

MERCURE

HOTELS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MERCURE TRINQUE AVEC LES GRANDS !

Lancement de la carte des vins Mercure Sélection 2024-2025

Paris, 4 avril 2024 – Mercure lance la sélection 2024 – 2025 de sa carte des vins et bouscule ainsi les habitudes en la matière afin de se reconnecter avec les grands ! L'idée ? Proposer des crus issus d'AOP prestigieuses à prix juste. Depuis 1983, Mercure célèbre les vins de renom et offre aux épicuriens l'opportunité de découvrir le terroir viticole français. Les Tables Mercure proposent ainsi à leur clientèle une sélection de belles appellations, servies au verre pour certaines ou en bouteille, à des prix abordables. À travers cette approche hédoniste, les établissements Mercure invitent à découvrir des pépites œnologiques.

L'opération Mercure Grands Vins revient en 2024

Lancée il y a plus de 40 ans, cette initiative unique dans le domaine de l'hôtellerie revient en 2024 pour offrir dans les restaurants Mercure une sélection pour connaisseurs et curieux à des tarifs avantageux, avec **des cuvées proposées entre 38€ et 75€ (bouteille de 75cl)**.

Mercure s'est engagé de longue date dans la quête de qualité et l'ancrage local en offrant l'accès à des vins de renom dans ses établissements depuis 1983, date de création de l'opération. Elle s'inscrit dans le prolongement du soin apporté à la gastronomie et la cuisine de chefs des restaurants Mercure.

Des prix doux, au verre ou à la bouteille, rendent l'œnologie accessible au plus grand nombre avec une sélection de **8 vins remarquables disponibles à travers la France**.

Au sein des hôtels, l'opération rend également hommage au terroir local, au cœur de l'ADN Mercure, avec la mise en valeur de pépites régionales sélectionnées par chaque établissement.



Des équipes expertes, mobilisées et formées à l'œnologie

Afin d'apporter le meilleur conseil à leurs clients, toujours avides de découvertes, l'équipe F&B Accor (Food & Beverage), accompagnée du sommelier Fabrice Sommier, a lancé cette année un véritable programme de formation à la carte et au vin pour les équipes locales des hôtels.

Fabrice Sommier a d'ailleurs apporté son expertise pour la sélection des vins de cette carte.



« Pour cette année, nous avons choisi des flacons d'une grande noblesse, reflétant le patrimoine viticole français : quatre vins blancs d'exception, cinq rouges remarquables. Je suis honoré d'avoir pu contribuer avec mon expertise à cette sélection accessible à tous. La compréhension du vin peut sembler parfois être un domaine réservé, mais la carte des Vins Mercure prouve le contraire », déclare **Fabrice Sommier, Meilleur ouvrier de France Sommelier 2017 et collaborateur à la création de la carte des vins Mercure**.

Carte des Vins Mercure 2024 - 2025

LES BLANCS



AOP POUILLY-FUME 2022/2023 Joseph Mellot Domaine des Mariniers	40€
AOP VIRÉ-CLESSE - 2022 Maison Champy - Viré-Clessé	8€ 38€
AOP CHABLIS 1 ^{er} CRU 2022/2023 Maison Laroche - Les Vaucoupons	10€ 49€
AOP CHABLIS - 2023 Maison Laroche - «Les Chanoines»	21€

LES ROUGES



AOP SANCERRE- 2020 Famille Henri Bourgeois Les Baronnes	45€
AOP MÉDOC CRU BOURGEOIS 2019 Château Patache d'Aux	9€ 21€ 40€
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2022/2023 Maison ogier - l'Âme - Bio	10€ 45€
AOP BEAUNE - 2020/2021 Maison Champy Vieilles Vignes - Bio	50€
AOP PESSAC LEOGNAN - 2016 Château Larrivet Haut Brion	75€

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 Sommelierie 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'hospitalité, fort de 5 400 hôtels dans plus de 110 pays, et de l'écosystème ALL – Accor Live Limitless – le programme de fidélité qui donne accès à un large éventail de bénéfices, de services et d'expériences.

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

CONTACTS PRESSE

Hill & Knowlton

accorfr@hillandknowlton.com
Gracia Banzouzi - 06 29 53 04 27 - gracia.banzouzi@hillandknowlton.com
Caroline Le Got - 06 21 85 64 55 - caroline.legot@hillandknowlton.com

ACCOR

communication.france@accor.com
Alexis Blottière - +33 6 60 46 99 43 - alexis.blottiere@accor.com

