



MERCURE

HOTELS

Communiqué de presse
22 septembre 2022

Les Grands Vins sont de retour chez Mercure

Depuis 1983, **Mercure met à l'honneur de grands vins** et donne la possibilité aux épicuriens de découvrir les grands noms du territoire viticole français. Avec les conseils experts de **Fabrice Sommier**, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007, les Tables Mercure proposent à leur clientèle une **fine sélection de vins d'exception** proposés au verre pour certains ou à la bouteille, à prix doux. Avec cette approche hédoniste, les établissements Mercure rendent une nouvelle fois accessible **le meilleur de l'œnologie** au plus grand nombre.

Sélectionnés parmi plus de 80 suggestions, ce sont finalement **6 Grands Vins, issus des plus belles régions viticoles françaises**, qui ont attirés l'attention du Sommelier et du jury d'experts. Actuellement proposés dans plus de 250 restaurants et bars des établissements Mercure en France, ces vins sont le fruit du travail que la marque opère depuis plusieurs années. Proposer des produits de très bonne qualité, au meilleur prix : une vision que les établissements Mercure adoptent depuis plusieurs années au sein de leurs tables.



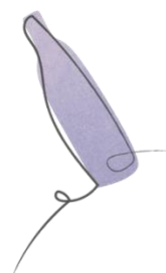
« Nous avons sélectionné pour cette année de très beaux flacons, représentatifs du patrimoine viticole français : deux grands vins blancs, quatre vins rouges d'exception. Je suis ravi d'avoir apporté mon expertise pour cette sélection accessible pour tous. La connaissance du vin peut paraître quelquefois compliquée d'accès, les Grands Vins Mercure démontrent le contraire. », déclare Fabrice Sommier.

Créée il y a presque 40 ans, cette belle **initiative unique dans le monde de l'hôtellerie** revient cette année et permet de proposer dans un restaurant Mercure une fine sélection au meilleur prix, la carte proposant des cuvées **entre 29€ et 55€** (bouteille de 75cl).

« La sélection des Grands Vins faisaient partie intégrante de l'ADN de la marque Mercure. Aujourd'hui nous avons envie de la réinscrire dans l'offre de nos restaurants pour le plus grand plaisir de nos clients », évoque Cyril Gast, Directeur opérationnel Restauration Midscale et Premium France.



Les restaurants Mercure sont de **véritables lieux de vie tournés vers leurs régions et leurs villes**. Chaque établissement est unique, a sa propre carte réalisée par des Chefs qui ont comme point commun une cuisine élaborée à base de produits frais et de saison. En complément de la carte des Grands Vins, les restaurants Mercure proposent une **sélection de vins régionaux** et revendiquent une nouvelle fois leur **engagement auprès de partenaires et producteurs locaux**.



La sélection Mercure des Grands Vins 2022



Les Grands Blancs

AOP CHABLIS – 2020

Domaine Laroche – Chablis Saint Martin

100% Chardonnay

Vif & minéral

Assemblage des plus belles parcelles de Chablis du domaine. 15% élevé en foudre de 55hl et pièces de 228L, le reste en cuve inox. La cuvée Saint Martin est le porte-drapeau du Domaine Laroche et rend hommage à l'Obédiencerie de Chablis, propriété du Domaine, qui a abrité les reliques du Saint Patron éponyme.



AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE – 2019

Clos de L'Oratoire des Papes

Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne

Frais & minéral

Un profil de vin qui exprime toute la fraîcheur et de beaux amers révélant de la plus belle des manières les sols calcaires de Châteauneuf-du-Pape.

Pour renforcer l'expression de ce terroir, les vendanges manuelles se font de manière précoce dans le but de garder l'acidité et la fraîcheur aromatique.



Les Grands Rouges

AOP CROZES HERMITAGE L'ORIENTALE – 2020

Maison Ogier

100% Syrah

Fruité & épicé

Tournées face à l'orient, les vignes captent le soleil levant, première caresse qui préfigure la finesse de l'Orientale. Cette 100% Syrah légèrement poivrée s'exprime en souplesse sur un registre de petits fruits rouges à la fraîcheur maîtrisée.



AOP PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU BIO – 2019

Maison Champy

100% Pinot Noir

Frais & soyeux

Propriétaire majeur à Pernand-Vergelesses avec 10 ha, Maison Champy révèle toute la complexité et la finesse de cette appellation à travers ce premier cru vinifié puis élevé 12 mois en pièces bourguignonnes de 228L.



AOP FLEURIE BIO CHÂTEAU DES BACHELARD – 2019

Comtesse de Vazeilles

100% Gamay

Floral & juteux

Le terroir de Fleurie est fait de 7 hectares de parcelles d'un seul tenant autour du château ayant en commun d'être sur la roche mère très ancienne de granite rose, feldspaths, schistes, micas, quartz d'un grain très fin qui confère beaucoup de subtilité au vin.





AOP SAINT EMILION GRAND CRU – 2016

Château Capet Guillier – Antoine Moueix

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Aromatique & élégant

Les 4 hectares de vigne sont situés sur la côte Sud du plateau calcaire de Saint-Emilion. 2016 fut un millésime aux conditions climatiques idéales qui a permis aux vignes d'être généreuses et de nous offrir de très beaux raisins.



Les profils gustatifs des Grands Vins Mercure juste ici !



À propos de Fabrice Sommier

Originaire du Berry, Fabrice Sommier découvre les plaisirs du vin aux côtés de Jean Bardet en tant que commis sommelier. C'est Michel Desroches, sommelier berrichon qui lui transmettra sa passion quelques années plus tard et le conduira à recevoir le titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie en 2007 & Master of Port en 2010.

En 2013 & 2014, il devient le premier et seul Européen à remporter le premier prix mondial du meilleur accord Cigares & Boissons, passion qu'il allie à la viticulture en parallèle. Depuis le 15 mars 2021, Fabrice Sommier dirige la Maison des Ateliers à Mâcon, qu'il a créée avec Charlotte, où il enseigne sa passion.

À propos de Mercure

Mercure est une marque milieu de gamme qui allie la force d'un réseau international à des expériences authentiques et locales. L'engagement inébranlable de la marque envers la qualité garantit un niveau de service constant et fiable dans chaque Mercure à travers le monde, tandis que le design unique de chaque hôtel reflète le caractère et la culture de sa localité. En transformant l'ordinaire des voyageurs d'affaires et de loisirs, les membres des équipes de chaque hôtel Mercure sont reconnus pour leur passion, leur enthousiasme et leur convivialité, partageant leur connaissance de la scène locale, donnant des conseils et divertissant leurs hôtes avec des anecdotes sur l'histoire et le folklore local. Les hôtels Mercure sont idéalement situés en centre-ville, en bord de mer ou en montagne, avec plus de 810 hôtels dans plus de 60 pays. Mercure fait partie de Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 200 hôtels et de 10 000 espaces de restauration et bars implantés dans 110 pays.

Découvrez une petite sélection d'adresses gourmandes dans les hôtels Mercure sur ce [lien](#)

mercure.com | all.accor.com | group.accor.com



Contact presse
Laurent Guyot & Co
Tel. : +33 1 44 82 70 70
contact@laurentguyot.com

