

## LA MAISON **Laurent-Perrier**

---

### LA MAISON LAURENT-PERRIER, INNOVATEUR EN CHAMPAGNE.

Le style Laurent-Perrier est né de la vision d'un homme, Bernard de Nonancourt, qui dès les années 50, a élaboré des champagnes basés sur 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 l'Ultra Brut pour accompagner la nouvelle cuisine, alors même que la catégorie Brut Nature n'existe pas encore.

En 2017, Laurent-Perrier dévoile l'évolution de son brut sans année nommé « La Cuvée », révélant ainsi des progrès qualitatifs considérables, fruits de ces seize dernières années.

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.



## **Laurent-Perrier**

### **UN SAVOIR-FAIRE INIMITABLE**

---

Si tout commence à la vigne, le vin de champagne se fait aussi à la Cuvée. L'assemblage est l'art du champagne, c'est le savoir-faire de Laurent-Perrier et de son chef de cave Michel Fauconnet.

Faire un vin, c'est d'abord sélectionner les meilleurs jus au pressoir.

Faire un vin, c'est composer avec 3 cépages : le Chardonnay, très souvent majoritaire et la base du style, le Pinot Noir et le Meunier.

Faire un vin, c'est choisir les vins clairs qui entreront dans la composition de chaque future cuvée de la gamme, parmi les 17 grands crus, les 44 premiers crus et les meilleurs des 320 villages en AOC Champagne.

Faire un vin, c'est atteindre l'équilibre parfait entre une année de base et les vins de réserve pour retrouver chaque année le style si caractéristique de la Maison.

Faire un vin, c'est aussi faire vieillir longtemps nos Cuvées pour qu'elles soient parfaitement prêtes à déguster à leur mise sur le marché.

