CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

RAPPORT ANNUEL
GROUPE LAURENT-PERRIER

EXERCICE 2023-2024

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

LA MAISON 3

LA QUALITÉ DES VINS 21

LA QUALITÉ DES HOMMES 29

LA FORCE DE LA MARQUE 35

L'ANNÉE 2023-2024 49

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.

Un style unique et distinctif : fraîcheur, élégance, pureté

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

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.

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.

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.

DES VINS, UNE HISTOIRE

Plus de 200 ans d'histoire au service du champagne et de la Champagne

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

1812

1939

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

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.

1959-1968

1981

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 XIXe siècle.

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

1983-1988

1987

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.

Le Groupe Laurent-Perrier entre au Second Marché de la Bourse de Paris et adopte une structure Directoire et Conseil de Surveillance. **Alexandra Pereyre de Nonancourt** et **Stéphanie Meneux de Nonancourt** entrent au Directoire de Laurent-Perrier.

1999

2004

Michel Fauconnet, entré en 1973 chez Laurent-Perrier, devient le 3e Chef de Cave de la Maison, après respectivement Edouard Leclerc en 1950 et Alain Terrier en 1983.

Après la disparition de Bernard de Nonancourt, la Maison, unie autour de ses deux filles, fête le **Bicentenaire de la Maison Laurent-Perrier**, dans un élan jamais interrompu.

2012

2016

Le site de production de **Clos Valin** permet d'augmenter la capacité de stockage et de renforcer l'outil de production et de vinification, sur un seul lieu, Tours-sur-Marne.

Lancement de **« La Cuvée »**, le brut sans année. Il est la signature de l'évolution du style de la Maison et le reflet d'un long travail sur la qualité de l'approvisionnement.

2017

2018

Nouvelle extension de Clos Valin à Tours-sur-Marne et, en partenariat avec les Monuments Historiques, rénovation de **l'Orangerie du Château de Louvois** construite à l'époque du « Grand Siècle », le XVIIe siècle.

Laurent-Perrier innove en proposant **Blanc de Blancs Brut Nature**, un vin sans dosage élaboré grâce à une parfaite maîtrise de la vinification et de l'élevage du Chardonnay en cuve inox.

2019

2023

Grand Siècle Itération N°26 élu **"Wine of the Year"** avec la note de 100/100 par le dégustateur James Suckling.

L'Orangerie du Château de Louvois reçoit à Reims le **prix Pierre Cheval de l'embellissement** par la Mission Unesco Coteaux, Maisons et Caves de Champagne.

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.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

Un accord, un vin

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.

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 3 années exceptionnelles au profil oenologique complémentaire, à partir de 11 des 17 Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir.

Alexandra Rosé 2012

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 2012 est un moment rare qu'il faut réserver aux mets les plus fins.

Blanc de Blancs Brut Nature

Grâce à sa parfaite maîtrise de la vinification du Chardonnay, cépage rare et exigeant, Laurent-Perrier offre un champagne d'exception 100 % Chardonnay dans la catégorie Brut Nature dont il est l'initiateur. Issu des meilleurs Coteaux de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, Blanc de Blancs Brut Nature se caractérise par une très grande pureté et de délicieuses notes citronnées. Ce vin de gastronomie s'associe avec les poissons les plus fins.

Cuvée Rosé

Depuis 1968, Laurent-Perrier a développé la maîtrise d'un savoir-faire très particulier et rare en Champagne : la macération. Elle permet d'obtenir l'expression la plus riche et la plus subtile du Pinot Noir. Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner les poissons crus marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques et les desserts.

Brut Millésimé 2015

Laurent-Perrier a fait le choix exigeant de ne millésimer que les plus grandes années afin de créer un vin rare et exceptionnel, caractéristique d'une année dans le style de la Maison. Brut Millésimé 2015 se marie avec un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, un bar en croûte d'herbes ou un poulet rôti aux agrumes et pain d'épices.

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.

CHAMPAGNE
SALON
Le Mesnil

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.

Le succès de Salon ne se dément pas, millésime après millésime et la sortie de 2013 continue d'écrire l'histoire hors norme de la Maison.

Professionnels du vin et clientèle privée dans quelques 60 pays acclament l'arrivée de Salon 2013 avec ferveur et profond respect pour ce qu'ils considèrent être la plus haute expression du Chardonnay de Champagne. Antonio Galloni a ainsi attribué la note de 99/100 à Salon 2013.

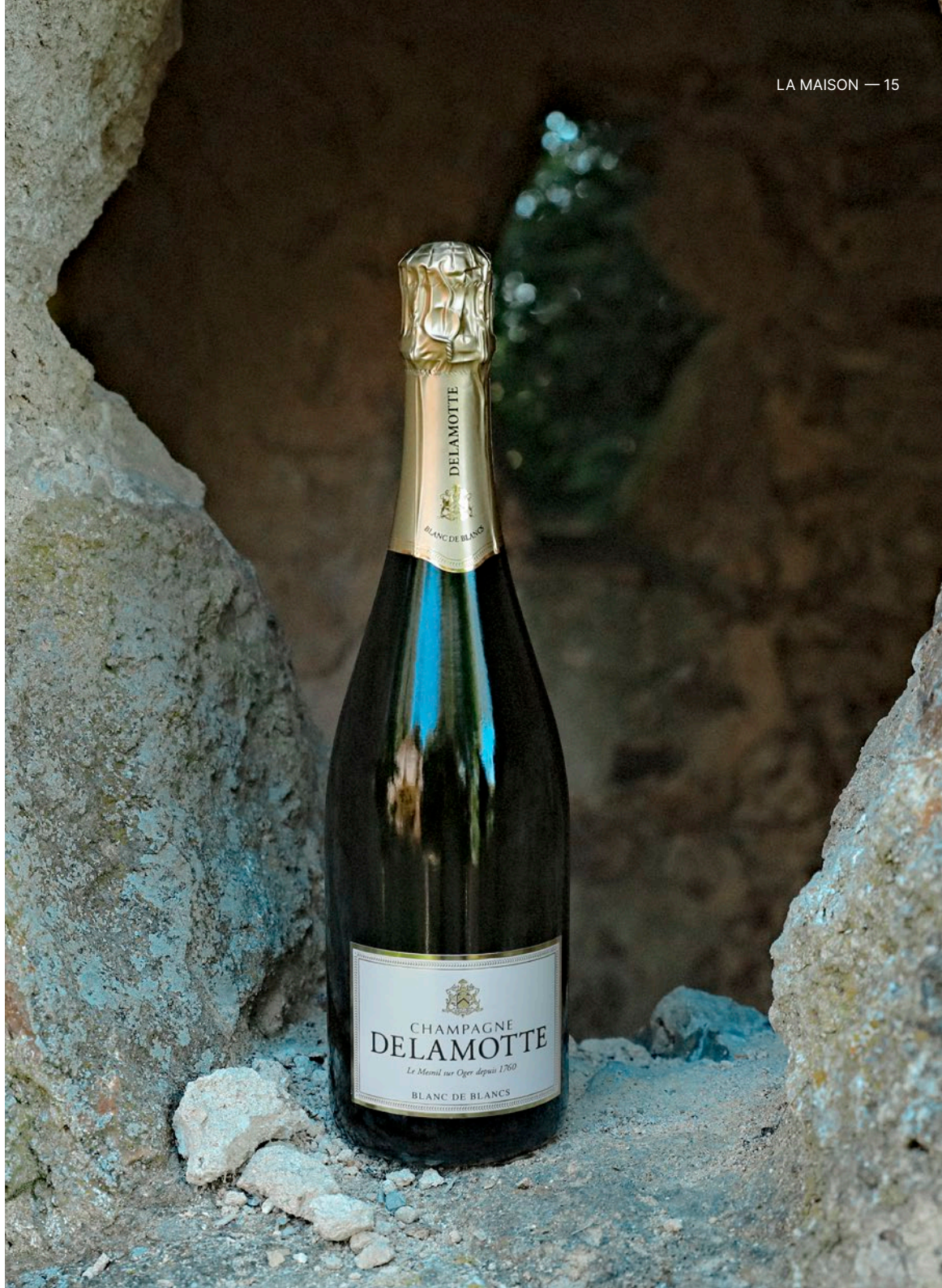
CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

CHAMPAGNE DELAMOTTE

Au cœur de la Côte des Blancs, la maison sœur de Champagne Salon

Fondée en 1760, la Maison Delamotte offre des champagnes à la fraîcheur incomparable autour du cépage roi de la Côte des Blancs, le Chardonnay.

La complexité des deux cuvées de Blanc de Blancs leur permet de s'inviter sur tout un repas et de partager avec la Maison sœur Salon, cet extraordinaire potentiel de garde.



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'Epernay, 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'Epernay 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

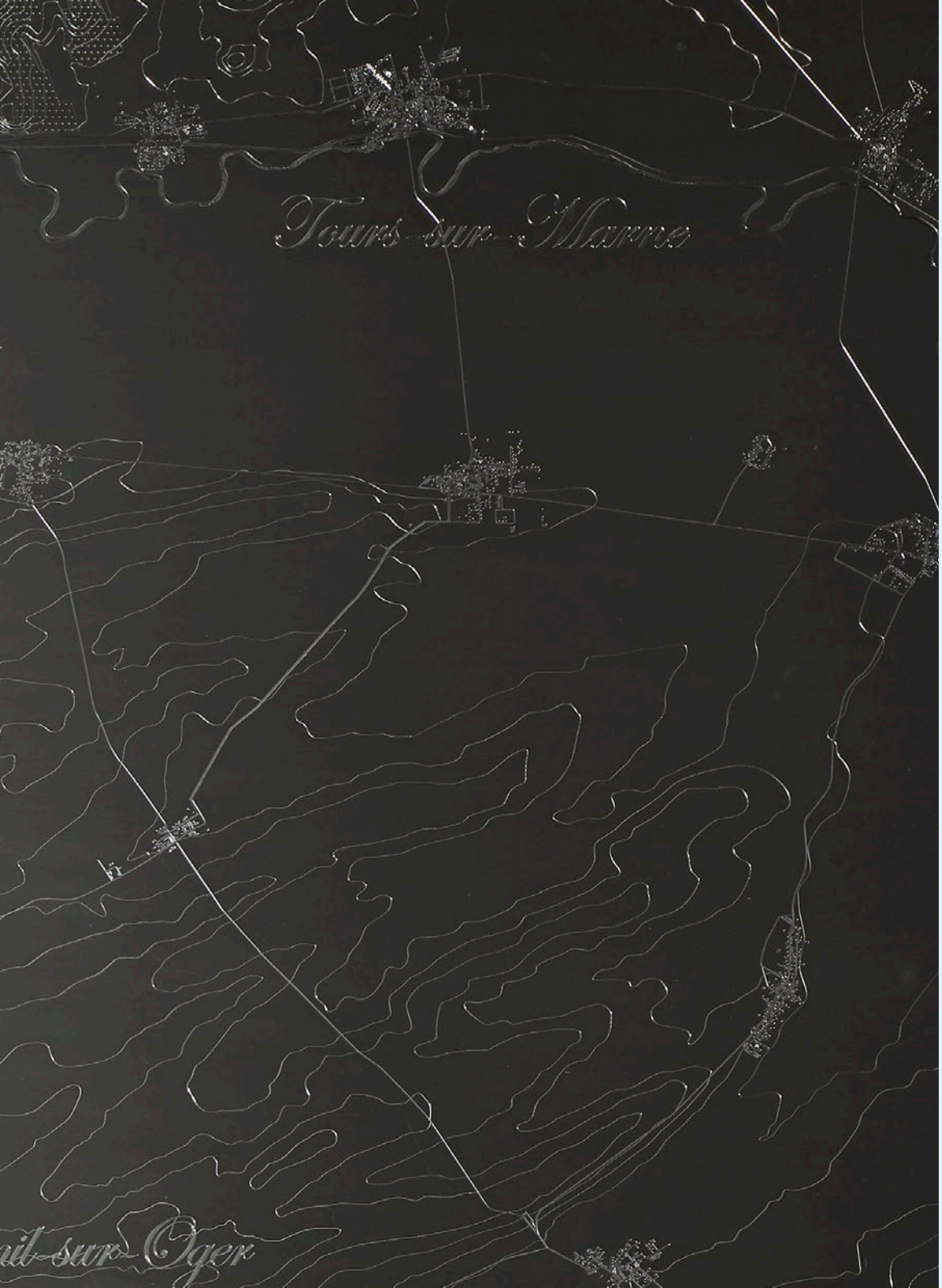
des distributeurs indépendants dans 140 pays

AUTRICHE
BRÉSIL
CANADA
CHINE
CÔTE D'IVOIRE
ÉMIRATS ARABES UNIS
ESPAGNE
JAPON
PAYS NORDIQUES
PORTO RICO...

UN ANCRAGE CHAMPENOIS

TOURS-SUR-MARNE
GRAND CRU CLASSÉ

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812



2e Rang mondial en valeur du Groupe Laurent-Perrier.

303,5 Chiffre d'affaires (champagne) en millions d'euros du Groupe Laurent-Perrier au 31 mars 2024.

44,6 % Pourcentage du chiffre d'affaires représenté par les cuvées Haut de Gamme pour la marque Laurent-Perrier entre avril 2023 et mars 2024.

87,3 % Pourcentage du chiffre d'affaires représenté par les exportations pour la marque Laurent-Perrier en 2023-2024.

LA QUALITÉ DES VINS

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, troisième Chef de Cave depuis 1950. Chez Laurent-Perrier, faire un vin, c'est sélectionner les meilleurs jus au pressoir, composés 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 42 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.

GRAND SIÈCLE

Recréer l'année parfaite

Si le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige, a contrario, 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 sa vivacité à travers le temps, lui assurant une grande capacité de garde.

Pour atteindre cette expression, l'assemblage de Grand Siècle repose sur des principes désormais immuables :

› Trois années exceptionnelles sont choisies pour leur complémentarité parmi les rares millésimes de Laurent-Perrier.

› Une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir provenant d'un maximum de 11 Grands Crus sélectionnés parmi les 319 Crus de la Champagne.

› Un temps de vieillissement prolongé en Caves de 10 années sur lies pour le format en bouteille (75 cl) et quelques années supplémentaires pour le format Magnum (150 cl).

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 d’obtenir 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.

Nature

En 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 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.

LA QUALITÉ DES HOMMES

WALTER CRAMER

Responsable Export Laurent-Perrier Zones Europe, Amérique, Caraïbes (hors filiales & pays nordiques)

Comment votre marché s'est comporté en 2023-2024 ?

De manière générale, Laurent-Perrier a surperformé par rapport aux attentes sur la période et notamment pour les Cuvées haut de gamme. De plus en plus d'acteurs *trade* et de consommateurs finaux reconnaissent Laurent-Perrier pour son engagement œnologique, la qualité de ses vins et son esprit innovateur.
Les lancements de Grand Siècle Itération N°26, Alexandra Rosé 2012 et Brut Millésimé 2015 ainsi que les notes des grands dégustateurs ont contribué à ce succès. La politique de forte valorisation de nos vins mise en place depuis des années a indubitablement porté ses fruits dans un contexte d'allocations pour le premier semestre et avec un taux d'inflation important pour le second.

Quelle est l'évolution des Cuvées haut de gamme sur votre marché ?

Pendant la première moitié de la période, la croissance a été très forte, notamment pour Grand Siècle, Cuvée Rosé et Blanc de Blancs Brut Nature. Pendant la seconde partie, dans un contexte où les vins de toutes les Maisons étaient désormais disponibles et avec une forte inflation, la progression a continué mais à un rythme plus modeste. Les consommateurs (notamment en Europe et Canada) conservent l'habitude de consommer moins mais mieux. Les destinations d'été avec forte fréquentation d'une clientèle aisée (Espagne, Grèce, Portugal, Croatie) ont fortement contribué à la croissance et consolidation des vins haut de gamme de la Maison.

Comment voyez-vous le futur ?

Nous devons continuer à développer une politique de valorisation de tous nos vins, en particulier de nos Cuvées haut de gamme. La qualité de la relation avec notre réseau d'importateurs / distributeurs est une des clés de la réussite, grâce à leur engagement avec la marque et leur capacité à promouvoir la prescription et valorisation de nos vins. Leur formation permanente doit continuer.

Laurent-Perrier bénéficie d'une image très qualitative, d'une notoriété de plus en plus forte et de certaines positions bien consolidées dans la zone. Nous avons une perspective relativement saine et optimiste pour les mois à venir.

SEZAÏ OZKAN

Directeur Général Laurent-Perrier Allemagne et Suisse

Comment le marché allemand et le marché suisse se sont comportés en 2023-2024 ?

Nos prévisions se sont confirmées : la situation générale du marché a été très difficile en 2023. Les taux d'inflation élevés, les incertitudes économiques liées à l'escalade des conflits mondiaux et l'augmentation des taux d'intérêt ont eu un impact sur le marché. En conséquence, le marché du champagne en 2023 a diminué sensiblement en volume mais a augmenté considérablement en valeur. Une bonne anticipation de ces défis nous a permis de gagner des parts de marché significatives en volume et en valeur et de renforcer notre position. La gestion de hausses de prix sur le long terme, ainsi que la gestion parfaite des volumes alloués, nous ont permis de renforcer la confiance des clients existants, d'en gagner de nouveaux, en particulier dans les canaux les plus importants.

Quelle est l'évolution des Cuvées haut de gamme sur votre marché ?

Alors que Cuvée Rosé continue de gagner des parts de marché dans tous les pays de la région DACH, Grand Siècle a fait un grand bond en avant pour atteindre une part de marché d'environ 2,5 % dans le segment des Cuvées de Prestige. La qualité de la force de vente, la campagne publicitaire avec Morgan Freeman et la reconnaissance des grands dégustateurs ont vivement participé à renforcer la position de Grand Siècle dans la haute gastronomie et chez les cavistes. Et ce n'est que le début d'un long chemin vers le succès.

Comment voyez-vous le futur ?

Nous nous attendons à ce que la situation sur le marché soit difficile jusqu'en 2026. Alors que les défis économiques et les conflits mondiaux vont très probablement se poursuivre, l'intensité de la concurrence va augmenter.
En raison de la stagnation, voire du déclin du marché, la plupart des maisons ont des stocks excédentaires dans toutes les catégories – il en résultera une pression concurrentielle accrue à laquelle nous sommes déjà confrontés. Continuer à augmenter les investissements dans l'organisation (qualité et quantité), renforcer la fidélité des clients, gagner de nouveaux clients et améliorer la perception de la qualité de la marque sera la clé pour poursuivre notre performance et battre une fois de plus la tendance du marché.

Comment le marché anglais s'est comporté en 2023-2024 ?

Laurent-Perrier a connu un retour à la normale alors que le boom post-covid s'est atténué. En 2023, les ventes en *off-trade* ont baissé de 12,4 % en volume tandis que les ventes en *on-trade* ont baissé de 19,2 %. En *on-trade*, les établissements haut de gamme performent le mieux et cela principalement à Londres. Alors que la demande des consommateurs nationaux a diminué, la demande des touristes (en particulier des touristes américains) a augmenté avec le retour des voyages à l'étranger. Le mauvais temps a limité les ventes dans les lieux extérieurs où Laurent-Perrier avait installé des terrasses de champagne. L'inflation au Royaume-Uni s'est maintenue à des niveaux élevés et les prix du champagne ont augmenté de manière significative particulièrement en *on-trade*.

Quelle est l'évolution des Cuvées haut de gamme sur votre marché ?

Les importations de Cuvées de Prestige ont baissé de 16,6 % en 2023. Laurent-Perrier obtient cependant des résultats satisfaisants grâce à la croissance significative de Grand Siècle en *on* et *off-trade*. Laurent-Perrier a intensifié ses relations avec les *wine trade* médias afin d'élargir la distribution de ses champagnes haut de gamme. Au cours de l'année F24, nous avons procédé à des changements importants au sein des équipes afin d'améliorer notre force de vente. Les exportations de champagnes rosés ont baissé de 13,7 % en 2023 et les ventes de Cuvée Rosé ont suivi cette tendance, en particulier en *on-trade*.

Comment voyez-vous le futur ?

Nous nous attendons à ce que le déclin du marché s'atténue. L'inflation au Royaume-Uni diminue mais la croissance économique stagne. Il est peu probable que les prochaines élections britanniques aient un impact sur les perspectives économiques. Les touristes pourraient cependant être moins nombreux en raison des élections aux États-Unis et des conflits en Europe et au Moyen-Orient.

Alors que nous vendons depuis longtemps des volumes significatifs de « La Cuvée » et Cuvée Rosé, la priorité pour l'année à venir est d'augmenter les ventes de nos Cuvées de Prestige. À dessein, nous souhaitons étendre notre distribution et gagner de nouveaux clients grâce à une nouvelle force de vente et des relations fortes avec les *wine trade* médias.

ADAM
GUY

Directeur Général
Laurent-Perrier UK

Comment le marché français s'est comporté en 2023-2024 ?

Dans un contexte compliqué et après une année 2023-2024 forte, le marché français s'est resserré. Laurent-Perrier, grâce à sa distribution sélective et sa force de vente dédiée a conforté ses positions dans ses circuits de prédilection, la restauration et les cavistes.

Quelle est l'évolution des Cuvées haut de gamme sur votre marché ?

Les Cuvées haut de gamme ont suivi la même évolution que l'ensemble de la gamme. Grand Siècle est de plus en plus présent dans la haute gastronomie tandis que Cuvée Rosé reste la référence sur le marché des champagnes rosés.

Comment voyez-vous le futur ?

Cette année sera une année olympique pour la France et pour Paris en particulier. Espérons qu'elle le sera aussi pour le champagne ! Néanmoins, il reste beaucoup d'incertitudes à de nombreux niveaux : économique, politique, etc.

Adaptabilité et réactivité seront les maîtres mots pour Laurent-Perrier en France afin de pouvoir consolider l'année passée et continuer à faire progresser les Cuvées haut de gamme dans les circuits de distribution historiques de la marque.

OLIVIER
KANENGIESER

Directeur Général
Laurent-Perrier
France

LA FORCE DE LA MARQUE

GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°26 ÉLU “WINE OF THE YEAR”

Parmi les 39 000 vins jugés cette année par James Suckling, Grand Siècle Itération N°26 a non seulement reçu la note maximale de 100/100 mais s’est vu également décerner le prix “Wine of the Year”, et devient ainsi le meilleur vin au monde.

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À GRAND SIÈCLE

Lucie Pereyre de Nonancourt, 4e génération & Représentant Grand Siècle, aux côtés d'Edouard Cossy, Directeur Monde Grand Siècle, ont pour mission de renforcer la notoriété et la distribution de la cuvée de prestige de la Maison à travers le monde.

Travaillant en soutien des filiales et importateurs des différents marchés clés, ils participent à la promotion de Grand Siècle auprès d'une clientèle ciblée (collectionneurs de vins, sommeliers, *Fine Wine Merchants*, presse spécialisée, prescripteurs...).

Grand Siècle
Laurent-Perrier
N°26
CHAMPAGNE
Grand Siècle
Laurent-Perrier
GRANDE CUVÉE
It takes time to become an icon
Morgan Freeman
be drinkaware.co.uk

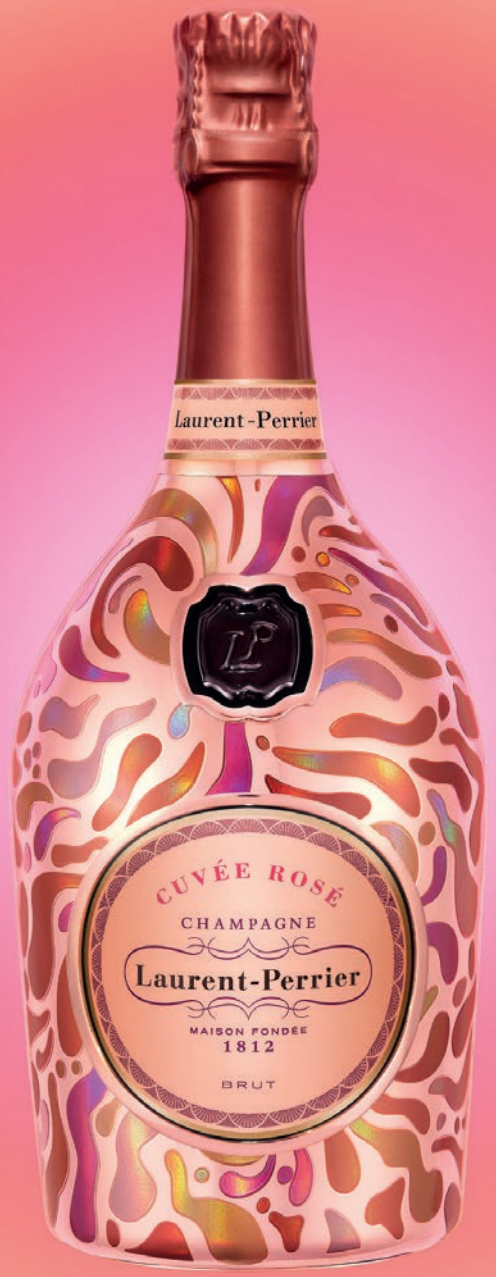
“IT TAKES TIME TO BECOME AN ICON”: UNE NOUVELLE CAMPAGNE PUBLICITAIRE POUR GRAND SIECLE

La Maison Laurent-Perrier est fière et heureuse de collaborer avec Mr. Morgan Freeman pour la campagne publicitaire de Grand Siècle, sa cuvée la plus prestigieuse.

« Chez Laurent-Perrier, nous sommes différents de nos pairs, ou du moins perçus comme tel. Il nous a fallu beaucoup plus de temps, d’effort et de persévérance pour que notre savoir-faire soit reconnu, sans doute en raison de notre différence. “It takes time to become an icon”: il nous semble évident que Mr. Morgan Freeman, par son parcours et sa détermination, incarne à la perfection Grand Siècle et en devienne l’égérie. »

Stéphane DALYAC,
Président de Champagne Laurent-Perrier.

Depuis le 26 septembre 2023, une campagne publicitaire a été lancée simultanément aux États-Unis, au Royaume-Uni, au Japon, en Allemagne, en Suisse, en Italie et au Nigeria à la fois en print et en digital.


Laurent-Perrier
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
BRUT

Laurent-Perrier
CUVÉE ROSÉ
PETALS
Wine shop on G

UNE NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE POUR CUVÉE ROSÉ

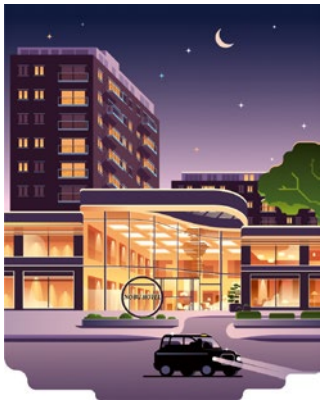
Laurent-Perrier, réputé depuis plus de 50 ans pour proposer un champagne rosé de macération aux parfums délicats et intenses de fruits rouges frais, est la seule grande Maison de Champagne à maîtriser ce savoir-faire exigeant, le mieux à même de faire naître de très grands champagnes rosés.

Depuis 2016, Laurent-Perrier pare chaque année Cuvée Rosé d'un nouvel écrin afin d'en magnifier la dégustation. Proposé en édition limitée et réutilisable grâce à son fermoir, ce rituel de service est désormais attendu par les amateurs de champagne et de design.

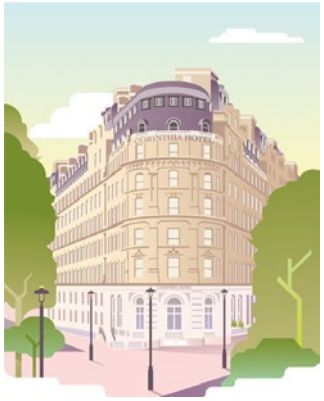
Après les robes « Maillage », « Constellation », « Zèbre », « Papillons » et « Bambou », Laurent-Perrier dévoile la Robe « Pétales » : un habit coloré où sont tissés des pétales de Dalhia ou de Strelitzia aux couleurs Pop finement irisées. Une harmonie de couleurs dans des tons de rouge et de rose, rappelant toutes les nuances de la palette fruits rouges et noirs, frais et croquants de ce grand Vin de Champagne.

Cette édition limitée a été présentée en exclusivité chez Selfridges et au Savoy à Londres, au Roch Hôtel à Paris auprès d'un public de journalistes et influenceurs.

The Ritz London


Nobu Hotel Portman Square, Londres

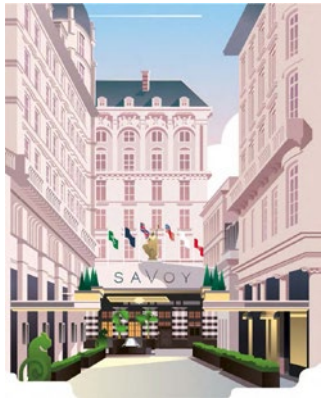
Gstaad Palace


Corinthia Hotel, Londres

La Tour d'Argent, Paris

Le Duc, Paris

Le Prince de Galles, Paris



The Savoy, Londres

Le Byblos, Saint-Tropez

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, Nobu Portman Square... Reconnus pour leur exigence en matière de grands vins, leur caution est un privilège pour Laurent-Perrier mais également un gage de qualité voire d'excellence pour les consommateurs.

UN LIEN FORT À LA GASTRONOMIE

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

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 gauche à droite et de haut en bas : Jessica Préalpato, France - José Carlos Garcia, Espagne - Marco Tacchetto, Chetzeron, Suisse - Gerarld Quadros, The Savoy, Royaume-Uni

Tout au long de l'année, Laurent-Perrier participe à des événements prestigieux à travers le monde pour faire découvrir et aimer ses vins.

En tant que partenaire du **Taste of Paris**, Laurent-Perrier poursuit son attachement à la gastronomie. La Maison organise régulièrement des dîners en accord mets et champagnes dans des établissements d'exception et bistronomiques.

En Autriche, la filiale alémanique est également à l'origine d'événements réunissant des chefs étoilés d'Allemagne, de Suisse, du Tyrol du Sud que sont la **Sterne Cup der Koche** et **Ski-WM der Gastronomie** à Ischgl.

La Maison est aussi présente dans de nombreux salons, en France et à l'international, pour faire découvrir ses Cuvées et initier le public au style Laurent-Perrier : **Great Wines of the World in Asia** organisé par James Suckling, **Grand Tasting** par Bettane et Desseauve à Paris, **Montréal Passion Vins** au Québec...

UNE FORTE PRÉSENCE DIGITALE

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

Une visibilité croissante sur les réseaux sociaux

Le compte Instagram @champagnelaurentperrier est aujourd'hui suivi avec passion par plus de 230 000 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 site institutionnel

Le site institutionnel 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.

Laurent-Perrier
LES CHAMPAGNES
MAGAZINE
LA MAISON
ACHETER EN LIGNE
GRAND SIÈCLE
LAURENT-PERRIER
EN SAVOIR PLUS
INNOVATEUR EN CHAMPAGNE
MacBook Pro
Laurent-Perrier
GRAND SIÈCLE
LAURENT-PERRIER
EN SAVOIR PLUS

LAURENT-PERRIER DÉVOILE EN 2023 L'ÉVOLUTION DE SON SITE INSTITUTIONNEL

Le site www.laurent-perrier.com invite les amateurs de champagne à plonger dans l'univers raffiné et innovant de la Maison Laurent-Perrier.

Combinant une esthétique élégante à une navigation fluide, le site permet de :

› Découvrir la gamme Laurent-Perrier, des cuvées emblématiques aux éditions limitées ;

› Suivre les actualités et les évènements de la Maison dans le monde ;

› Plonger dans l'histoire et le savoir-faire unique de cette Maison familiale ;

› Acheter en ligne via des sites partenaires et retrouver les points de vente proches de chez soi.

En complément, ce nouveau site internet a pour objectif d'améliorer le référencement naturel de Laurent-Perrier dans les moteurs de recherche et ainsi augmenter sa visibilité.

N°26
CHAMPAGNE
Grand Siècle
Laurent-Perrier
GRANDE CUVÉE

L'ANNÉE 2023-2024

LE DIRECTOIRE

Le Groupe Laurent-Perrier poursuit la croissance de ses résultats, soutenus par la qualité reconnue de ses vins et de ses marques.

Alexandra PEREYRE DE NONANCOURT

Stéphanie MENEUX DE NONANCOURT

Stéphane DALYAC

L'exercice 2023/2024 est marqué par les résultats les plus élevés de l'histoire du Groupe. Ils sont portés par la politique de valeur entamée de long terme, sur un marché désormais affecté en volume par deux facteurs récents et importants : une consommation freinée par l'inflation, et des clients devenus très attentifs à l'impact des taux d'intérêt sur les niveaux de stocks qu'ils détiennent.

Les ventes en valeur pour cet exercice sont restées stables par rapport à l'an dernier, les effets de prix et de mix compensant la réduction des volumes constatée.

Cette capacité à maintenir nos ventes en valeur est la conséquence directe de notre politique de valeur. Elle est fondée en tout premier lieu sur la très grande qualité de nos vins, et sur la force croissante de nos marques.

Cette valeur a notamment été couronnée en mai 2024 par l'obtention du Royal Warrant du roi Charles III. Laurent-Perrier est la première marque de Champagne à se voir reconnaître ce titre qui récompense autant la qualité de nos vins que les engagements viti et vinicoles environnementaux pris par le Groupe depuis de nombreuses années. Nous sommes tous très fiers et honorés par cette reconnaissance si exigeante.

Le chiffre d'affaires (ventes champagne) de l'exercice pour le Groupe, s'établit à 303,5 millions d'euros. Le taux de marge opérationnelle du Groupe atteint 31,3 % à taux de change courants. Le résultat net part du Groupe enregistre également une progression significative. Il s'établit à 63,6 millions d'euros à taux de change courants et représente ainsi 20,3 % du chiffre d'affaires consolidé du Groupe.

Les éléments du Bilan consolidé clos au 31 mars 2024 témoignent une nouvelle fois de la solidité de la structure financière du Groupe. Les capitaux propres part du Groupe s'élèvent à 597,6 millions d'euros et l'endettement net s'établit à 191,6 millions d'euros en tenant compte d'une trésorerie active de 51,2 millions d'euros.

Les facteurs qui ont affecté le marché négativement en 2023 se sont accélérés au cours des trois premiers mois de l'année 2024. Ils appellent à une vigilance accrue. Le Groupe est solide et bien armé pour faire face à ce repli, que la Champagne et le Groupe sauront surmonter.

Dans ce contexte économique difficile et géopolitique troublé, le Groupe maintiendra sa politique de valeur en privilégiant la qualité de ses vins, un approvisionnement de qualité reposant sur une politique de partenariat de long terme, un renforcement continuel de ses marques, une distribution mondiale maîtrisée, et enfin une agilité face aux évènements sans cesse maintenue.

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 performance record dans un contexte marché en recul en volumes.

Cette performance est soutenue par les efforts engagés depuis plusieurs années par le Groupe sur la qualité de ses vins et sa politique de valeur.

Cette stratégie lui a permis de maintenir ses parts de marché dans les pays clés et de croître en valeur. Ainsi le Groupe Laurent-Perrier a atteint un plus haut historique en termes de Chiffre d'Affaires et de résultat opérationnel.

Dans ce contexte géopolitique et économique incertain, il convient d'appréhender l'exercice 2024/2025 avec vigilance. 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

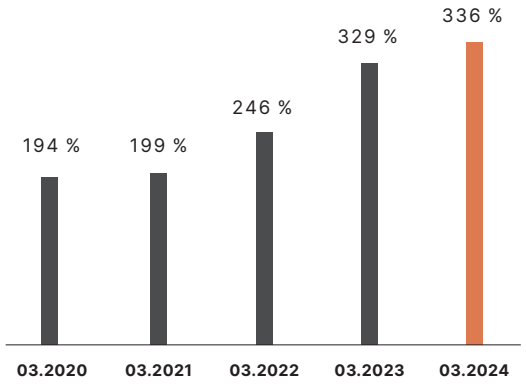
7

8

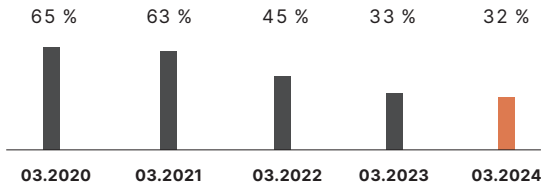
1. **Patrick THOMAS** - Président.
2. **Marie CHEVAL** - Vice-Présidente.
3. **Yann DUCHESNE** - Président du Comité d'Audit et communication financière.
4. **Jocelyne VASSOILLE -** Présidente du Comité des Rémunérations et du Gouvernement d'entreprise.
5. **Jean-Louis PEREYRE**.
6. **Lucie PEREYRE de NONANCOURT**.
7. **Eric MENEUX**.
8. **Philippe-Loïc JACOB** - Président du Comité RSE.

Ratios financiers

STOCKS/ENDETTEMENT NET
À FIN MARS EN %

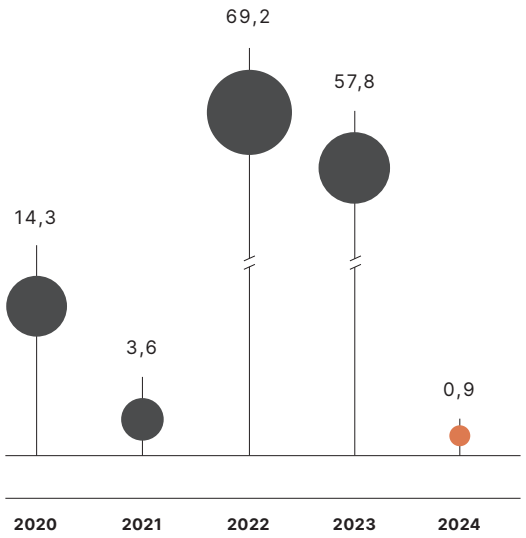


ENDETTEMENT NET/FONDS PROPRES
À FIN MARS EN %



Cash flow opérationnel

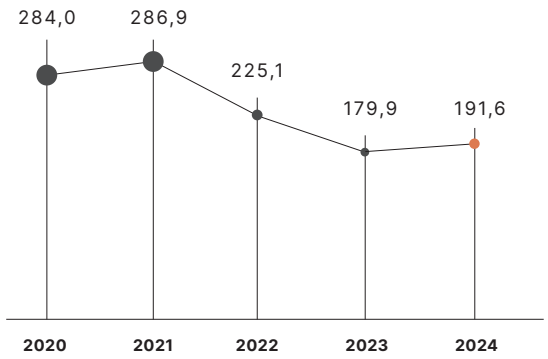
ÉVOLUTION



Groupe Laurent-Perrier en M €

Endettement net

ÉVOLUTION



Groupe Laurent-Perrier en M€

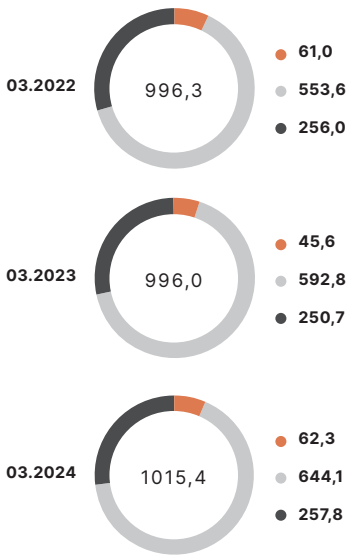
Compte d'exploitation

En M€	RÉEL 2023	RÉEL 2024	VARIATIONS
CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	301,8	303,5	+0,5 %
RÉSULTAT OPÉRATIONNEL	**84,9**	**95,1**	**+12 %**
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	28,1 %	31,3 %	+3,2 PTS
RÉSULTAT NET PART DU GROUPE	**58,5**	**63,6**	**+8,7 %**
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	19,4 %	20,9 %	+1,5 PTS
CASH-FLOW OPÉRATIONNEL*	**57,8**	**0,9**	**-56,9**

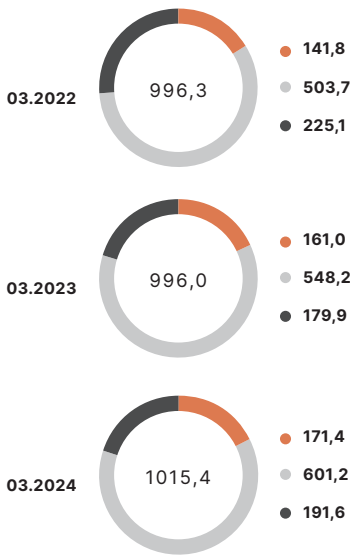
**Trésorerie générée par l'activité - investissements nets.*

Bilan simplifié

ACTIF
en M€



PASSIF
en M€



- CRÉANCES COMMERCIALES
- STOCKS
- IMMOBILISATIONS

- DETTES COMMERCIALES*
- FONDS PROPRES
- DETTES FINANCIÈRES**

**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 :

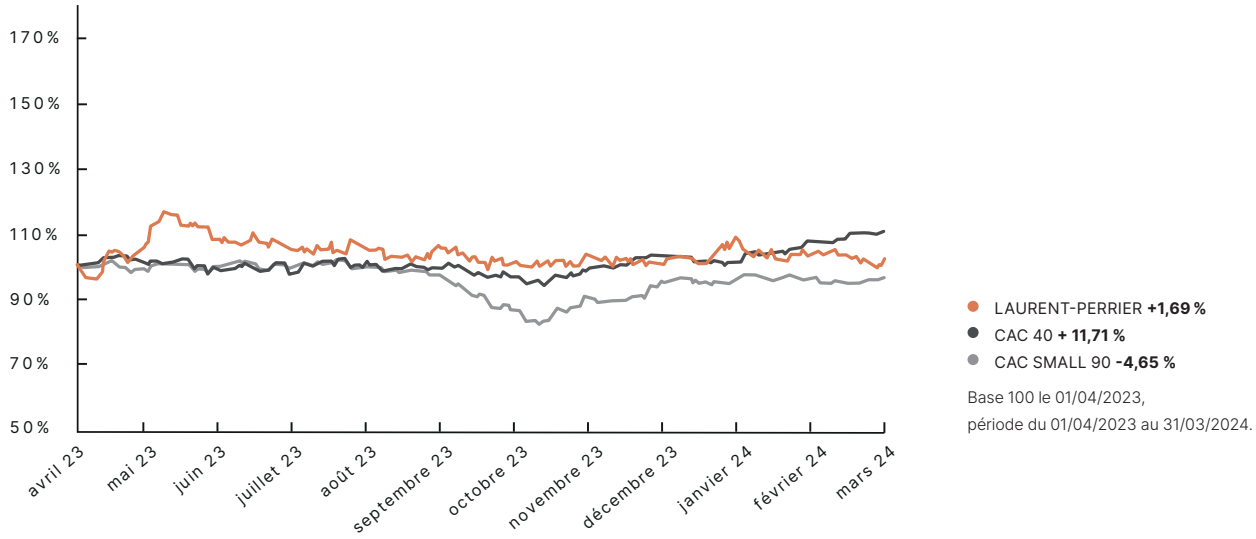
D'un site financier :
www.finance-groupelp.com ;

De deux lettres envoyées,
chaque année, à l'ensemble des actionnaires ;

D'une équipe disponible
au 03 26 58 91 22.

Évolution de l'action Laurent-Perrier

DU CAC 40 ET DU CAC SMALL 90



Base 100 le 01/04/2023,
période du 01/04/2023 au 31/03/2024.

Données boursières
au 31 mars 2024

Valeur nominale de l'action : 3,80 €

Nombre d'actions : 5 945 861

Cours au 31 mars 2024 : 120,50 €

Capitalisation boursière : 716 476 250,50 €

Code valeur ISIN : FR0006864484

Dividende : 2,00 € (dernier dividende versé en juillet 2023)

Répartition de l'actionnariat
en %

Famille : 65,17 %

Autodétention : 0,47 %

Personnel : 0,68 %

Institutionnels & divers
Au nominatif : 0,27 %

Autres : 33,41 %

Pour consulter
le document de référence
2023-2024, rendez-vous sur
www.finance-groupelp.fr

Édition et rédaction : Laurent-Perrier. Conception et réalisation : agence Bronx.
Crédits photos : Leif Carlsson, 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

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