



CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

RAPPORT ANNUEL  
GROUPE LAURENT-PERRIER  
2024-2025



CHAMPAGNE



**Laurent-Perrier**

MAISON FONDÉE  
1812





6	LA MAISON
26	LA QUALITÉ DES VINS
38	LA QUALITÉ DES HOMMES
44	LA FORCE DE LA MARQUE
56	L'ANNÉE 2024-2025



# 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 distinguée par un style : fraîcheur, pureté et élégance, qui se repose sur 3 savoir-faire uniques.



## NOS TROIS SAVOIR-FAIRE

### L'assemblage des vins de réserve

Laurent-Perrier a développé un savoir-faire unique dans la sélection et la conservation des vins de réserve. La Maison a fait le choix de mettre les vins de réserve au cœur de son approche et sélectionne chaque année les vins offrant la plus belle fraîcheur, le plus haut potentiel de garde et la plus grande finesse aromatique.

### La macération

Précurseur, la Maison a ouvert dès les années 1960 la voie à une nouvelle génération de champagnes et donné ses lettres de noblesse à la catégorie des champagnes rosés, par la recherche d'une base de macération.

### Le non dosé

Laurent-Perrier est l'initiateur de la catégorie des champagnes non dosés avec le lancement en 1981 d'Ultra Brut®. La catégorie « Brut Nature » n'existe pas encore au sein de l'appellation et sera créée à la demande de Laurent-Perrier.



## NOTRE HISTOIRE

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



## 1812

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.



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 100<sup>e</sup> place mondiale.



1959-1968

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.



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 XIX<sup>e</sup> siècle.



1983-1988

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



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.



1999

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.



2004

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



2012

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.



## 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.



## 2017

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.



## 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 XVII<sup>e</sup> siècle.



## 2019

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.



## 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.



## 2024

Lancement d'Héritage, un assemblage des vins de réserve, hérité du savoir-faire de Grand Siècle.



Laurent-Perrier est la première Maison de Champagne à recevoir le Royal Warrant de Sa Majesté le roi Charles III.



## ROYAL WARRANT DU ROI CHARLES III

Laurent-Perrier est fière d'annoncer qu'elle est la première Maison de Champagne à se voir décerner le prestigieux Royal Warrant du roi Charles III, devenant ainsi fournisseur de champagne de la Maison Royale.

Le Royal Warrant est une reconnaissance de la qualité des vins de Laurent-Perrier, et de ses pratiques culturelles et environnementales. Laurent-Perrier privilégie une conduite de la vigne respectueuse de l'environnement: Viticulture

Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

Une politique menée depuis longtemps par la Maison en matière de culture de la vigne et d'élaboration de ses vins.



BY APPOINTMENT TO H.R.H.  
THE PRINCE OF WALES  
PURVEYORS OF CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

F R A N C E



BY APPOINTMENT TO  
HIS MAJESTY KING CHARLES III  
PURVEYORS OF CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

F R A N C E

La rencontre de Laurent-Perrier avec Sa Majesté le Roi remonte à 1979, lorsqu'il était venu visiter le Domaine, comme en témoignent Alexandra et Stéphanie de Nonancourt : « *Chez Laurent-Perrier, nous sommes profondément honorés de recevoir le Royal Warrant de Sa Majesté le Roi. Cette distinction confirme une relation de longue date avec Sa Majesté, qui a débuté lorsqu'elle a visité en 1979, sur invitation de notre père, nos caves à Tours-sur-Marne, accompagnée de Lord Mountbatten* ».

Une distinction déjà acquise en 1988 lorsque Laurent-Perrier s'est vu décerner le Royal Warrant de Son Altesse Royale le Prince de Galles. Laurent-Perrier était la seule Maison de Champagne à détenir le Royal Warrant de Son Altesse Royale le Prince de Galles.

En 2018, lors d'un dîner organisé par le Prince au Palais de Buckingham, Alexandra Pereyre de Nonancourt a présenté au Prince de Galles une édition spéciale de La Cuvée arborant une étiquette dédiée à son 70<sup>e</sup> anniversaire.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE  
DELAMOTTE

*Le Mesnil sur Oger depuis 1760*

## 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.



# 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...



# CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

## Innovateur en Champagne

Depuis sa création en 1812, la Maison Laurent-Perrier joue un rôle d'innovateur en Champagne. Un succès que l'on doit à Bernard de Nonancourt qui en 1948 reprend la Maison pour en faire un des référents de la Champagne. Alexandra Pereyre de Nonancourt et Stéphanie Meneux de Nonancourt, ses filles, Michel Fauconnet son Chef de Cave et Stéphane Dalyac, Président et CEO, conduisent aujourd'hui aux destinées de la Maison continuant à leur insuffler des valeurs fortes et à cultiver ce sens de l'innovation au service d'un savoir-faire unique, le champagne.

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.



## 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, la sortie de Salon 2013 continue d'écrire l'histoire hors norme de la Maison. Professionnels du vin et clientèle privée dans quelques 60 pays ont acclamé l'arrivée de Salon 2013 avec ferveur et profond respect pour ce qu'ils considèrent être la plus haute expression du Chardonnay de Champagne.

Tous sont déjà impatients de découvrir Salon 2015.



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

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

Fondée en 1760, la Maison Delamotte, qui fête en 2025 son 265<sup>e</sup> anniversaire, offre des champagnes à la fraîcheur incomparable autour du cépage roi de la Côte des Blancs, le Chardonnay.

La complexité et la finesse des deux cuvées de Blanc de Blancs permettent à ces grands vins 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.



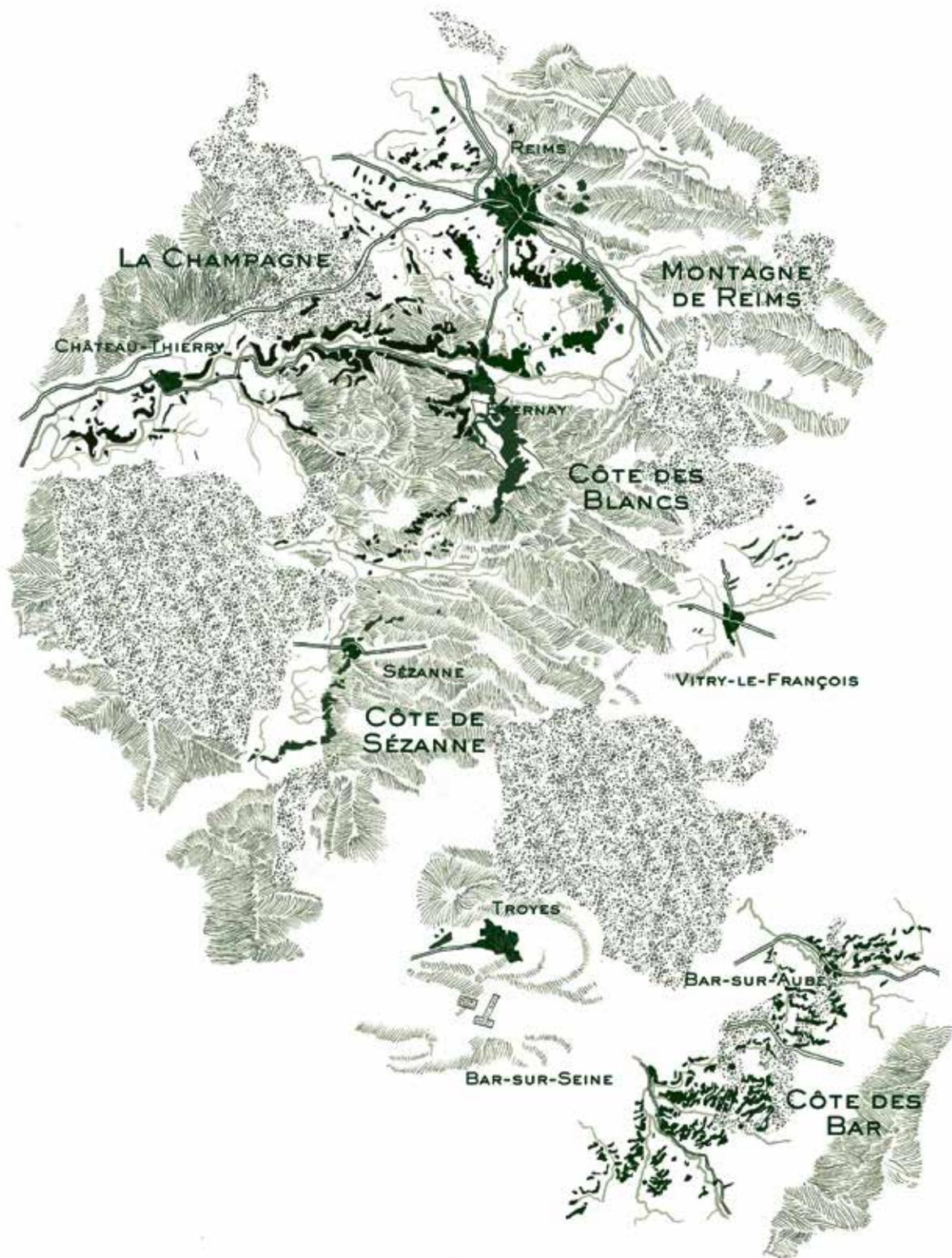
# UN ANCRAGE CHAMPENOIS

**2<sup>e</sup>** Rang mondial en valeur du Groupe Laurent-Perrier.

**282,9** Chiffre d'affaires (champagne) en millions d'euros du Groupe Laurent-Perrier au 31 mars 2025.

**41,9%** Pourcentage du chiffre d'affaires représenté par les cuvées Haut de Gamme pour la marque Laurent-Perrier entre avril 2024 et mars 2025.

**87,7%** Pourcentage du chiffre d'affaires représenté par les exportations pour la marque Laurent-Perrier en 2024-2025.





# 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 et d'Olivier Vigneron son successeur. 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.



## NOS TROIS SAVOIR-FAIRE

«C'est de la maîtrise de la vinification  
que dépend la qualité des assemblages.»

**Michel FAUCONNET**



## L'ASSEMBLAGE DES VINS DE RÉSERVE

Laurent-Perrier a développé un savoir-faire unique dans la sélection et la conservation des vins de réserve. La Maison a fait le choix de mettre les vins de réserve au cœur de son approche et sélectionne chaque année les vins offrant la plus belle fraîcheur, le plus haut potentiel de garde et la plus grande finesse aromatique.

Lors de sa nomination à la tête de la Maison Laurent-Perrier, Bernard de Nonancourt décide d'aller au-delà des conventions. À une époque où les maisons s'appuient principalement sur des millésimes

exceptionnels, il imagine une nouvelle expression du champagne : un assemblage de vins de réserve millésimés et complémentaires pour recréer l'année parfaite. C'est la naissance de la Cuvée de Prestige Grand Siècle.

Les cuveries dédiées aux vins de réserve sont composées de cuves inox. Elles permettent de conserver chaque cru et chaque cépage séparément à basse température et de limiter les manipulations afin de préserver fraîcheur et pureté et d'éviter toute oxydation.



## Grand Siècle

Grand Siècle est le summum de l'art de l'assemblage pour recréer l'année parfaite. Chaque Itération de cette Cuvée de Prestige repose sur l'assemblage de 3 vins de réserve millésimés par Laurent-Perrier et sur l'assemblage de deux cépages, le Chardonnay et le Pinot Noir, issus d'un maximum de 11 des 17 Grands Crus.



## Héritage

Héritage la dernière innovation de la Maison, est un hommage au savoir-faire de Grand Siècle et à la maîtrise de nos vins de réserve. Héritage est composé exclusivement de vins de réserve choisis pour leur fraîcheur, leur complexité et leur aptitude à la garde.



## Brut Millésimé 2015

Brut Millésimé est un vin rare qui exprime la typicité d'une année dans le style Laurent-Perrier. Brut Millésimé est un assemblage à parts égales de Chardonnay de la Côte des Blancs et de Pinot Noir de la Montagne de Reims.



## La Cuvée

« La Cuvée » est un hommage au savoir-faire champenois : plus de 100 Crus de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier sont assemblés pour proposer un champagne frais, pur et élégant. Afin d'assurer une parfaite régularité du style, « La Cuvée » comprend jusqu'à 30% de vins de réserve.



## LA MACÉRATION

Laurent-Perrier se distingue grâce à son savoir-faire unique : la macération. Précurseur, la Maison a ouvert dès les années 1960 la voie à une nouvelle génération de champagnes et donné ses lettres de noblesse à la catégorie des champagnes rosés.

Dès 1960, Laurent-Perrier développe une gamme de Vins Natures de la Champagne, appelés ensuite en 1974 Coteaux Champenois, qui lui permettent d'acquérir un certain savoir-faire dans l'extraction des arômes de fruits du raisin. Ces techniques acquises vont inspirer et permettre la naissance d'un type nouveau de champagne rosé. En 1968, Laurent-Perrier dévoile un champagne rosé différent et non millésimé : Cuvée Rosé.

Laurent-Perrier réalise une sélection et un suivi minutieux des parcelles pour ses champagnes rosés.

Lors des vendanges, un premier tri est effectué à la cueillette afin de conserver uniquement les plus belles grappes.

Une fois la vendange effectuée, les grappes de Pinot Noir sont triées une deuxième fois sur table puis égrappées pour ensuite être versées dans des cuves inox réservées à la macération. La phase de la macération s'effectue par Crus de Pinot Noir et permet d'extraire le jus des baies de raisins. Pendant le temps de la macération (48 à 72h), des remontages sont réalisés deux fois par jour. À l'issue de ce processus, le jus est séparé des matières solides et les baies restantes sont alors pressurées. Après débouillage, ces moûts sont envoyés en cuverie pour pouvoir démarrer leur fermentation.



## Alexandra Rosé 2012

Alexandra Rosé Millésimé atteste de l'exigence de Laurent-Perrier. La difficulté d'élaboration de ce champagne rosé de Prestige réside dans la nécessaire maturité similaire du Pinot Noir et du Chardonnay afin de réaliser une fermentation conjointe et extraire l'aromatique de ces deux cépages en Grand Cru. Seuls 10 millésimes ont été dévoilés depuis sa création en 1982.



## Cuvée Rosé

Cuvée Rosé présentée dans son flacon original et distinctif par sa forme marquée de l'écusson LP, est la référence des champagnes rosés. Ce champagne rosé offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.



## LE NON DOSÉ

Laurent-Perrier est le précurseur des champagnes non dosés avec le lancement en 1981 d'Ultra Brut. La catégorie « Brut Nature » n'existe pas encore au sein de l'appellation et sera créée à la demande de Laurent-Perrier.

Le procédé de dosage est mis au point au XIX<sup>e</sup> siècle. Le champagne est alors très sucré et servi principalement au dessert et à l'heure du goûter. En 1889, la Veuve Laurent-Perrier brise les conventions et propose un « Grand Vin Sans Sucre ». Ce champagne est destiné à la clientèle anglaise, amatrice de vins peu dosés. Sous l'impulsion de Bernard de Nonancourt, la Maison revisite en 1981 le « Grand Vin Sans Sucre » et dévoile Laurent-Perrier Ultra Brut®. *« Le fruit d'une longue et patiente recherche d'un champagne sans sucre au goût des exigences modernes les plus raffinées. Il aura fallu plusieurs générations pour que les chefs de cave*

*de la Maison Laurent-Perrier puissent à nouveau s'appliquer à ce chef d'œuvre de leur art, un champagne nu, n'ayant que sa vérité pour faire apprécier la finesse de son assemblage. » Bernard de Nonancourt*

L'élaboration repose sur une sélection rigoureuse des raisins provenant des terroirs d'exception de la Champagne. Les Chardonnays et Pinots Noirs utilisés sont issus exclusivement des plus beaux crus, choisis pour leur équilibre parfait entre fraîcheur et maturité. Les raisins sont récoltés à maturité optimale car l'absence de dosage impose un équilibre naturel irréprochable. L'année doit offrir une belle maturité et une acidité basse. La proportion importante de vins de réserve permet ainsi de trouver l'équilibre recherché.



## Blanc de Blancs Brut Nature

Blanc de Blancs Brut Nature est composé à 100 % de Chardonnay, cépage emblématique de la Maison, issu des meilleurs Coteaux de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Ce vin de gastronomie se caractérise par sa minéralité, sa fraîcheur et ses notes d'agrumes.



## Ultra Brut

Ultra Brut repose sur un assemblage spécifique, composé à 55 % de Chardonnay et 45 % de Pinot Noir et bénéficie d'un vieillissement de 6 ans en caves. Le vin se caractérise par sa pureté et sa fraîcheur.



# LA QUALITÉ DES HOMMES





L'équipe de production : Emmanuel Robinet, Nelly Gambier, Olivier Vigneron, Christine Carré, Sébastien Cocteau, Benjamin Dorigny, Philippe Gille.

UNE ÉQUIPE AU SERVICE  
DE LA QUALITÉ DES VINS



## OLIVIER VIGNERON

### Directeur Technique et Chef de Cave

Depuis plus de 25 ans dans le Groupe, chaque année a été différente et cela me plaît d'avoir une telle diversité d'activités dans mon métier, guidé par la passion des vins avec à chaque fois le même but : élaborer des cuvées dans le style de la Maison. Toujours avec l'idée de se nourrir des expériences pour se projeter vers l'avenir.

La recherche constante de l'amélioration, de la connaissance des terroirs, des techniques, de chaque détail dans l'exécution est aussi une chose primordiale.

Dans mon travail, je suis toujours émerveillé par la force de la nature, la volonté des vigneronns à produire les meilleurs raisins dans ce territoire au climat rude et changeant, pour aboutir à la période trépidante des vendanges qui est un moment privilégié pour moi.

Ce que j'aime c'est aussi la vie des fermentations, la magie des dégustations et de l'assemblage, la prise de mousse et le lent vieillissement des cuvées en bouteille. Toutes ces étapes sont à chaque fois pour notre équipe des moments de réflexion, de recherche d'amélioration continue. Cette remise en question permanente est une priorité dans mon travail.

Au final, si celui qui lève un verre d'une cuvée Laurent-Perrier à New York, Tokyo, Paris ou ailleurs est heureux de ce moment de convivialité entre amis, alors notre travail sera réussi.



## CHRISTINE CARRÉ

### Directrice de L'Œnologie et des Vinifications

À mon arrivée en 2001, il y a 24 ans, j'ai eu le privilège de faire la connaissance et de travailler avec une équipe qui a su me révéler Champagne Laurent-Perrier.

De leur travail, ils ont créé ce patrimoine. Ils nous ont transmis un savoir-faire, des connaissances et le plaisir de créer avec la rigueur qui s'impose.

Tout au long de mon parcours dans la Maison, j'ai pu découvrir les différents postes au sein du département production. Chacun joue un rôle dans l'élaboration et la qualité des champagnes Laurent-Perrier. Nous partageons tous la même ferveur et la même exigence au service de l'excellence et de la qualité des vins.

C'est un travail d'équipe qui nous permet faire perdurer les savoirs et de les transmettre aux générations futures.



## EMMANUEL ROBINET

### Directeur Vignobles et Approvisionnements

Tout d'abord, travailler pour une Maison de Champagne de notoriété mondiale et reconnue pour ses Cuvées de Haute Qualité et de précision.

Puis, deux secteurs importants me passionnent dans mes activités au quotidien : le vignoble et les partenaires.

Veiller à une bonne gestion du Vignoble de la Maison et que ce dernier reçoive les meilleurs soins possibles afin qu'il produise des raisins de qualité, dans le respect profond des règles environnementales, sans oublier le bien-être du personnel qui y intervient tout au long de l'année.

Tisser et entretenir des liens étroits avec les partenaires de la Maison qui lui font confiance en nous vendant une partie de leur « production raisins » et ce, depuis plusieurs générations pour certains d'entre eux. Maintenir un climat de confiance entre tous ces Vignerons et la Maison Laurent-Perrier dans un environnement quelques fois perturbé économiquement.

Enfin, une autre mission importante est de représenter Laurent-Perrier auprès des instances économiques locales telles que le Comité Champagne, la douane, et bien d'autres. Pour ce dernier point, mes anciennes fonctions au sein du Comité Champagne m'y aident encore au quotidien.



## SÉBASTIEN COCTEAU

### Directeur des Vignobles

La terre est une passion qui jamais ne vous quitte. Chaque campagne viticole est une nouvelle aventure, façonnée par la nature, le climat, les techniques et les normes en constante évolution, rien n'est jamais figé. Mon objectif est clair : produire des raisins avec un niveau d'excellence. C'est un travail d'équipe, ensemble nous relevons les défis, partageons notre savoir-faire et avançons avec exigence et humilité. Le vignoble est aussi un lieu d'innovation : la robotique, l'intelligence artificielle, l'adaptation au changement climatique... Autant de sujets passionnants qui dessinent le futur de notre métier et nous font vibrer chaque jour.

Être vigneron au sein du Groupe Laurent-Perrier, c'est conjuguer tradition et modernité, ancrage local et regard tourné vers l'avenir, dans notre si beau terroir. L'avenir ne peut se construire sans cette équipe solide que j'ai la chance d'accompagner tous les jours et pour toutes ces raisons : notre passion, c'est notre pied de vigne.



## NELLY GAMBIER

**Directrice Achats  
et Logistique**

Devoir s'adapter à un contexte international instable, répondre à des législations en perpétuelle évolution, tout en veillant à garantir la qualité et la sécurité des produits sur l'ensemble de la chaîne pour satisfaire les attentes de nos clients.

Le défi de demain est de protéger et développer notre excellence opérationnelle et humaine. Le Groupe Laurent-Perrier détient un savoir-faire hors du commun, un véritable héritage à préserver et à inscrire dans toutes les réalités de demain.

Infiniment reconnaissante des valeurs inculquées, de la passion du travail et de l'ADN transmis durant ces 18 dernières années, l'avenir est à affronter avec ces mêmes armes.



## BENJAMIN DORIGNY

**Directeur Industriel  
du Groupe**

C'est d'abord la dimension technique et l'innovation. Les nouvelles technologies, la robotique et l'informatique industrielle sont des domaines en constante évolution, elles exigent curiosité, rigueur et vision. Ma principale mission est de garantir la fiabilité, la performance et l'adaptabilité de l'outil de production, tout en améliorant l'ergonomie des postes au service de la qualité des vins.

Je suis arrivé chez Laurent-Perrier en 2019, j'ai succédé à mon père. Depuis, je m'investis pleinement et j'occupe aujourd'hui le poste de Directeur Industriel. Depuis plus de 20 ans, je reste porté par la même passion du progrès et de l'excellence.



## PHILIPPE GILLE

**Directeur de  
la Production  
et de l'Habillage**

Je suis passionné par mon travail qui réside dans la gestion d'équipes dynamiques et une quête incessante de la satisfaction client. Chaque jour, je me lève avec le même enthousiasme à l'idée de diriger des équipes, les aider à développer leur potentiel.

Le succès d'un groupe repose sur la communication et le respect mutuel. Mon objectif est de créer un environnement où chacun se sent valorisé et motivé à donner le meilleur de lui-même.

Je suis également profondément engagé pour la qualité de nos vins. Chaque détail compte, et je m'assure que nos champagnes atteignent les plus hauts standards de qualité. Satisfaire nos clients est ma priorité ; leur retour est essentiel pour nous améliorer continuellement. Chaque interaction est une occasion d'apprendre et de grandir.



# LA FORCE DE LA MARQUE

100/100

JAMES SUCKLING.COM 



# GRAND SIÈCLE ITÉRATION N° 26

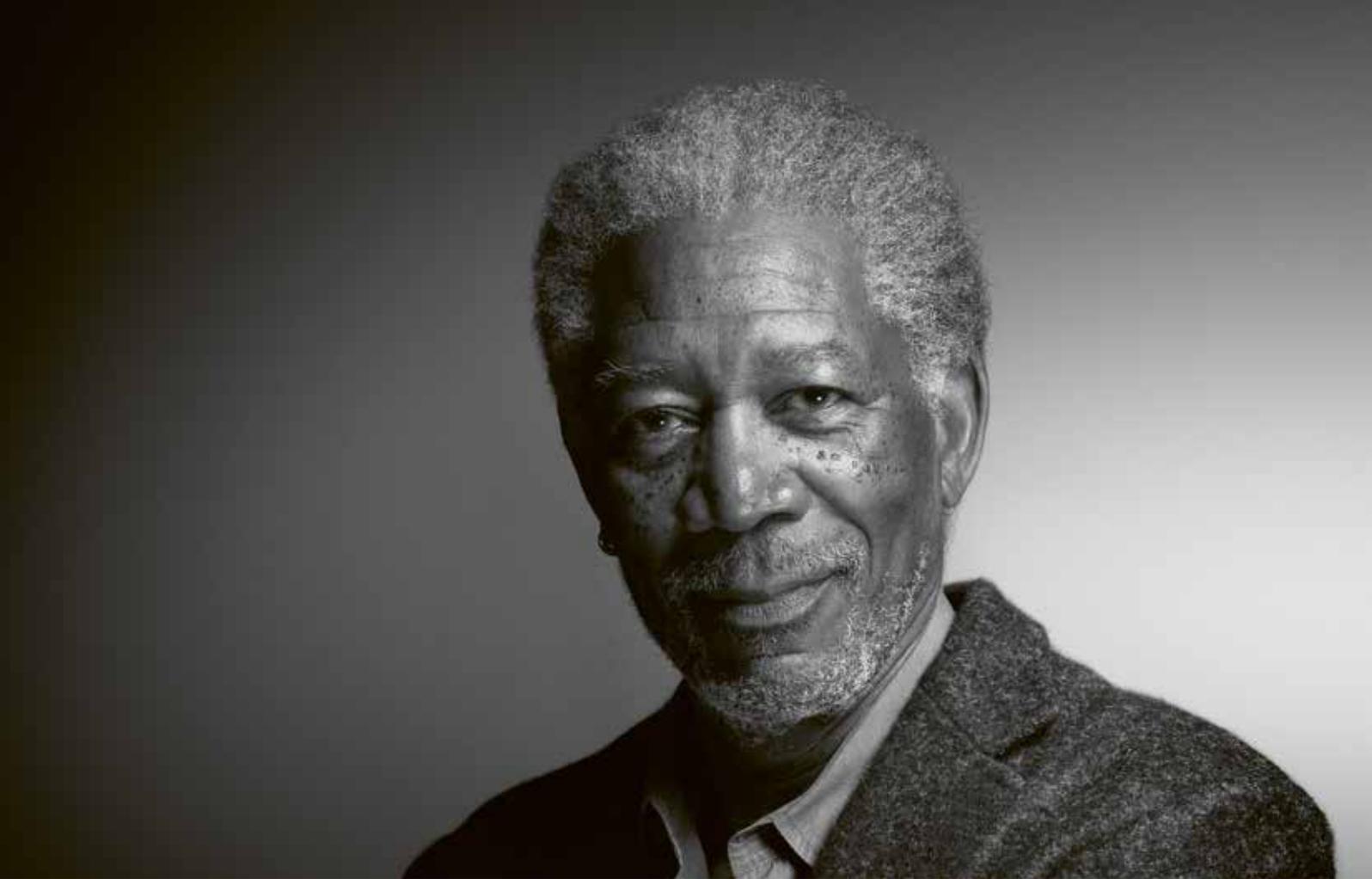
## Élu «Wine of the Year»

Parmi les 39 000 vins jugés 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 en 2024.



Lucie Pereyre de Nonancourt, 4<sup>e</sup> 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...).



“IT TAKES TIME  
TO BECOME AN ICON”

## Une nouvelle campagne publicitaire pour Grand Siècle

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.



# Grand Siècle Laurent-Perrier

*« 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.

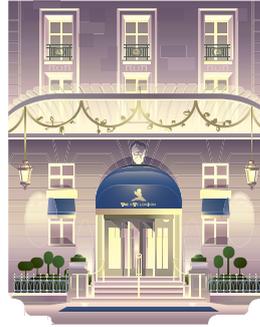
En 2023 et 2024, une campagne publicitaire a été lancée simultanément aux États-Unis, au Royaume-Uni, au Japon, en Allemagne, en Suisse, en Italie et au Nigeria à la fois en print et en digital.



Gstaad Palace



La Tour d'Argent, Paris



The Ritz London



Nobu Hotel Portman Square, Londres



Wellington Hotel, Madrid



Hotel Sacher, Vienne



The Savoy, Londres



Suiran Hotel, Kyoto

# UNE SIGNATURE

## Laurent-Perrier

*Choisi 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, The Ritz London, Nobu Portman Square, Wellington, Sacher... 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.



# UNE NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE POUR CUVÉE ROSÉ

Laurent-Perrier est la seule grande Maison de Champagne à maîtriser le savoir-faire exigeant de la macération, 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 pour en magnifier la dégustation. Un rituel de service désormais attendu par les amateurs de champagne et de design.

En 2024, Laurent-Perrier dévoile la robe « Rubans ». Un habit coloré qui exprime les nuances aromatiques de Cuvée Rosé. Cette édition limitée a été présentée au George V en présence de la presse vin et lifestyle et d'un public d'influenceurs.



## UN LIEN FORT À LA GASTRONOMIE

Laurent-Perrier cultive son lien fort 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. Tout au long de l'année, Laurent-Perrier participe à des événements prestigieux à travers le monde pour faire découvrir et aimer ses vins. Taste of Paris et la cérémonie des Trophées Gault & Millau 2025 à Paris, la Sterne Cup der Köche et les Ski-WM der Gastronomie à Ischgl en Autriche, sponsor officiel du 20<sup>e</sup> anniversaire du restaurant Alinea aux États-Unis, création des FT Menus en collaboration avec le Financial Times au Royaume-Uni...

Ci-dessus

À gauche : Jessica Préalpato, cheffe pâtissière.

À droite : Grant Achatz, chef du restaurant Alinea<sup>®</sup> à Chicago



# TASTE OF PARIS

## Laurent-Perrier, partenaire de la gastronomie

Pour sa dixième édition, Taste of Paris est revenu sous la nef du Grand Palais, du 8 au 11 mai 2025, et réunissait une fois encore les plus grands noms de la scène culinaire contemporaine. Plus de 50 chefs, parmi lesquels Stéphanie Le Quellec, Christophe Raoux, Pierre Sang, Denny Imbrosi ou encore Nina Métayer, ont proposé leurs plats signatures en format

dégustation et en accord avec les champagnes Laurent-Perrier.

L'expérience Taste of Paris s'est prolongée au Théâtre Laurent-Perrier, où se tenaient des masterclass exclusives, et tout au long du festival autour du bar Laurent-Perrier.



# UNE FORTE PRÉSENCE DIGITALE



## Une visibilité croissante sur les réseaux sociaux

Notre compte Instagram est aujourd'hui suivi avec passion par plus de 260 000 abonnés dans le monde. La Maison propose également des contenus complémentaires sur d'autres réseaux sociaux tels que LinkedIn, Facebook, YouTube ou encore Pinterest. @champagnelaurentperrier

## 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.

## Un site institutionnel

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



# L'ANNÉE 2024-2025





Alexandra PÉREYRE de NONANCOURT



Stéphanie MENEUX de NONANCOURT



Stéphane DALYAC

## LE DIRECTOIRE

## Le message du Président du Directoire

Dans un contexte de marché 2024 marqué par un recul des volumes expédiés, Laurent-Perrier a su conserver sa part de marché tout en maintenant la valorisation de ses cuvées.

Ces résultats sont le reflet de la qualité de nos vins, de la force croissante de nos marques, et une illustration de notre politique de création de valeur dans la durée.

Cette création de valeur repose avant tout sur notre capacité à forger des liens de long terme avec les vignerons de Champagne, à travailler avec eux et sur nos vignes en privilégiant une approche très qualitative et durable de nos raisins. De cette qualité et de nos savoir-faire vont naître des vins d'exception. Laurent-Perrier perfectionne en effet, vendange après vendange, trois savoir-faire uniques

et sur lesquels reposent la marque : l'assemblage de vins de réserve, la macération du Pinot Noir et le non-dosage. Et dans le même temps, le groupe investit continuellement, avec ses équipes à travers le monde, à faire connaître, découvrir et adopter ces vins grâce à la force de ses marques.

Alors même que les perspectives du marché du champagne restent incertaines à court terme, le Groupe Laurent-Perrier est confiant dans le fait que son exigence et son investissement dans la qualité de ses vins, de ses équipes et de ses marques sont les conditions nécessaires à la croissance future.

**Stéphane DALYAC**

Président du Directoire.



Patrick THOMAS

## Le message du Président du Conseil de Surveillance

Le Groupe Laurent-Perrier, sous l'autorité du Président du Directoire, Monsieur Stéphane Dalyac, réussit à maintenir sa part de marché dans un contexte marché difficile marqué par un recul des volumes.

Ces résultats sont le reflet des efforts engagés par le Groupe depuis plusieurs années sur la qualité de ses vins et sa politique de valeur.

Dans ce contexte géopolitique et économique incertain, il convient d'appréhender l'exercice 2025/2026 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.

# LE CONSEIL DE SURVEILLANCE



1



3



6



4



2



5



7

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

Pour consulter le document de référence 2024-2025,  
rendez-vous sur [www.finance-groupeip.com](http://www.finance-groupeip.com)

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

Crédits photos : Leif Carlsson, Hugué Galdones, 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)  
TÉL. : +33 (0)3 26 58 91 22

SIRET : 335 680 096 00021 - APE 6420Z  
SOCIÉTÉ ANONYME À DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE  
AU CAPITAL DE 22 594 271,80€

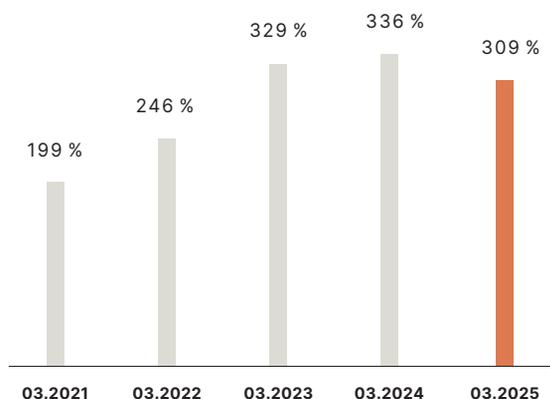
[WWW.LAURENT-PERRIER.COM](http://WWW.LAURENT-PERRIER.COM)



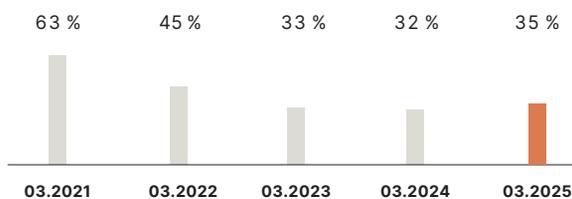
L'ANNÉE  
2024-2025

# RATIOS FINANCIERS

**Stocks/endettement net**  
à fin mars en %

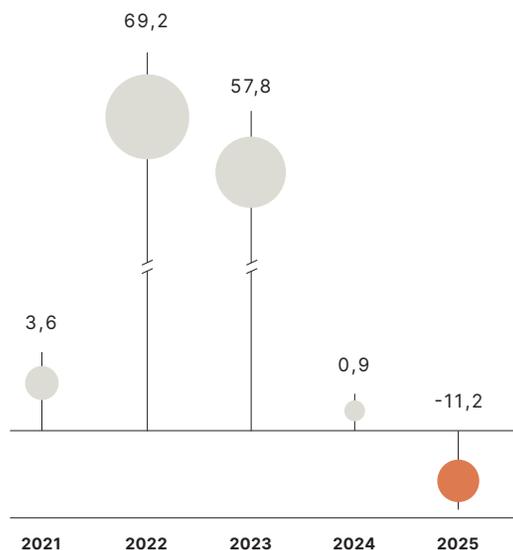


**Endettement net/fonds propres**  
à fin mars en %



## CASH FLOW OPÉRATIONNEL

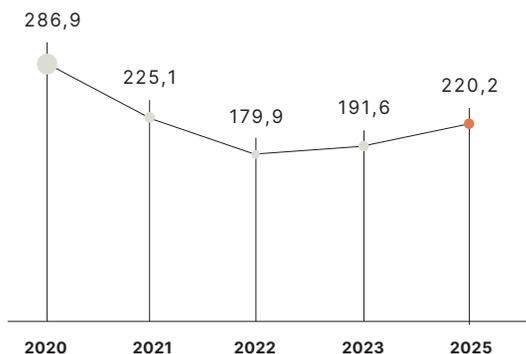
Évolution



Groupe Laurent-Perrier en M€

## ENDETTEMENT NET

Évolution



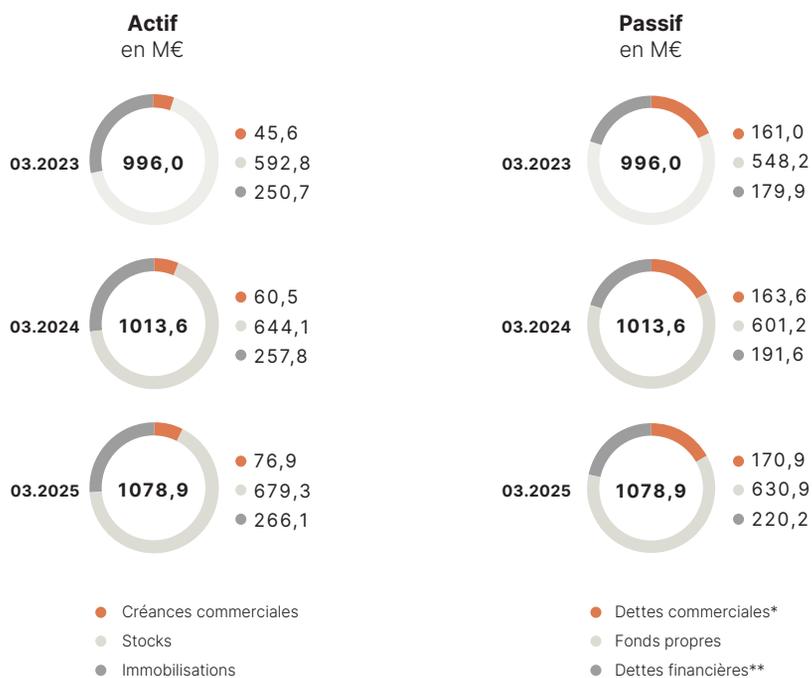
Groupe Laurent-Perrier en M€

# COMPTE D'EXPLOITATION

En M€	Réel 2024	Réel 2025	Variations
CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	303,5	282,9	-6,8%
<b>RÉSULTAT OPÉRATIONNEL</b>	<b>95,1</b>	<b>74,4</b>	<b>-21,8%</b>
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	31,3%	26,3%	-5,0 PTS
<b>RÉSULTAT NET PART DU GROUPE</b>	<b>63,6</b>	<b>47,4</b>	<b>-25,4%</b>
EN % CHIFFRE D'AFFAIRES (CHAMPAGNE)	20,9%	16,8%	-4,1 PTS
<b>CASH-FLOW OPÉRATIONNEL*</b>	<b>0,9</b>	<b>-11,2</b>	<b>-12,1</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-groupepelp.com](http://www.finance-groupepelp.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 2025

Valeur nominale de l'action : 3,80€

Nombre d'actions : 5 945 861

Cours au 31 mars 2025 : 98,60€

Capitalisation boursière : 586 261 894,60€

Code valeur ISIN : FR0006864484

Dividende : 2,10€ (dernier dividende versé en juillet 2024)

## Répartition de l'actionariat en %

Famille : 65,17%

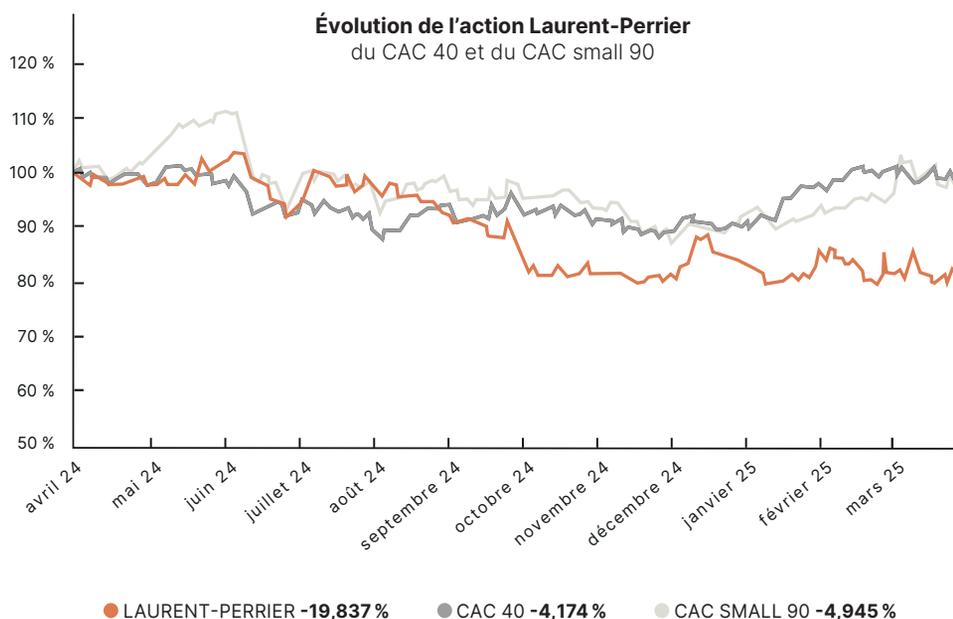
Autodétention : 1,43%

Personnel : 0,75%

Institutionnels & divers

Au nominatif : 0,26%

Autres : 32,39%



Base 100 le 01/04/2024,  
période du 01/04/2024 au 31/03/2025.

Pour consulter le document de référence 2024-2025, rendez-vous sur [www.finance-groupepelp.com](http://www.finance-groupepelp.com)

DOMAINE LAURENT-PERRIER  
51150 TOURS-SUR-MARNE (FRANCE)  
TÉL. : +33 (0)3 26 58 91 22

SIRET : 335 680 096 00021 - APE 6420Z  
SOCIÉTÉ ANONYME À DIRECTOIRE ET CONSEIL DE SURVEILLANCE  
AU CAPITAL DE 22 594 271,80€

[WWW.LAURENT-PERRIER.COM](http://WWW.LAURENT-PERRIER.COM)