vinetur

Laurent-Perrier consolida su legado bicentenario como referente mundial del champán y la sostenibilidad

La casa francesa impulsa la innovación, la excelencia enológica y la gestión familiar, con presencia en 140 países y reconocimientos internacionales

sábado 28 de junio de 2025



La Casa Laurent-Perrier, situada en Tours-sur-Marne desde 1812, representa más de dos siglos de dedicación al champán y a la región de Champagne. Su historia comienza con la familia Laurent y se consolida cuando Mathilde-Emilie Perrier, viuda del Maestro Bodeguero Eugène Laurent, asume la dirección en 1887. En febrero de 1939, Marie-Louise de Nonancourt, también viuda y madre de cuatro hijos, adquiere la propiedad. Su hijo Bernard de Nonancourt regresa de la guerra en octubre de 1945 y se forma en los viñedos y bodegas antes de convertirse en Presidente y Director General en

noviembre de 1948. En ese momento, la marca ocupaba el puesto 100 a nivel mundial.

A finales del siglo XX, las hijas de Bernard, Alexandra Pereyre de Nonancourt y Stéphanie Meneux de Nonancourt, se incorporan al Consejo de Administración. Laurent-Perrier sigue siendo una casa familiar e independiente que ha impulsado la innovación en Champagne. La empresa ha apostado por la viticultura sostenible y por un estilo propio basado en cuatro principios: el arte del ensamblaje, un perfil aromático fresco y elegante, el uso preferente de la uva Chardonnay y una expresión singular del Pinot Noir.

El ensamblaje es el eje central del trabajo enológico en Laurent-Perrier. Grand Siècle, su cuvée más prestigiosa, no es un millésimé tradicional sino una mezcla de tres añadas excepcionales para buscar la perfección que la naturaleza no puede ofrecer por sí sola. La Chardonnay predomina en casi todos sus vinos, salvo en Cuvée Rosé y Alexandra Rosé, donde el Pinot Noir cobra protagonismo gracias a una maceración controlada tras la vendimia.

Laurent-Perrier ha sido pionera en varias técnicas. En 1968 lanza Cuvée Rosé, que da renombre a los champanes rosados antes incluso de que esta categoría se reconociera oficialmente. En 1981 presenta Ultra Brut®, precursor del champán non dosé, sin azúcar añadido. En 2019 introduce Blanc de Blancs Brut Nature, un vino 100% Chardonnay sin dosage.

La historia reciente muestra una evolución constante. En 1999 el grupo sale a bolsa en París. En 2004 Michel Fauconnet se convierte en el tercer maestro bodeguero desde 1950. El bicentenario se celebra en 2012 bajo la dirección de Alexandra y Stéphanie tras el fallecimiento de Bernard. El centro Clos Valin amplía su capacidad productiva en 2016 y se renueva el Orangerie del Château de Louvois en 2018. En 2023 Grand Siècle Iteration N°26 recibe una puntuación perfecta por parte del crítico James Suckling y es nombrado Vino del Año.

Laurent-Perrier cuenta con siete filiales internacionales (Alemania, Bélgica, Estados Unidos, Francia, Italia, Reino Unido y Suiza) y distribuidores independientes en 140 países. El grupo ocupa el tercer puesto mundial por valor dentro del sector del champán. Entre abril de 2023 y marzo de 2024 generó un volumen de negocio de

303,5 millones de euros; el 44,6% provino de sus Premium Cuvées y el 87,3% corresponde a exportaciones.

El equipo directivo está formado por Alexandra Pereyre de Nonancourt, Stéphanie Meneux de Nonancourt y Stéphane Dalyac. Lucie Pereyre de Nonancourt representa a la cuarta generación familiar y trabaja junto a Edouard Cossy para reforzar la presencia internacional de Grand Siècle entre sumilleres, comerciantes especializados y coleccionistas.

El viñedo es uno de los grandes valores de Laurent-Perrier. La selección cuidadosa del mosto y el trabajo con las variedades Chardonnay y Pinot Noir permiten mantener un estilo propio año tras año. La bodega colabora estrechamente con viticultores locales para asegurar la calidad constante del producto final.

Desde los años ochenta Laurent-Perrier impulsa prácticas responsables para proteger el medio ambiente. El grupo obtuvo en febrero de 2018 las certificaciones Viticultura Sostenible en Champagne (VCS) y Alto Valor Medioambiental (AVM). Controla su producción de residuos e incentiva el reciclaje; además reduce el consumo energético y optimiza el uso del agua.



La gama actual incluye referencias como Grand Siècle (mezcla única envejecida durante diez años), Héritage (elaborado solo con vinos reserva), Brut Millésimé (solo en añadas excepcionales), «La Cuvée» (vino base sin añada), Alexandra Rosé (rosado millésimé elaborado con Grands Crus), Cuvée Rosé (Pinot Noir mediante maceración), Blanc de Blancs Brut Nature (100% Chardonnay sin azúcar añadido), Ultra Brut (sin azúcares añadidos) y Harmony Demi-Sec (ideal para maridar con postres).

Grand Siècle Iteration N°26 ha sido reconocido como mejor vino del mundo entre los catados este año por James Suckling. Además, el invernadero del Château de Louvois ha recibido un premio por su restauración dentro del programa UNESCO.

Laurent-Perrier mantiene su compromiso con la excelencia técnica, la sostenibilidad ambiental y la transmisión generacional como pilares fundamentales para seguir siendo una referencia internacional dentro del mundo del champán.