



OFFRE CLUB MASERATI France du 01/03/2025 au 28/02/2026

2. LE PROFIL DE LAURENT-PERRIER

UNE MAISON AUX VALEURS FORTES



- Indépendance.
- Esprit entrepreneurial.
- Savoir-faire unique.
- Respect du terroir, de la nature et des vins, en établissant une relation durable avec ses partenaires.
- Quête de l'excellence à toutes les étapes d'élaboration du champagne.

2. LE PROFIL DE LAURENT-PERRIER

INNOVATEUR EN CHAMPAGNE

Le style Laurent-Perrier est né de la vision de Bernard de Nonancourt, qui dès les années 50, a élaboré des champagnes dont la caractéristique est la fraîcheur, la finesse et l'élégance.

Au-delà du style, ce qui a défini l'homme et Laurent-Perrier, c'est un rôle pionnier, d'innovateur en Champagne, au service de la qualité des vins.

Dès 1959, Laurent-Perrier crée Grand Siècle, un vin qui, grâce à l'assemblage de trois millésimes exceptionnels, permet de recréer l'année parfaite.

En 1968, Laurent-Perrier élabore la Cuvée Rosé et réussit à donner ses lettres de noblesse à un champagne rosé non millésimé par le choix d'un type de vin totalement nouveau.

En 1981, Laurent-Perrier lance Ultra Brut pour accompagner la nouvelle cuisine, alors même que la catégorie Brut Nature n'existe pas encore.

En 1987, Laurent-Perrier révèle un mariage d'exception entre Chardonnay et Pinot Noir avec Alexandra Grande Cuvée Rosé Millésimée.

En 2017, Laurent-Perrier dévoile l'évolution de son brut sans année nommé " La Cuvée ", révélant ainsi des progrès qualitatifs considérables .

En 2019, Laurent-Perrier dévoile de nouveaux vins qui perpétuent l'esprit d'innovation de cette Maison familiale : Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature et les itérations Grand Siècle par Laurent-Perrier.



2. LE PROFIL DE LAURENT-PERRIER

HISTOIRE DE LA MAISON

De 1849 à 1980

1812 . Création de la Maison.

1949 . Renaissance sous la présidence de Bernard de Nonancourt.

1959 . Lancement de la Cuvée Grand Siècle.

1968 . Lancement de la Cuvée Rosé, devenue la référence incontournable sur le marché des champagnes rosés.

1978 . Création de la filiale au Royaume-Uni.

De 1980 à 2000

1981 . Lancement de l'Ultra Brut Laurent-Perrier – un vin hors du commun.

1990 . Acquisition de la Maison de Champagne de Castellane.

1992 . Création de la filiale en Suisse.

1998 . Création des filiales en Belgique et aux Etats-Unis.

1999 . Entrée au Second Marché de la Bourse de Paris.

• De 2000 à 2018

• **2004** . Acquisition de Château Malakoff.

• **2006-2009** . Agrandissement du site de production à Tours-sur-Marne.

• **2008** . Création de la filiale en Allemagne.

• **2010** . Mort de Bernard de Nonancourt. Ses deux filles, Alexandra et Stéphanie, lui succèdent.

• **2012** . Célébration du Bicentenaire de la Maison et lancement des Réserves Grand Siècle.

• **2014** . Création de la filiale en Italie et acquisition de la société de négoce François Daumale.

• **2016-2018** . Agrandissement du site de production afin d'augmenter la capacité de stockage de production et de vinification.

• **2019** . Lancement du Blanc de Blancs brut Nature

• Lancement des itérations de Grand Siècle

• **2024** . Lancement de Laurent-Perrier Cuve Héritage

DES VINS D'EXCEPTION

DE L'ASSEMBLAGE NAISSENT LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET LA PERFECTION

L'assemblage est le véritable secret de la qualité en Champagne. Laurent-Perrier est la seule Maison qui a fait le choix pour sa Cuvée prestige, Grand Siècle, d'assembler 3 millésimes exceptionnels pour recréer l'année parfaite.

LE STYLE, UNIQUE, DISTINCTIF :
FRAÎCHEUR, ÉLÉGANCE, PURETÉ

Ces caractéristiques sont présentes dans chacune des Cuvées Laurent-Perrier.

LE CHARDONNAY

majoritaire dans tous les vins blancs de la Maison. Le cépage Chardonnay est le garant du style Laurent-Perrier.

L'EXPRESSION DU PINOT NOIR

Un grand rosé de macération



Laurent-Perrier

La Cuvée

L'équilibre parfait



Plus de 50 % de Chardonnay, soit près du double de l'encépagement champenois, donne une personnalité unique à ce champagne brut.

Un très long vieillissement dans nos caves afin que les vins arrivent à parfaite maturité.

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.

Le choix d'un fort pourcentage de Chardonnay est à la base du style et de la personnalité de Laurent-Perrier. Pureté, fraîcheur et élégance sont les caractéristiques recherchées pour ce vin qui initie à l'esprit de la Maison.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Pour l'assemblage, seuls les moûts de la cuvée sont utilisés soit seulement 80 % de l'extraction des jus de raisin.

Cépages : une majorité de Chardonnay, plus de 50 %

Pinot Noir, de 30 à 35 %

complété par du Meunier, de 10 à 15 %

+ Vins de réserve de 15 à 30 %* pour assurer une parfaite régularité du style.

Crus : dans la composition de « La Cuvée » plus de 100 Crus* sélectionnés par Laurent-Perrier sont assemblés.

« La Cuvée » bénéficie d'un vieillissement idéal de plus ou moins 4 ans en cave. L'équilibre et la fraîcheur qui en découlent permettent un faible dosage.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or pâle. Des bulles très fines alimentent un cordon de mousse très persistant.

Un nez délicat sur des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. La complexité du vin s'exprime sur des notes successives comme la pêche de vigne et les fruits blancs. Un équilibre parfait entre la fraîcheur et la finesse avec des saveurs fruitées très présentes en fin de dégustation. Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

Ce vin frais et pur convient parfaitement pour l'apéritif. Ses notes d'agrumes et de fruits blancs et son remarquable équilibre soutenu par une effervescence subtile, en font un champagne idéal pour accompagner les volailles et les poissons les plus fins.



Laurent-Perrier

Ultra Brut

à l'état pur



Précurseur de la catégorie Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut* est un vin sans sucre ajouté, il exprime un champagne à l'état pur nommé à l'origine « Grand Vin sans sucre ». Lancée en 1981, cette innovation est une véritable illustration du savoir-faire de la Maison.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Cépages : Chardonnay 55 %**

Pinot Noir 45 %**

+ Vins de réserve : 1 ou 2 vins de réserve, d'une année complémentaire.

Crus : 15 Crus** entrent dans sa composition.

Dosage zéro : les raisins sont sévèrement sélectionnés pour ne conserver que ceux qui possèdent à la fois un fort degré potentiel et une faible acidité,

ce qui permet au vin d'atteindre l'équilibre recherché sans l'adjonction d'aucun dosage.

Vieillessement : idéal de 6 ans minimum.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe très claire et cristalline.

Un nez intense et complexe d'une extrême fraîcheur avec des notes de fruits

(agrumes, fruits blancs), de fleurs (chèvrefeuille) et des notes iodées, qui donnent une sensation extrême de fraîcheur.

Ce vin aérien et délicat d'une surprenante longueur se caractérise par une

grande pureté, une finale longue et non saturante.

Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

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.

Premier vin de champagne sans dosage.

Exclusivement élaboré à partir d'une année sélectionnée pour son équilibre parfait entre une belle maturité et une acidité basse.

Un assemblage spécifique et non un Brut qui ne serait pas dosé





Laurent-Perrier ne millésime que rarement, moins d'une année sur deux alors que le marché millésime plus de trois années sur quatre.

Exclusivement élaboré à partir des Crus de Chardonnay de la Côte des Blancs et de Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Laurent-Perrier

Brut Millésimé

2015

Rarement Millésimé

Laurent-Perrier a fait le choix exigeant de ne millésimer que les plus grandes années afin de créer un vin rare et exceptionnel, caractéristique du style de la Maison. Brut Millésimé se compose à parts égales de Chardonnay de la Côte des Blancs et de Pinot Noir de la Montagne de Reims. L'année 2015 se caractérise par des événements climatiques extrêmes : un hiver doux et pluvieux qui laisse place à un printemps contrasté avec une période glaciale suivie de fortes chaleurs et un été orageux. La fraîcheur et la sécheresse du mois de septembre ont permis une maturation idéale des raisins.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Cépages : Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50 %
Crus : Chardonnay de la Côte des Blancs (Chouilly, Oger, Cramant, Oiry) et Pinot Noir de la Montagne de Reims (Tours-sur-Marne, Aÿ, Tauxières, Verzenay, Ambonnay).
Vieillessement : 7 ans.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe d'une couleur or blanc avec des bulles très fines et persistantes. Un nez d'une grande complexité qui offre des notes de cire d'abeille, de citron confit, de chèvre-feuille et d'aubépine suivies d'arômes de pain grillé et d'orange.

Une attaque vive qui laisse place à une bouche crémeuse et élégante avec des notes de citron confit et de chèvre-feuille.

Température de service : entre 9°C et 11°C.

ACCORDS METS / VINS

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.



Laurent-Perrier

Cuvée Rosé

Choisie par les meilleurs*



Précurseur de la catégorie champagne rosé de macération, Cuvée Rosé est aujourd'hui une référence.

Issue des meilleurs Crus de la Montagne de Reims et des vignobles Maison.

Bouteille 75cl
Par carton de 6

Cuvée Rosé est née en 1968 de l'audace et du savoir-faire unique de la Maison Laurent-Perrier. Avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes de l'élaboration, Cuvée Rosé est reconnue pour sa constance et sa grande qualité.

Elle se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais, une grande intensité et beaucoup de fraîcheur.

MACÉRATION, VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Cépage : Pinot Noir 100 %

Crus : Une dizaine de Crus provenant principalement des secteurs Sud et Nord de la Montagne de Reims - dont la célèbre Côte de Bouzy - sont privilégiés, notamment les Crus d'Ambonnay, de Bouzy, de Louvois et de Tours-sur-Marne.

Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve.

La macération d'une durée de 48 à 72 heures suivant la vendange permet d'obtenir une aromatique inégalée, révélant ainsi toute la richesse des meilleurs Crus de Pinot Noir.

Vieillessement : idéal de 5 ans minimum.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées.

Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire.

Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre

la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis. Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner les poissons crus marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques, le jambon de Parme et les desserts. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne.

*Établissements, chefs, sommeliers, journalistes, professionnels du vin.





Premier Champagne brut composé de 100% de vins de réserve réalisé par une Maison de Champagne

Assemblage des vins de réserve sélectionnés pour leur grande qualité et complémentarité

55% de Chardonnay soit le double de l'encépagement champenois

Bouteille 75cl
Par carton de 6

Laurent-Perrier

HERITAGE

L'HERITAGE DU SAVOIR-FAIRE GRAND SIECLE

Héritage est issu du savoir-faire de Grand Siècle : un assemblage complexe de plusieurs vendanges des meilleurs Crus de la Champagne et de deux cépages, le Chardonnay et le Pinot Noir. Elaboré exclusivement à partir de vins de réserve sélectionnés pour leur fraîcheur, leur élégance et leur complexité, ce vin offre une grande pureté et une parfaite maturité.

MACÉRATION, VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Cépages : Chardonnay 55 %

Pinot Noir 45 %

Crus : 40 Crus dont 50 % des vins issus de Grands Crus.

100 % vins de réserve : Héritage est issu des pratiques d'élaboration, de conservation et gestion des vins de réserve chez Laurent-Perrier.

Vieillessement : idéal de 4 ans minimum. L'équilibre et la fraîcheur qui en découlent permettent un faible dosage.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or blanc avec une effervescence fine et persistante.

Un nez qui offre des notes de citron, de pêche blanche et de fruits au sirop suivies d'arômes de pain toasté et d'amandes grillées. Une attaque fraîche qui laisse place à une bouche vive, élégante et complexe aux arômes de fruits blancs et de zestes d'agrumes. Héritage offre un équilibre parfait entre fraîcheur, élégance et maturité avec des notes de miel de fleurs.

Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

Héritage se marie parfaitement avec les mets délicats.

Le vin sublime les plats tels qu'une tourte de volaille, un feuilleté aux champignons ou un turbot sauce champagne.



Laurent-Perrier

blanc de blancs

brut nature
Nature



Laurent-Perrier a toujours privilégié le Chardonnay comme cépage principal dans l'ensemble de ses Cuvées et a été précurseur de la catégorie Brut Nature dès 1981. Aujourd'hui une parfaite maîtrise de la vinification et de l'élevage de ce cépage en cuve inox nous permet d'élaborer un Blanc de Blancs Nature.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Cépage : Chardonnay 100 % Crus : Chardonnay de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Oiry, Chouilly. Chardonnay de la Montagne de Reims : Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne. Un parfait équilibre entre les vins de l'année et les vins de réserve doit être réalisé avant la mise en cave. Après un vieillissement idéal dans nos caves, le dégorgement est réalisé sans dosage. Avant la commercialisation le vin bénéficiera d'un repos supplémentaire de plusieurs mois.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe blanche avec une effervescence fine et persistante. Un nez minéral avec des notes d'agrumes. Après une attaque vive, ce vin s'exprime en bouche avec une présence très équilibrée pour terminer avec une finale tout en fraîcheur, très citronnée. Température de service : entre 9° et 11°C.

ACCORDS METS / VINS

Ce Blanc de Blancs est un véritable vin pour la gastronomie qui s'associe avec les poissons les plus fins : bar de ligne en croûte de sel, noix de Saint-Jacques, encornet mariné au citron, thym, huile d'olive, cuit à la plancha

Blanc de Blancs sans dosage. 100% Chardonnay issus des meilleurs Crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims



Bouteille 75cl
Par carton de 6





100 % Grands Crus
Itération n° 26 .

Assemblage de 8 Grands
Crus des
années 2012, 2008 et 2007
millésimées par Laurent-
Perrier et choisies pour leur
complémentarité.

Peut se déguster à une
température de
10/12°C pour apprécier
pleinement sa
richesse aromatique

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n° 26

Recréer l'année parfaite

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT Itération n° 26

- 2012 : le gel hivernal et celui de printemps entament précocement le potentiel de récolte. Les pluies printanières seront compensées par un bel été et donneront des vins d'une grande finesse avec des Chardonnays élégants, équilibrés et des Pinots Noirs aux arômes de fruits rouges.
- 2008 : un été champenois avec des températures basses et un ensoleillement faible pour un millésime exceptionnel. Les vins sont complexes avec une belle structure avec des Chardonnays de grande qualité et des Pinots Noirs révélant une richesse aromatique exceptionnelle.
- 2007 : un printemps estival aux effets atténués par un été mitigé révèle des vins francs et d'une belle fraîcheur qui se conserveront dans le temps avec des Chardonnays aux arômes complexes de fruits blancs et d'agrumes et des Pinots Noirs aux arômes de fruits jaunes.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or blanc avec des bulles délicates et persistantes.

Un nez très complexe qui mêle des arômes de chèvrefeuille, de citron, de clémentine et de beurre frais auxquels se succèdent des notes de noisette et une touche de miel.

Une attaque en bouche tout en finesse et fraîcheur avec des arômes de citron confit et de noisette fraîche. La bouche est soyeuse et minérale avec des notes de chèvrefeuille, d'amande effilée et de clémentine.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°26 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les crustacés et poissons nobles, les viandes blanches tels un tartare de langoustines façon thaï ou une volaille de Bresse.





Laurent-Perrier

ALEXANDRA

Rosé 2012

Un mariage d'exception

Laurent-Perrier, auteur d'un champagne rosé non millésimé de référence, a souhaité élever son exigence jusqu'à l'élaboration d'une Grande Cuvée Rosé Millésimé. Alexandra Rosé est un vin rare et recherché qui provient d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles, un mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay.

L'année viticole 2012 a été compliquée avec des gels hivernaux puis printaniers, de la grêle et des maladies cryptogamiques, ce qui a eu un impact sur les rendements, plutôt modérés. L'été sec et ensoleillé a permis une maturation exceptionnelle des raisins qui ont été vendangés dans un état sanitaire parfait.

MACÉRATION, VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Cépages : Pinot Noir 80 %*
Chardonnay 20 %*
Crus : 100% Grands Crus

Pinot Noir de la Montagne de Reims : Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay.
Chardonnay de la Côte des Blancs : Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger.
Sélection très rigoureuse des lieux-dits pour des raisins de Pinot Noir et de Chardonnay arrivés simultanément à une maturité parfaite.

Vieillessement : 10 ans.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe d'une couleur soutenue orange sanguine avec des bulles très fines et très persistantes.
Un nez complexe avec des notes de fruits de rouges (fraises écrasées).
Un vin riche et chaleureux avec des arômes de fruits rouges et une finale d'orange amère.
Température de service : entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS / VINS

Alexandra Rosé 2012 accompagne les mets les plus fins tels un ceviche de bar, framboise et grenade, caviar ou un filet de canette rôti.

Seules les années où les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay arrivent à maturité en même temps, permettent d'élaborer une Grande Cuvée Alexandra Rosé Millésimé.

Pendant la macération des Pinots Noirs, 20 % de Chardonnay est ajouté.

Seuls 8 millésimes ont été commercialisés depuis son lancement en 1987.

* Selon disponibilité en stock



OFFRE CLUB MASERATI France
du 01/03/2025 au 28/02/2026
Groupe Laurent-Perrier

Produits	Nb de Cols par carton	Prix de base HDHT	Remise Société	Remise Spécifique	Droits	Prix nets HT
<u>Laurent-Perrier La Cuvée</u>						
La bouteille sans étui	6	37,65 €	6,70 %	24,93 %	0,075 €	26,45 €
La bouteille avec étui	6	38,80 €	6,70 %	24,93 %	0,075 €	27,25 €
Le magnum sans étui	3	80,90 €	6,70 %	24,93 %	0,150 €	56,81 €
Le magnum avec étui	3	83,55 €	6,70 %	24,93 %	0,150 €	58,67 €
<u>Laurent-Perrier Ultra Brut</u>						
La bouteille sans étui	6	51,10 €	6,70 %	22,92 %	0,075 €	36,83 €
La bouteille avec étui	6	52,80 €	6,70 %	22,92 %	0,075 €	38,05 €
<u>Laurent-Perrier Cuvée Rosé</u>						
La bouteille sans étui	6	67,15 €	6,70 %	17,00 %	0,075 €	52,08 €
La bouteille avec étui	6	69,30 €	6,70 %	17,00 %	0,075 €	53,74 €
Le magnum sans étui	3	147,75 €	6,70 %	17,00 %	0,150 €	114,57 €
Le Magnum avec étui	3	154,70 €	6,70 %	17,00 %	0,150 €	119,95 €
<u>Laurent-Perrier Millésimé 2015</u>						
La bouteille sans étui	6	67,15 €	6,70 %	21,00 %	0,075 €	49,58 €
La bouteille avec étui	6	69,30 €	6,70 %	21,00 %	0,075 €	51,16 €
Le magnum sans étui	3	147,75 €	6,70 %	21,00 %	0,150 €	109,06 €
Le Magnum avec étui	3	154,70 €	6,70 %	21,00 %	0,150 €	114,19 €

OFFRE CLUB MASERATI France
du 01/03/2025 au 28/02/2026
Groupe Laurent-Perrier

Produits	Nb de Cols par carton	Prix de base HDHT	Remise Société	Remise Spécifique	Droits	Prix nets HT
<u>Laurent-Perrier Cuvée Héritage *</u>						
La bouteille sans étui	6	67,15 €	6,70 %	13,00 %	0,075 €	54,58 €
La bouteille avec étui	6	69,30 €	6,70 %	13,00 %	0,075 €	56,32 €
Le Magnum sans étui *	3	147,75 €	6,70 %	13,00 %	0,150 €	120,07 €
Le magnum avec étui *	3	154,70 €	6,70 %	13,00 %	0,150 €	125,71 €
<u>Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature *</u>						
La bouteille sans étui	6	67,15 €	6,70 %	-	0,075 €	62,73 €
La bouteille avec étui	6	69,30 €	6,70 %	-	0,075 €	64,73 €
<u>Laurent-Perrier Grand Siècle Itération 26 *</u>						
La bouteille sans coffret	3	159,00 €	6,70 %	7,32 %	0,075 €	137,57 €
La bouteille avec coffret	3	177,35 €	6,70 %	7,32 %	0,075 €	153,43 €
<u>Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2012 *</u>						
La bouteille nue	1	269,05 €	6,70 %	-	0,075 €	251,10 €
La bouteille en caisse bois	1	306,75 €	6,70 %	-	0,075 €	286,27 €

* Quantités limitées sous réserve de disponibilité

OFFRE CLUB MASERATI France du 01/03/2025 au 28/02/2026
Groupe Laurent-Perrier

Conditions de règlement et de transport

- Règlement : Paiement par virement à 45 jours date de facture
- Transport : Franco par 24 bouteilles toute qualité confondue.
Forfait de 25,00 € HT pour tout envoi inférieur à 24 bouteilles.
- Délais de livraison : 8 jours ouvrables en France Métropolitaine sous réserve de réception du bon de commande avant 12h

Contact Laurent-Perrier:

Monsieur Olivier Moulard

Mobile : 06 87 69 70 39

Mail : olivier.moulard@laurent-perrier.fr