LANSON~BCC

2025

Message du Président

Chers Actionnaires,

Après une année 2024 en recul, nous devons à nouveau – malgré les efforts des équipes de chacune de nos Maisons – vous présenter pour 2025 des résultats en baisse.
Certes, le marché est resté très difficile toute l'année partout dans le monde. On peut citer les taxes Trump ou la baisse du dollar pour les USA, celle du Sterling pour l'Angleterre, les guerres sur la planète, en passant par l'ambiance politique délétère en France.

Mais nous avons, Nous la Champagne toute entière, et Nous LANSON-BCC, notre part de responsabilité dans ces mauvaises performances : recul des ventes de -8,7%, du résultat opérationnel courant de -16,1% et du résultat net de -31,9%.

Nommer les causes n'a pas pour but de culpabiliser tel ou tel, mais plutôt ne pas être dans le déni, et surtout d'identifier les problèmes afin d'y remédier.

Au niveau collectif d'abord : la Champagne n'a pas suffisamment réduit le rendement de la vendange 2025 ce qui eut été la sagesse pour commencer à diminuer un peu le surstock global pesant lourdement sur tous les opérateurs. Le rendement décidé de 9 000 kg par hectare n'a rien allégé du tout, le problème reste entier. Le prix du raisin, porté à des niveaux déraisonnables au long des 10 dernières années a amené la Champagne à se couper de la partie la plus populaire de sa clientèle. Cela pourrait convenir s'il s'agissait de vendre 150 ou 200 millions de bouteilles par an. Pas pour absorber un potentiel de 300 millions de bouteilles - correspondant à la taille de la Champagne - objectif pourtant atteignable dans un monde qui reste friand de bons vins effervescents.

Concernant plus particulièrement notre groupe, nous avons aussi fait des erreurs. Retirer du marché notre gamme la plus accessible, Chanoine Héritage, faute de rentabilité et supprimer les cuvées moins valorisées, c'était logique. Mais cela se paie cash en termes de volumes expédiés, donc d'absorption des coûts fixes, et de gonflement du stock donc d'augmentation des frais financiers.

Face à ces erreurs, nous devons corriger le tir en 2026, tant pour les rendements, que pour le prix du raisin et la relance des volumes. Chacun de ces trois points impliquant de lourds sacrifices, au vignoble comme dans nos Maisons.

Pour faire face à ces nouveaux défis, nous avons ajouté une corde à notre arc : la belle marque Heidsieck & C° Monopole, qui commercialise environ 2 millions de bouteilles par an dont 1/3 en France et 2/3 à l'Export. Parallèlement, nous relançons la gamme Chanoine Héritage, avec un objectif de ventes d'environ 1 million de bouteilles dès 2026. Et chacune de nos Maisons devra défendre ses positions et reprendre les volumes perdus.

Cette période de difficultés ne nous fait pas dévier de nos fondamentaux. Lanson a très bien performé, l'image de la Maison ne cesse de grandir et les visiteurs, chaque année plus nombreux, s'émerveillent de la beauté de ses caves et de la qualité de ses vins. Besserat de Bellefon s'est installée dans un nouvel écrin à Epernay et y reçoit ses clients qui en parlent avec succès. Comme De Venoge et Boizel, ouverts au public depuis quelques années, Avenue de Champagne. Philipponnat, à Aÿ, est plus que jamais encensée par la critique gastro/œnologique mondiale.
Bien qu'ayant ralenti notre programme d'investissements, nous continuons aux Riceys, tout au sud de la Champagne, à consolider l'outil et la réputation du Domaine Alexandre Bonnet.

Jamais, malgré la grisaille, nos Maisons n'ont été aussi belles.

Croyez bien, chers Actionnaires, que sauf cataclysme économique, nous allons rebondir en 2026. Cette dynamique de reconquête confortera la politique de long terme de montée en excellence et en réputation des Maisons dont nous sommes les dépositaires.

Cordialement,

Bruno PAILLARD
Président Directeur Général
Groupe LANSON-BCC

Champagne LANSON
Maison fondée en 1760 à Reims

Fondée en 1760 à Reims, LANSON est l'une des plus anciennes Maisons de Champagne. S'appuyant sur un héritage familial et un savoir-faire unique, Hervé Dantan, Chef de Caves de la Maison, élabore avec soin des vins élégants, caractérisés par leur vitalité, leur fruité et une fraîcheur inimitable.

Animée par une quête constante d'innovation et d'excellence, la Maison a fait naître le concept de Création, révélant le travail sur-mesure exigé pour ses cuvées emblématiques Le Black Création et Le Rosé Création.

En 2025, la Maison LANSON poursuit son développement grâce à de nouvelles initiatives constitutives de valeur, renforçant son image et son attractivité. Chaque année, plus de 16 000 visiteurs découvrent la Maison à travers des expériences immersives, de la vigne à la flûte. Dans cette même exigence d'excellence, LANSON propose désormais une offre de personnalisation sur-mesure exclusivement disponible en boutique, incarnant l'expérience du luxe et le sens du détail propres à la Maison.

Cette valorisation de l'expérience et du savoir-faire s'exprime également avec la Lanson Private Collection, lancée en 2025. Destinée aux amateurs éclairés et collectionneurs, elle donne accès à une sélection unique de millésimes LANSON, anciens et actuels, ainsi qu'à des millésimes en primeur, une première en Champagne. Elle offre ainsi l'opportunité d'entrer dans l'intimité du patrimoine LANSON, parmi les plus beaux trésors de la Champagne, et de se façonner une cave privée.

Fidèle à cet esprit d'innovation, la Maison dévoile une nouvelle campagne digitale, « *La Fraîcheur Créative* », qui, à l'aide de l'intelligence artificielle générative, propose un regard renouvelé sur LANSON, tout en célébrant son héritage et son style unique, pour séduire de nouveaux consommateurs.

François VAN AAL
Président / Champagne LANSON

ChampagneLanson
www.lanson.com

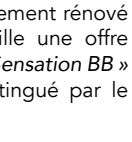
Champagne BESSERAT DE BELLEFON
Maison fondée en 1843 à Aÿ

La Maison BESSERAT DE BELLEFON incarne depuis plus de 180 ans l'Art de Vivre à la Française. Forte d'un savoir-faire d'exception, elle élabore des champagnes de haute qualité, distribués exclusivement au sein des réseaux traditionnels de cavistes et de la restauration gastronomique.

L'identité de la Maison repose sur un procédé d'élaboration unique, à l'origine de bulles jusqu'à 30 % plus fines que celles d'un champagne traditionnel. Cette signature singulière confère aux vins une fraîcheur remarquable, une élégance du fruit, une attaque vive et une expression aromatique d'une grande précision.

Depuis 2024, la Maison poursuit son développement avec son installation au coeur d'Épernay, dans un hôtel particulier du XVIII[e] siècle entièrement rénové selon une démarche écoresponsable. Ce nouvel écrin accueille une offre oenotouristique complète comprenant une boutique, le bar *« La Sensation BB »* ainsi que trois suites ouvertes en 2025. L'ensemble a été distingué par le *Trophée Champenois de l'Hospitalité.*

En 2025, BESSERAT DE BELLEFON a enrichi sa gamme en sublimant l'héritage de sa mythique Cuvée des Moines avec le lancement, pour la première fois, d'un Blanc de Blancs millésimé 2015. Pour l'ensemble des actions menées au cours des cinq dernières années, la Maison a également reçu le *Trophée Bettane & Desseauve de l'Engagement.*



Nathalie DOUCET
Présidente / Champagne BESSERAT DE BELLEFON

BesseratdeBellefon
www.besseratdebellefon.com

Maison CHANOINE
Fondée en 1730

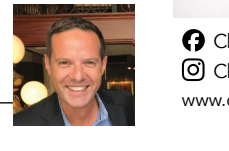
La Maison CHANOINE se distingue par ses deux marques complémentaires aux styles distincts : Champagne Chanoine Frères et Champagne Tsarine. Ce choix stratégique permet à chacune d'exprimer pleinement son identité et de satisfaire une large clientèle.

Deuxième plus ancienne Maison de Champagne, Champagne Chanoine Frères perpétue depuis près de trois siècles un esprit artisanal et fraternel. Son savoir-faire se transmet de génération en génération à travers une gamme de Champagnes de caractère, reflétant l'exigence et l'authenticité propres à la Maison.

Créée en 1996, Champagne Tsarine est une véritable success story. Ses cuvées se distinguent par leur finesse, leur élégance, leur fraîcheur et la délicatesse de leur effervescence. Ce style singulier, à la fois accessible et affirmé, s'inscrit dans un univers moderne et dynamique, incarné notamment par sa collaboration avec Esther Abrami, jeune violoniste de talent et ambassadrice de la marque.

En 2026, Champagne Tsarine célèbrera ses 30 ans d'histoire avec le lancement d'une cuvée anniversaire, tirée à 2.000 flacons : son premier rosé zéro dosage. L'absence de dosage permet de révéler un profil particulièrement minéral et une expression pure du vin. Cet anniversaire s'accompagnera du déploiement d'un plan de communication global tout au long de l'année.

Champagne Tsarine a pour objectif de consolider sa présence historique sur le marché français, tout en développant sa distribution à l'international, avec l'ambition d'équilibrer ses ventes entre la France et l'export d'ici 2030.



Enguerrand BAIJOT
Président / Maison CHANOINE

ChampagneTsarine
Champagne_Tsarine
champagne-chanoine-freres-1730
www.chanoine-freres.fr
www.tsarine.com

Champagne BOIZEL
Maison fondée en 1834 à Épernay

Située sur l'Avenue de Champagne à Épernay, au coeur de la Champagne historique, la Maison BOIZEL élabore depuis 1834 des cuvées reconnues pour leur élégance, leur finesse et leur équilibre, dans le respect des valeurs familiales qui fondent son identité.

Dans un contexte de marché exigeant, l'année 2025 a confirmé la résilience de l'activité de vente directe. La fidélité de la clientèle française, soutenue par une relation de proximité et une attention constante portée à l'expérience client, a permis de préserver le positionnement et la valorisation des cuvées. Parallèlement, la Maison a noué de nouveaux partenariats stratégiques sur des marchés clés, renforçant ainsi sa présence à l'international.

L'année a également été marquée par la sortie du millésime 2013 de la cuvée iconique Joyau, confirmant le positionnement haut de gamme de la Maison. Cette dynamique s'est poursuivie avec le lancement des premières cuvées monocru, saluées par la presse internationale, notamment la cuvée Tours sur Marne Grand Cru 2019, désignée Meilleur Champagne Blanc de Noirs 2025 par le magazine britannique Decanter à l'issue d'une dégustation comparative de l'ensemble des Champagnes Blanc de Noirs.

Enfin, le succès croissant de l'offre oenotouristique, portée par l'Atelier 1834 et les visites de caves, attire une clientèle française et internationale, valorise l'image de la Maison et renforce durablement le lien avec les amateurs de Champagne.

Florent ROQUES-BOIZEL
Président / Champagne BOIZEL

Champagneboizel
champagne-boizel
www.boizel.com

Champagne PHILIPPONNAT
Maison fondée en 1910 à Mareuil-Sur-Aÿ

Fondée en 1910, la Maison PHILIPPONNAT est profondément enracinée dans les terroirs d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ. Ses origines familiales remontent au début du XVI[e] siècle, comme en témoignent les armoiries figurant sur chaque bouteille, ornées de la date « 1522 ».

La Maison est notamment célèbre pour le Clos des Goisses, vignoble emblématique à la pente spectaculaire, premier exemple de cuvée parcellaire en Champagne il y a un siècle.

Spécialisée dans les circuits exclusifs de la haute gastronomie et des meilleurs cavistes, la Maison PHILIPPONNAT bénéficie d'une réputation solidement établie. Dans un contexte de marché particulièrement exigeant en 2025, elle a fait preuve d'une bonne résistance de ses ventes, ses Champagnes continuant d'être servis dans de nombreux restaurants étoilés en France et à l'international.

L'année 2025 a également été marquée par une reconnaissance critique renouvelée, à l'occasion notamment de l'évolution de l'identité des cuvées non millésimées : « Royale Réserve » devient « Réserve Perpétuelle », une dénomination plus fidèle à son principe d'assemblage fondé sur une réserve perpétuelle amorcée en 1946. Cette démarche a été largement saluée par la presse spécialisée, tandis que le Clos des Goisses 2015 a reçu des notes d'excellence, dont 99/100 attribué par Le Figaro.

Fondée sur l'excellence des terroirs, une distribution volontairement sélective et une communication mesurée, la stratégie de la Maison PHILIPPONNAT lui permet de renforcer progressivement sa présence sur ses marchés clés, de créer une valeur durable et d'aborder avec solidité les défis conjoncturels du secteur.

Charles PHILIPPONNAT
Président / Champagne PHILIPPONNAT

Philipponnat
Champagne_Philipponnat
www.philipponnat.com

Champagne DE VENOGE
Maison fondée en 1837 à Épernay

La Maison DE VENOGE cultive depuis près de deux siècles une exigence constante de qualité et d'innovation. Recommandée par de nombreux établissements prestigieux, elle figure parmi les Maisons de Champagne les plus récompensées de sa génération, illustrant la reconnaissance durable de ses vins.

Disponible dans les réseaux sélectifs - restaurants et cavistes -, sa famille de vins de Champagne exprime toute la diversité et la richesse du terroir champenois. Chaque cuvée met en lumière la typicité des cépages ainsi que les subtiles nuances apportées par le temps, offrant d'infinies possibilités d'accords gastronomiques. Du légendaire Cordon Bleu, emblème historique de la Maison, à la gamme iconique Princes, en passant par la prestigieuse cuvée Louis XV, chaque flacon incarne l'élégance et le raffinement, conformément à la devise de la Maison : « Noblesse Oblige ».

L'année 2025 a été marquée par une reconnaissance internationale, avec des notes attribuées par le critique américain James Suckling, dont 99 points pour la cuvée Louis XV 1996 et 97 points pour le Grand Vin des Princes Rosé 2018. La Maison a également enrichi son offre avec la troisième édition du Princes Brut et, pour la première fois, la commercialisation en magnums du Grand Vin des Princes 2018 en Rosé, Blanc de Noirs et Blanc de Blancs, ainsi qu'un coffret Winter destiné aux fêtes de fin d'année.

Pour 2026, la Maison DE VENOGE entend poursuivre le renforcement de sa présence sur les plus grandes tables de la gastronomie française et internationale, tout en développant son offre oenotouristique avec l'ouverture de *La Table de Venoge* au 33 avenue de Champagne à Épernay. À travers ces initiatives, la Maison ambitionne d'affirmer encore davantage son positionnement d'acteur de référence du Champagne de prestige.

Gilles DE LA BASSETIÈRE
Président / Champagne DE VENOGE

Champagnedevenoge
www.champagnedevenoge.com

Domaine ALEXANDRE BONNET
Fondé en 1970 aux Riceys

Dépositaire d'un précieux patrimoine environnemental, le Domaine ALEXANDRE BONNET intensifie son engagement en faveur de l'agroécologie, à travers la réduction des produits de synthèse, la préservation de la biodiversité, la régénération des sols et la valorisation de cépages anciens. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis plus de dix ans, le Domaine inscrit sa démarche dans une vision durable de long terme.

Le Domaine élabore une gamme de vins à forte identité qui explore la diversité d'expression des coteaux pentus des Riceys au travers de ses trois appellations : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys. Son développement se traduit par une présence renforcée en restauration étoilée ainsi que par une progression sur plusieurs marchés en France et à l'export, portée par le travail exigeant de ses équipes.

Ces efforts ont été reconnus en 2025 par l'entrée du Domaine dans le Guide Vert de la *Revue du Vin de France*, qui le positionne parmi les 80 références de l'appellation. À l'international, Decanter Magazine identifie le Domaine ALEXANDRE BONNET parmi les cinq acteurs clés la Côte des Bar, saluant la qualité et la personnalité de ses vins.

Poursuivant son développement à long terme, le Domaine investit afin de renforcer son statut de Récoltant-Manipulant haut de gamme. Sa Maison soeur, FERDINAND BONNET, entretient des liens étroits avec les vignerons locaux, auprès desquels elle sélectionne les raisins destinés à son activité de négoce ainsi qu'à l'approvisionnement des autres Maisons du Groupe. En 2025, elle a engagé d'importants investissements de modernisation et d'agrandissement de son site historique des Riceys.

Arnaud FABRE
Président / Domaine ALEXANDRE BONNET

domainealexandrebonnet
www.alexandrebonnet.com

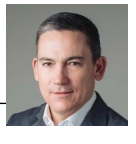
Maison BURTIN
Fondée en 1933 à Épernay

Fondée par Gaston Burtin, Maison BURTIN est implantée au coeur d'Épernay dans un magnifique site historique, le Château des Archers, surplombant 14 kilomètres de caves.

Animée par l'ambition de partager les plaisirs du Champagne avec le plus grand nombre, la Maison élabore une variété de cuvées avec un suivi qualitatif précis. Son site de production, alliant tradition et modernité, est certifié IFS, BRC et Ecocert, répondant ainsi aux standards les plus exigeants d'une clientèle principalement composée de grands distributeurs européens.

En 2025, Maison BURTIN a renforcé le positionnement de sa marque premium Hommage à Gaston Burtin en déployant une nouvelle signature, *« oeuvrer et révéler »*. Cette démarche met en lumière le savoir-faire de la Maison ainsi que l'identité de ses vins, caractérisés par le fruit, l'élégance et la fraîcheur. La Maison a également consolidé ses positions sur les marchés, notamment avec Champagne Alfred Rothschild & Cie., l'une des marques les plus vendues en grande distribution en France.

2026 ouvre un nouveau chapitre avec l'acquisition par le Groupe LANSON-BCC du Champagne Heidsieck & C° Monopole, dont l'exploitation est confiée à Maison BURTIN. Le portefeuille s'enrichit ainsi d'une marque emblématique de la Champagne, reconnue pour sa notoriété internationale et une distribution majoritairement tournée vers l'export. Fondée en 1785, Heidsieck & C° Monopole célèbre depuis plus de deux siècles les instants de joie et d'émotion à travers le monde.



Étienne MAFFRE
Président / Maison BURTIN

gastonburtin
www.maisonburtin.com www.gastonburtin.com

LANSON-BCC - Résultats consolidés 2025

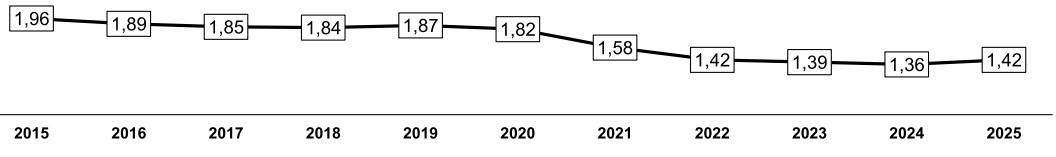
Compte de résultat résumé

normes IFRS en millions d'euros		2025	2024	2023
chiffre d'affaires		**233,30**	**255,44**	**271,70**
marge brute		118,09	124,77	139,54
	en % du CA	*50,6%*	*48,8%*	*51,4%*
résultat opérationnel courant		**38,57**	**46,00**	**58,76**
	en % du CA	*16,5%*	*18,0%*	*21,6%*
produits et charges non courants		0,11	2,57	0,14
résultat opérationnel		**38,68**	**48,56**	**58,90**
coût endettement financier		-16,90	-16,13	-10,08
résultat avant IS		**21,78**	**32,43**	**48,82**
	en % du CA	*9,3%*	*12,7%*	*18,0%*
IS		-5,64	-8,56	-12,68
	taux effectif IS	*25,9%*	*26,4%*	*26,0%*
résultat net		**16,23**	**23,82**	**36,74**
	en % du CA	*7,0%*	*9,3%*	*13,5%*
résultat net par action (€)		2,40 €	3,53 €	5,44 €

Bilan renforcé

en milliers d'euros	2025	2024		2025	2024
ACTIF			**PASSIF**		
écarts d'acquisition	50 077	50 077	capital (6 754 415 actions à nominal de 20 €)	135 088	135 088
immobilisations incorporelles	119 981	70 270	primes d'émission	1 781	1 781
immobilisations corporelles	224 103	221 889	réserves consolidées	235 175	214 387
titres mis en équivalence	15 077	8 291	résultat net	16 232	23 824
actifs financiers non courants	754	1 594	intérêts minoritaires	-2	-2
actif d'impôt différé	151	184			
ACTIF NON COURANT	**410 144**	**352 305**	**CAPITAUX PROPRES**	**388 274**	**375 079**
			provisions	549	161
stocks	617 241	581 786	dettes financières / stocks	476 182	468 494
dont vins de Champagne	*602 865*	*565 927*	dettes financières / investissements	64 689	43 932
matières sèches	*14 376*	*15 859*	passif d'impôt différé	23 395	21 647
			engagements envers le personnel	7 293	7 853
trésorerie	5 445	12 408	dettes financières d'exploitation	22 175	17 981
clients	63 454	80 099	fournisseurs	90 962	89 687
			dettes d'impôts	2 578	3 424
autres actifs courants	17 601	16 412	autres passifs courants	37 787	14 752
ACTIF COURANT	**703 741**	**690 705**	**PASSIF NON COURANT ET COURANT**	**725 610**	**667 931**
TOTAL ACTIF	**1 113 885**	**1 043 010**	**TOTAL PASSIF**	**1 113 885**	**1 043 010**

Un gearing* maîtrisé dans une phase de croissance externe



* Endettement financier sur capitaux propres

REIMS

CHAMPAGNE Lanson 1760

MAISON CHANOINE 1730

MAREUIL-SUR-AŸ

1522 PHILIPPONNAT CHAMPAGNE

LES RICEYS

DOMAINE ALEXANDRE BONNET LES RICEYS

ÉPERNAY

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON 1843

- 1834 - BOIZEL CHAMPAGNE

DEPUIS 1837 de VENOGE CHAMPAGNE

DEPUIS 1933 MAISON BURTIN CHAMPAGNE À ÉPERNAY - FRANCE

CHAMPAGNE MONOPOLE HEIDSIECK & Co MAISON FONDÉE EN 1785

LANSON-BCC est un groupe composé de Maisons productrices de vins de Champagne, créé par des familles champenoises. Il réunit des Maisons de qualité, reconnues pour la typicité de leurs vins et bénéficiant d'une précieuse complémentarité de leurs clientèles. L'assemblage de savoir-faire ancestraux et de moyens techniques de pointe, d'autonomies créatrices et de synergies industrielles et commerciales, permet à chacune de ses Maisons de développer ses performances et contribue à la pérennité du Groupe LANSON-BCC.

Allée du Vignoble - 51100 Reims
Tél. : +33 (0)3 26 78 50 50 - www.lanson-bcc.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Crédit photos © LANSON-BCC