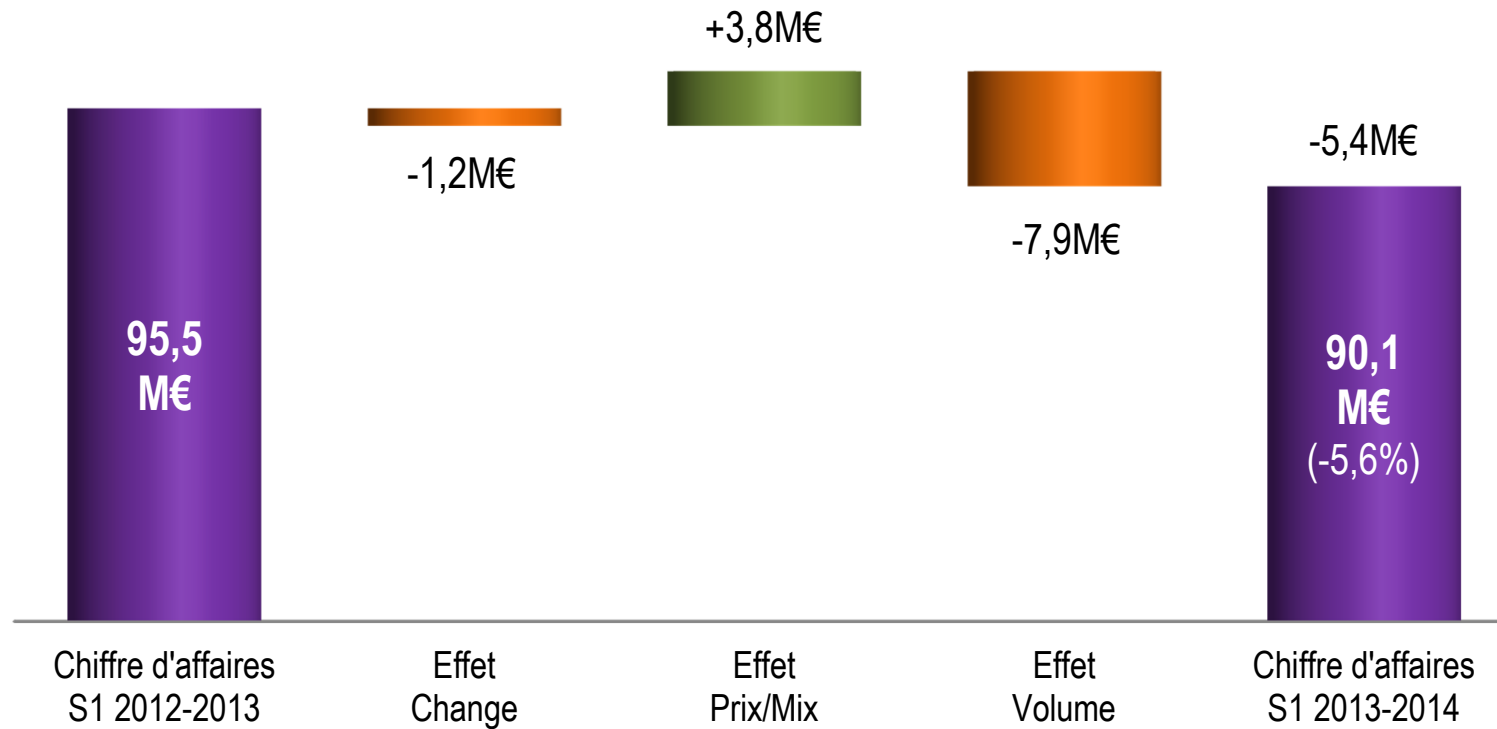
# Agenda

- Bonne tenue de la marque Laurent-Perrier dans un marché difficile
- **Hausse de la marge opérationnelle, baisse de l'endettement net**
- Bilan de la vendange 2013
- Perspectives d'avenir

---

# L'effet prix/mix atténue l'impact du recul des volumes sur le chiffre d'affaires

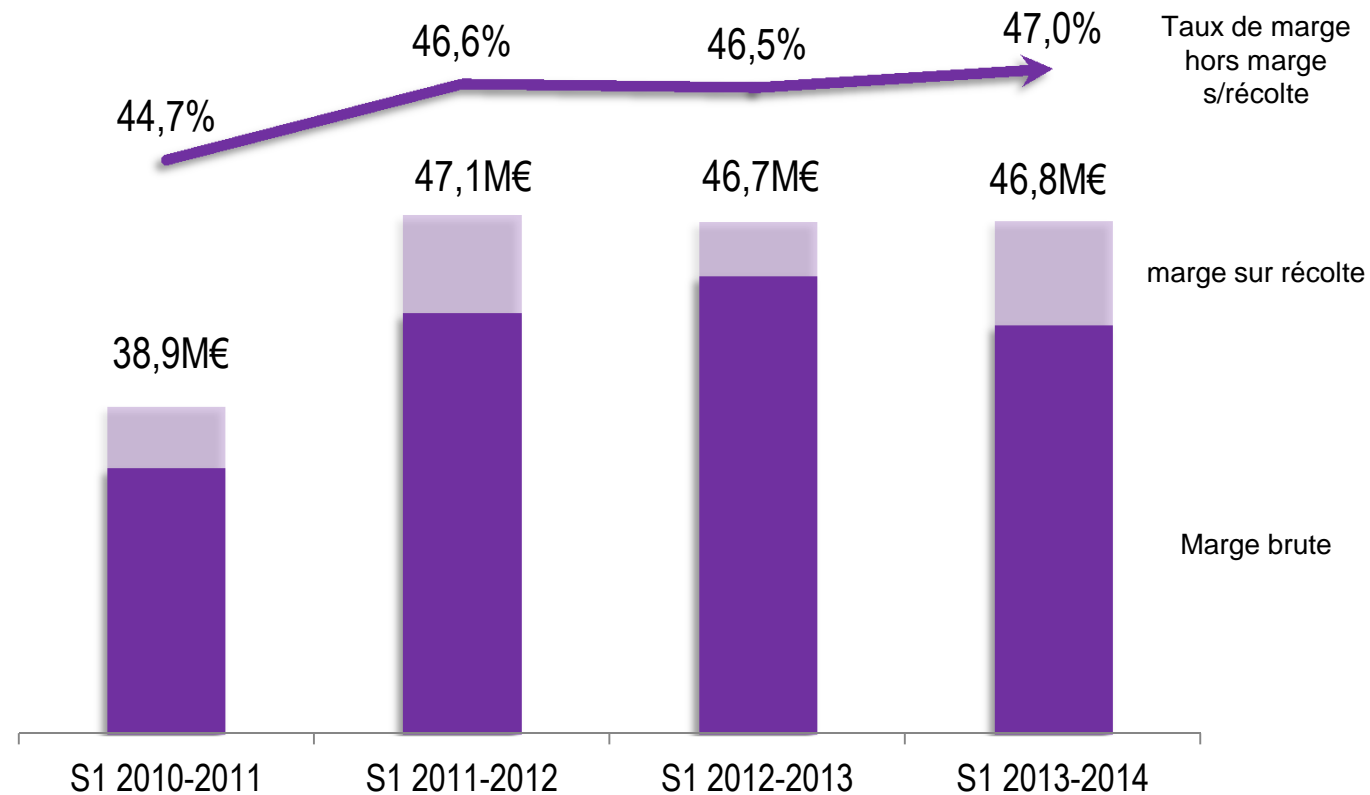
[Analyse des variances de chiffre d'affaires]



---

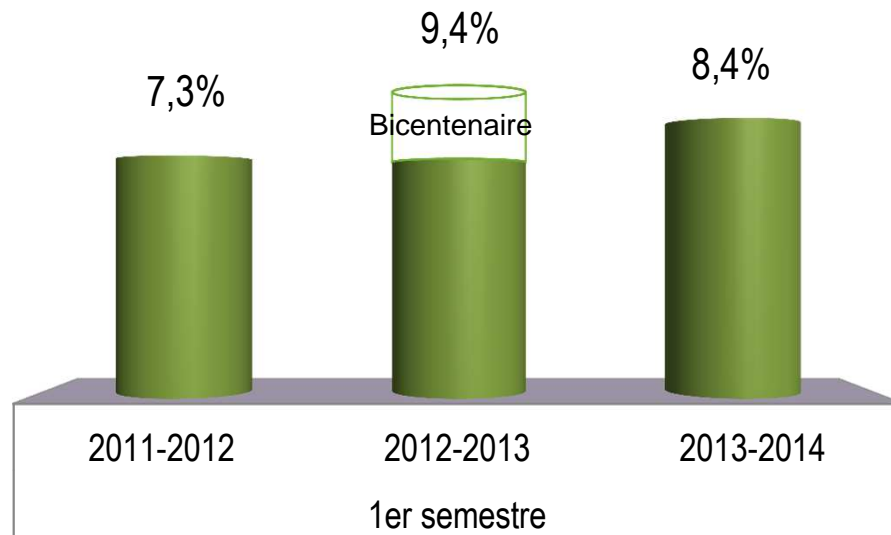
# Le taux de marge brute progresse de 0,5 point, hors marge sur récolte propre

[Analyse des variances de marge brute]



---

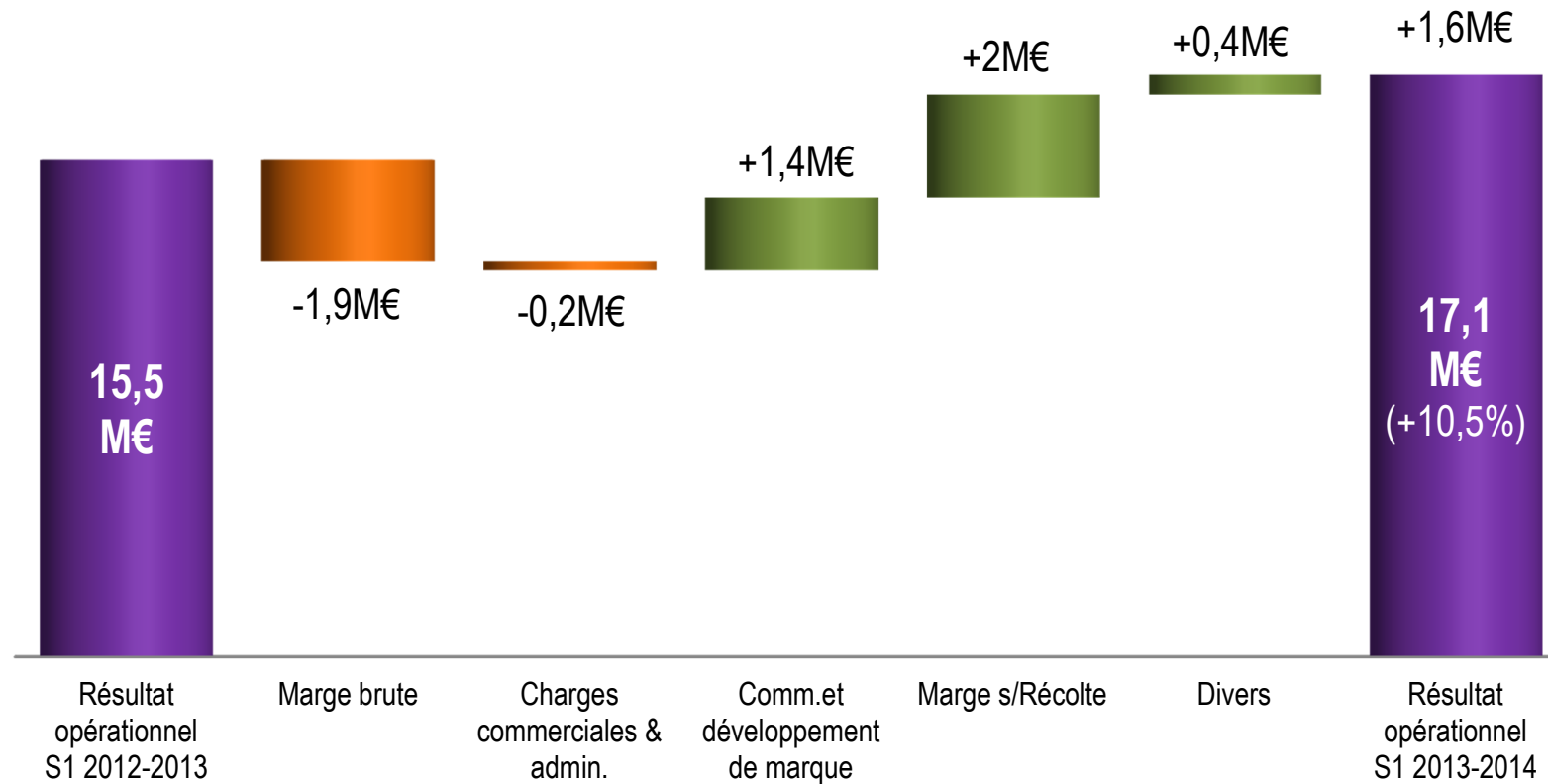
# Le Groupe continue à investir dans le développement de la marque Laurent-Perrier



Investissements en communication  
et développement de marque  
(en % du chiffre d'affaires)

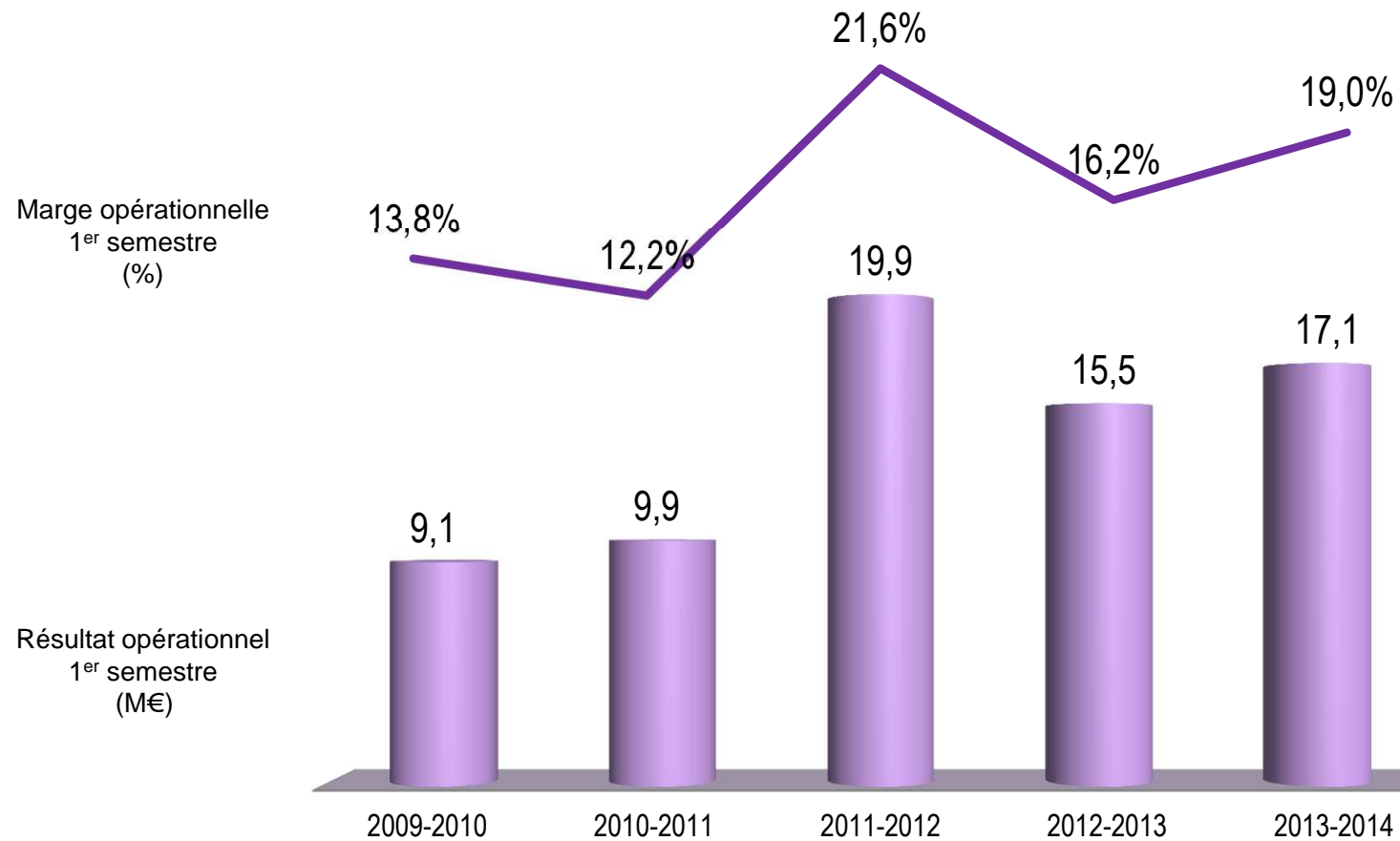


## Le résultat opérationnel progresse de 10,5%



---

## La marge opérationnelle atteint 19%



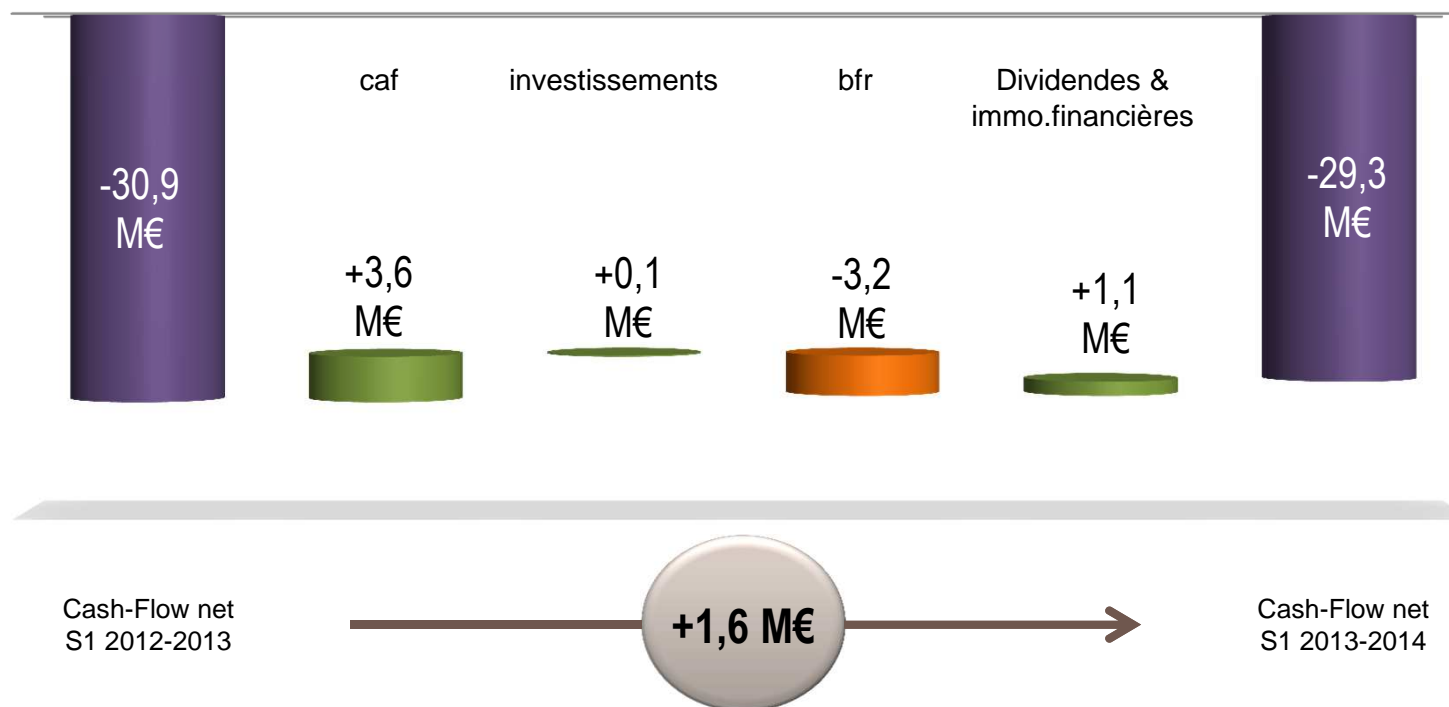
# Compte de résultat

[1<sup>er</sup> semestre clos le 30 septembre]

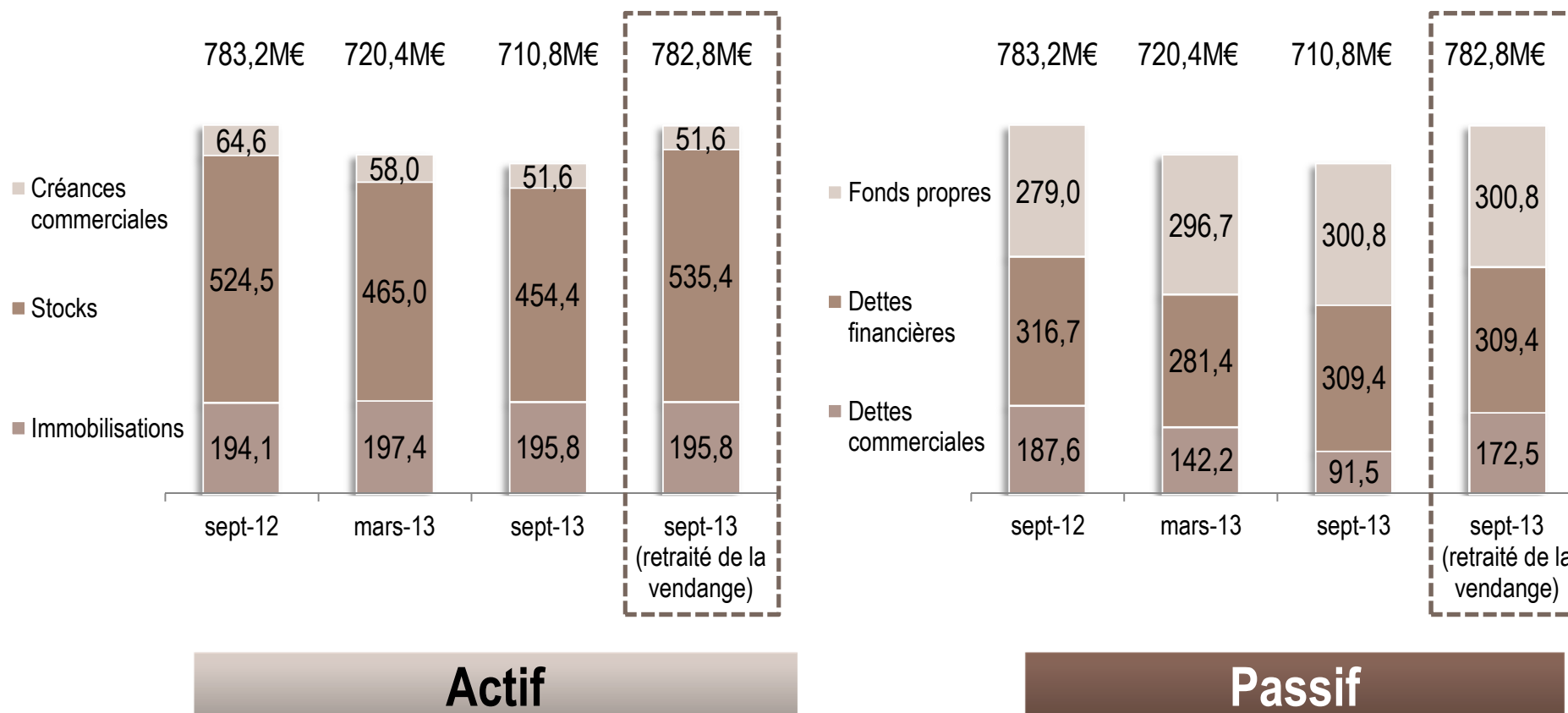
Groupe Laurent-Perrier	S1 2012-2013	S1 2013-2014	Variations
<b>Chiffre d'affaires</b>	<b>95,5</b>	<b>90,1</b>	<b>-5,6%</b>
<b>Marge brute</b>	<b>46,7</b>	<b>46,8</b>	<b>+0,1%</b>
<i>en % chiffre d'affaires</i>	48,9%	51,9%	+3,0Pts
Développement de marque & Comm.	-9,0	-7,6	-15,4%
Charges commerciales & admin.	-22,5	-22,7	+0,7%
Autres charges & produits	0,2	0,6	+153,2%
<b>Résultat opérationnel</b>	<b>15,5</b>	<b>17,1</b>	<b>+10,5%</b>
<i>en % chiffre d'affaires</i>	16,2%	19,0%	+2,8Pts
Résultat financier	-4,7	-3,7	-19,5%
Impôts	-3,9	-5,1	+31,8%
<b>Résultat net part du groupe</b>	<b>6,9</b>	<b>8,2</b>	<b>+18,2%</b>
<i>en % chiffre d'affaires</i>	7,2%	9,1%	+1,8Pt



Le cash-flow net, traditionnellement négatif au 1<sup>er</sup> semestre, est en progrès de 1,6M€ par rapport à l'an dernier

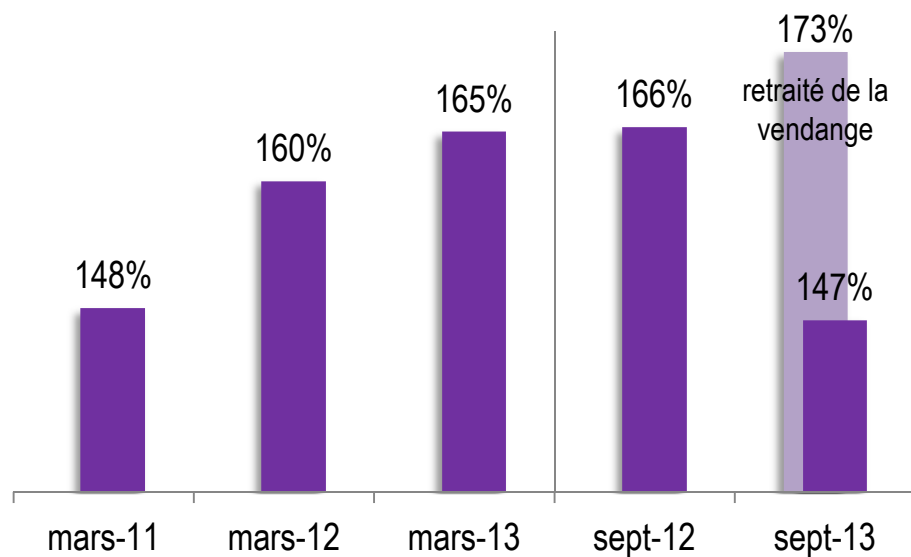


# L'endettement net baisse de 7,3M€ par rapport à fin septembre 2012

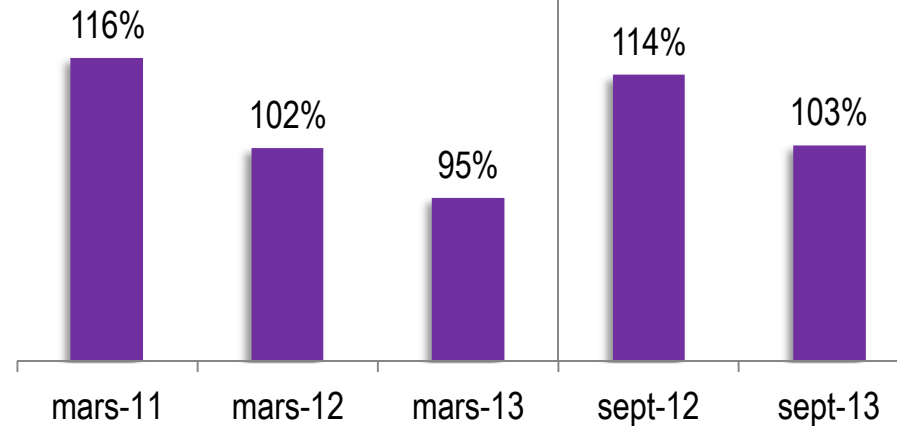


# Les ratios financiers continuent de s'améliorer

Stocks/Endettement net en %



Endettement net/ Fonds propres en %



La valeur des stocks dépasse toujours très largement celle de l'endettement net

Le ratio de l'endettement net sur les fonds propres est proche de 100%

---

# Agenda

- Bonne tenue de la marque Laurent-Perrier dans un marché difficile
- Hausse de la marge opérationnelle, baisse de l'endettement net
- **Bilan de la vendange 2013**
- Perspectives d'avenir

---

## Bilan de la vendange 2013

- Vendange tardive et très étalée en raison d'une climatologie difficile pendant toute l'année viticole
- 1<sup>ère</sup> vendange d'octobre depuis 1991
- Des écarts de maturité importants en fonction des cépages et des régions

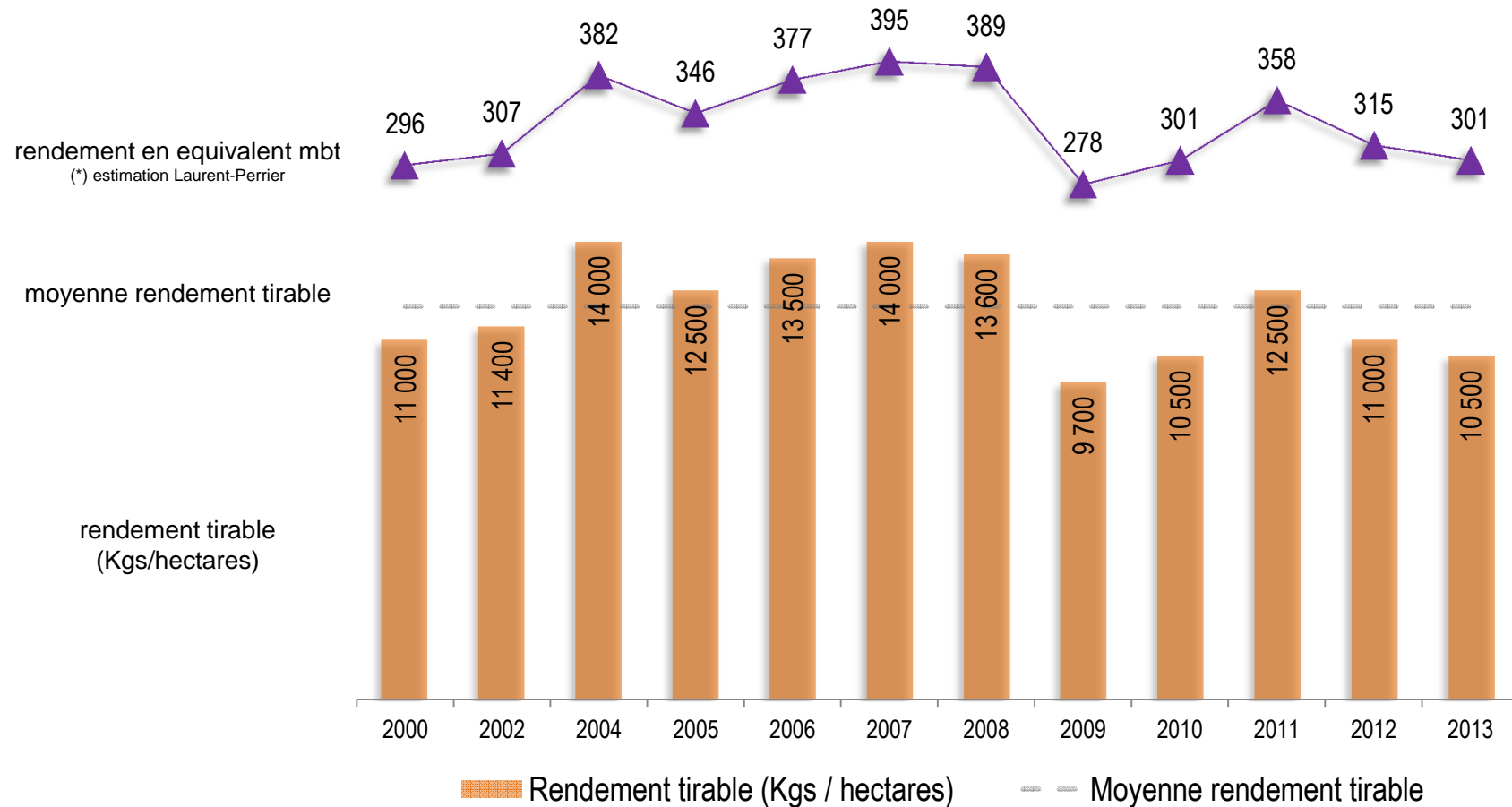


---

## Retour à un rendement agronomique conforme à la moyenne décennale

- Rendement agronomique = 12 500Kgs/Ha (vs 8 700 kgs en 2012)
- Rendement AOC tirable = 10 500Kgs/Ha  
(10 000 kgs + 500kgs de déblocage)
- Hausse du prix du raisin estimée à +2%

# Le rendement est fixé de manière responsable par l'interprofession et tient compte des évolutions du marché



---

# Agenda

- Bonne tenue de la marque Laurent-Perrier dans un marché difficile
- Hausse de la marge opérationnelle, baisse de l'endettement net
- Bilan de la vendange 2013
- Perspectives d'avenir



---

## Prudence à court terme

- Persistance d'un marché contrasté
  - morosité en Europe
  - demande bien orientée dans le reste du Monde
- Performances du S1 non entièrement extrapolables au S2
- Gestion rigoureuse des charges opérationnelles
- Taux d'imposition en légère hausse
- La maîtrise du BFR doit permettre de dégager un cash-flow net positif sur l'année

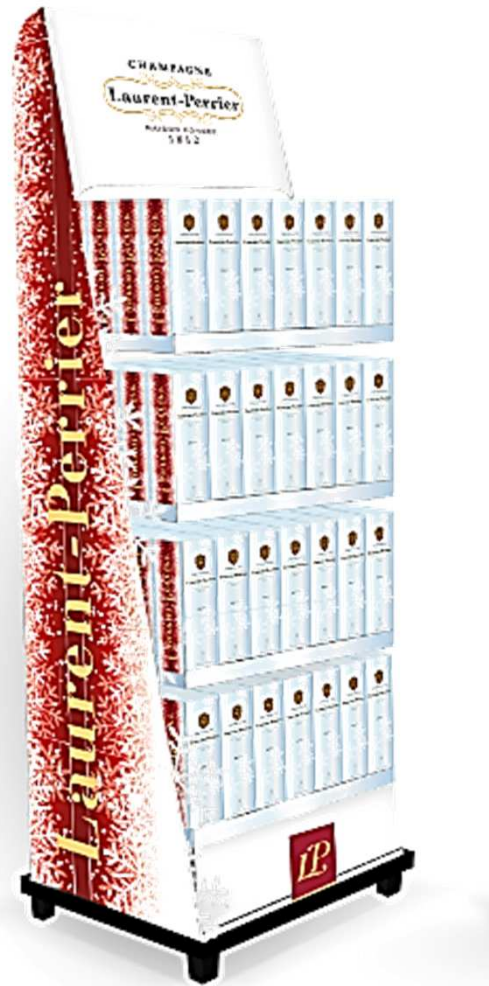
---

## Confiance maintenue dans le potentiel à long terme

- Exigence de qualité sans compromis
  - ➔ Approvisionnement pérenne basé sur des relations fortes avec le vignoble
  - ➔ Savoir-faire propre à la Maison
  - ➔ Politique de gestion des stocks cohérente avec le style de ses cuvées
- Renforcement des équipes à l'export
- Accélération des investissements en image et communication
  - ➔ Visibilité accrue sur les points de ventes
  - ➔ Initiation à l'art de vivre Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne
  - ➔ Communication et relations presse

---

# Visibilité accrue sur les points de ventes



---

## Visibilité accrue sur les points de ventes



---

## Visibilité accrue sur les points de ventes



---

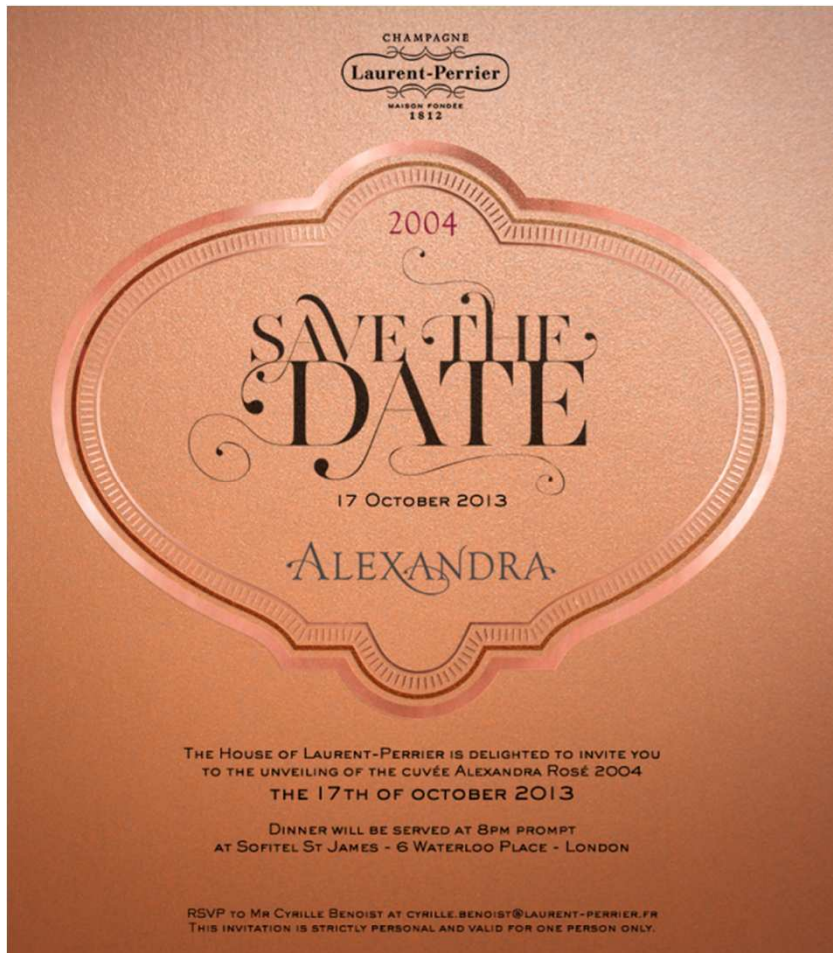
# Initiation à l'art de vivre Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne





---

# Communication et relations presse





GRANDI CHAMPAGNE 2014/2015

Guida alle migliori bollicine francesi in Italia

COME AVERE LA GUIDA 2014/2015

Home Champagne Visite Maison La Guida Chi Siamo Contatti

## Alexandra 2004: un eccezionale champagne rosé

Scritto da Alberto Lupetti 21 novembre 2013 - 5 Comments



Sono convinto e lo dico sempre che è molto difficile fare un ottimo rosé e di questo tipo di champagne credo che si arrivi appena a una quindicina di etichette veramente valide. Tra queste, poi, le eccellenti sono ancor meno, per giunta pure molto costose: *Cuvée Elisabeth* di Billecart-Sabon, *Dom Pérignon*, *Cristal* di Louis Roederer, *La Grande Dame* di Veuve Clicquot e l'*Alexandra* di Laurent-Perrier. Ecco, questi a mio avviso rappresentano l'eccellenza assoluta e, a seconda dell'annata, vi si potrebbe aggiungere anche il *Dom Ruinart Rosé*... Da considerare, poi, anche il *Vintage Rosé* sempre di Veuve Clicquot (che del rosé vanta sempre la primogenitura...), il *Rosé di Selse*, il *Rosé de Saingnée* di Larmandier-Bernier, il *Clos des Goisses Justé Rosé* di Philipponat, i sorprendenti rosati non millesimati di Delamotte ed Henriot, l'ottimo *Contes de Champagne* di Taittinger, il confortante *Vintage Rosé* di Pol Roger, i Deutz, con il millesimato in testa, la *Cuvée Rosé* di L-P, ovviamente... Quanti sono? Sedici, appunto.

### Commenti Recen

- marco signori su Alexandra un eccezionale champagne
- Alberto Lupetti su Alexanc un eccezionale champagne
- marco signori su Alexanc un eccezionale champagne
- Alberto Lupetti su Alexanc un eccezionale champagne
- marco signori su Alexanc un eccezionale champagne

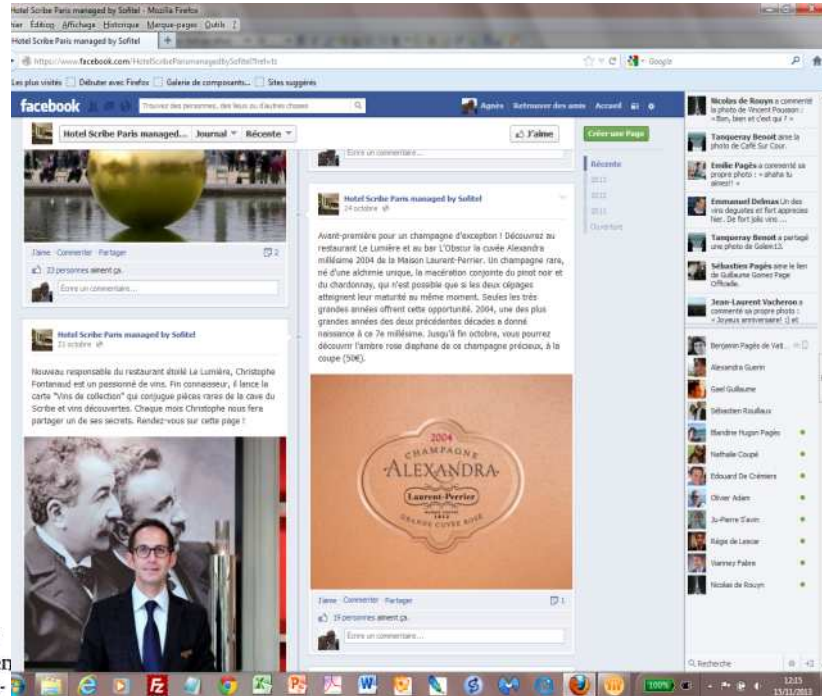
### Categorie:

- > Abbinamenti
- > Champagne della settimana
- > Consigli
- > Cuvée de Prestige
- > Degustazioni
- > Il Personaggio
- > Informazione
- > La Guida
- > Millésime
- > Mondo Vigneron
- > News
- > Non solo Champagne
- > Rosé
- > Sans Année
- > Verticale



## Cuvée Alexandra 2004 (rosé) Laurent-Perrier

**La bouteille de la semaine.** Lorsque Bernard de Nonencourt prend la tête de Laurent-Perrier en 1948, celle-ci produit 80 000 bouteilles par an. Son dynamisme va porter la production à plus de 11 millions de cols. Ce bond en avant passait inévitablement par la création de nouvelles cuvées. En 1968, la maison lance le brut rosé. Il s'agit d'un rosé de macération et non d'assemblage (technique pourtant le plus souvent usitée en champagne). Les cuvées se succèdent, mais sa plus belle composition, Bernard de Nonencourt l'offrira à sa fille, lors de son mariage, le 17 octobre 1987 : la cuvée Alexandra 1982, un rosé très haut de gamme issu de la macération conjointe du chardonnay et du pinot noir. Elle ne sera ensuite produite qu'en de rares occasions. Alexandra de Nonencourt, qui a pris la suite de son père décédé en 2010, a choisi la date symbolique du 17 octobre 2013 pour lancer la cuvée 2004. Le prix de cette bouteille est à la hauteur de sa rareté : 350 euros. Mais quel plaisir lors de



Un 17 octobre, naquit Alexandra! (4 photos)



Partager

Trad Optimum, Guillaume Ferroni, Elodie van Zele et 5 autres personnes aiment ça.

**Katya Pellegrino Luxe-Magazine**  
18 octobre via Twitter

Lancement champagne Alexandra SOFITEL marrakech <http://t.co/ujm1b1TNE8>



**Instagram**  
instagram.com  
katyapellegrino's photo on Instagram

@LuxeMagazineVO on Twitter · Partager

Kathy Khan aime ça.



# LAURENT-PERRIER

LE GRAND OBJECTIF DE LA MAISON POUR L'ANNÉE 2014 : LE LANCEMENT D'ALEXANDRA ROSÉ 2004. MICHEL FAUCONNET Y VEILLE DE TRÈS PRÈS.

Il aura fallu attendre un peu plus longtemps que prévu mais, depuis la rentrée, le nouveau millésime d'Alexandra Rosé 2004 est disponible partout dans le monde, y compris – et c'est une première – en magnum. Au départ, pourtant, rien n'était acquis : lent à se faire et à se livrer, le millésime 2004 avait la peau dure à sa naissance. "Il évolue aujourd'hui parfaitement, la finale s'est bien arrondie, mais elle a été longtemps un peu austère", concède Michel Fauconnet.

Mue par un sens aigu de l'à-propos, fidèle à son audace, la maison de Tours-sur-Marne a choisi de sortir un 2004 fringant, encore dans les limbes, après un vieillissement de près de huit ans sur lattes, un peu plus que pour le précédent millésime 1998. Les fondamentaux du style – fraîcheur, finesse et élégance – sont au rendez-vous, sagement garantis par Michel Fauconnet. Entré dans la maison par la petite porte en 1973, le troisième chef de cave seulement à occuper ce poste en soixante ans déclare aimer "les vins nerveux, qui ont du ressort". Comme ses prédécesseurs, il recherche lui aussi une énergie autant de corps que d'esprit dans ses champagnes.

Alexandra Rosé s'inscrit parfaitement dans cette exigence bâtie par Bernard de Nonancourt, favorisant largement le chardonnay dans les assemblages, orientant les vins vers l'apéritif et les portant vers plus de légèreté et de dynamisme. Ce caractère primesautier, qui établit la marque de fabrique de la maison et qui n'a pas pris une ride depuis lors, était à l'époque assez osé.

Après le lancement de Grand Siècle en 1959, la grande cuvée multimillésiée (là encore un pari à rebours des façons de faire de l'époque), la création de la Cuvée Rosé en 1968 puis de l'Ultra Brut en 1981, Bernard de Nonancourt imagina pour le mariage de sa fille Alexandra, en 1987, un champagne rosé éponyme.



ALEXANDRA ROSÉ 2004

"Le vin conserve beaucoup de fraîcheur, il est très rond, avec une finale qui se fond de façon très agréable. On reste vraiment sur le fruit à ce stade mais dans dix ans, on évoluera vers des arômes plus confitillés, de pâte de fruits, comme le 1998, qui est toujours resté très frais."

Après 6 millésimes (1982, 1985, 1988, 1990, 1997, 1998) arrive donc le 2004. Alliance des meilleurs pinots noirs et chardonnays, cette cuvée se place au sommet de la maison. Et à cuvée d'exception, méthodes hors normes : contrairement à la méthode la plus usitée en Champagne, le pressurage, les raisins macèrent ici conjointement, à l'unisson, dès le début de la fermentation. C'est un parti pris tout à fait singulier et assumé qu'a choisi là Laurent-Perrier, ajoutant 20 % de chardonnay des plus grands crus à la base de macération des pinots. "On adapte le temps de macération à l'année, les raisins parlent au moment de la vendange", explique Michel Fauconnet. Bien sûr, depuis 1982, la technique a évolué et s'est grandement améliorée. Les vins n'en sont que plus précis et plus purs.

Il n'empêche, c'est encore la nature qui dicte sa loi même si sur ces grandes cuvées, la maîtrise est à son comble. "Finalement, ce 2004 est une surprise car au début, on ne pensait pas conserver cette fraîcheur. L'année 2004, très quantitative, venait juste après la petite récolte de 2003 ; il y a eu un assez grand décalage de maturité entre les chardonnays et les pinots noirs." Mais c'est aussi une année de Ph élevé et de basse acidité qui ne présageait en rien

de son potentiel. "Exactement comme le 1982, finalement !" sourit Michel Fauconnet.

Troublante ressemblance en effet entre ces deux millésimes d'abondance, qui sont arrivés après des années de faible récolte (1981 comme 2003). La nature se répète. Avec succès pour l'Alexandra Rosé car les arômes fruités les plus purs et les plus proches du raisin sont bien au rendez-vous, avec des notes de raisin frais, de mirabelle et de pêche blanche. Laurent-Perrier est assez fier de ce nouveau venu, qui ne demande qu'à s'épanouir. On pourra toujours patienter et suivre son évolution, qui, si elle doit s'apparenter à celle du 1982, promet le meilleur ! ➤ VÉRONIQUE RAISIN

## N°7 CEUX QUI FONT LE VIN VIGNERON

JEAN-JACQUES FREY & CAROLINE FREY • ANGELO GAJA • OLIVIER LEFLAIVE  
FAMILLE RAMONET • BARON ERIC DE ROTHSCHILD (LAFITE ROTHSCHILD)

### LES MAITRES DU CHAMPAGNE



## Sélection de champagnes rosés

Publié le 25 novembre, 2013 | 0 commentaire



Quasi inexistants il y a trente ans, les champagnes rosés sont aujourd'hui incontournables pour (presque) toutes les Maisons. Ce sont des vins exceptionnels, pour des instants rares et intimes.

19.5

Laurent-Perrier

Grand Siècle Alexandra Rosé 2004

La robe finement mordorée de la cuvée demeure la même, millésime après millésime, tout comme la délicatesse quintessentielle du vin, son raffinement et sa persistance. S'y ajoute dans ce millésime une dimension de fraîcheur et de vivacité qui la rend inoubliable.

[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

350 €

Publicité

GRANDS  
VINS

GRANDSVINS-PRIVES.COM

Sélection Spéciale  
CHAMPAGNE

[www.grandsvins-prives.com](http://www.grandsvins-prives.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Accéder  
à la vente



Bettane+Desseauve

Like

1,989 people like Bettane+Desseauve.



---

## Conclusion

- La qualité de nos vins est reconnue dans le monde entier
- L'amélioration régulière des indicateurs de valeur reflète la force de nos atouts compétitifs
- Notre rentabilité s'améliore en dépit d'un environnement toujours difficile
- Notre solidité financière autorise la poursuite des investissements dédiés au développement international