



CHAMPAGNE  
POL ROGER



# Concours de dégustation inter-Grandes Écoles Pol Roger 2017

*Après Paris et Lille,  
les épreuves se poursuivent à Lyon*



*En janvier, 10 grandes écoles parisiennes ont participé aux premières épreuves du Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2017. Les épreuves se sont ensuite poursuivies en province, à Lille pour commencer, puis à Lyon.*

Tous les ans depuis 2003, les champagnes Pol Roger organisent un prestigieux concours qui oppose les clubs de dégustation des grandes écoles françaises. Très disputée, cette compétition débute avec les écoles parisiennes, suivies par celles de Lille, Lyon et Bordeaux. Chaque session permet de sélectionner un club de dégustation et un vainqueur individuel qui participeront à la grande finale.

Le concours 2017 s'est ouvert en janvier par deux sessions destinées à départager 10 grandes écoles de la capitale. La première a été remportée par l'équipe d'HEC, composée de Céline Lim, Raphaël Bardin et Antoine Lecomte. La seconde par les dégustateurs de l'ESSEC : Hélène Duchamp, Kieran Ferragu et François Morandau. Le concours s'est ensuite déroulé à Lille. L'équipe de Dionysos, l'association de l'EDHEC était composée de Guillaume Morvan, Thomas Gibelin et Louis Renaud qui l'ont emporté face aux équipes de SKEMA et de l'IESEG.





CHAMPAGNE  
**POL ROGER**



# Concours de dégustation inter-Grandes Écoles Pol Roger 2017

## *Lyon : dernière étape avant Bordeaux...*

Vendredi 10 février, l'ECAM Lyon, l'EM Lyon Business School et l'IAE Lyon se sont affrontées dans les salons de l'hôtel La Cour des Loges, situé dans le 5<sup>e</sup> arrondissement de la capitale des Gaules. De très haut niveau, les épreuves de dégustation ont permis de sélectionner l'EM Lyon Business School, représentée par **Pierre Arlandis**, **Guillaume Bieque** et **Alexis Kisielevobka**. Chacun d'eux a remporté une bouteille de Brut Vintage 2008. Pierre Arlandis, qui a obtenu le score individuel le plus élevé, a également gagné une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2004.



*Prochain rendez-vous : jeudi 2 mars au Grand Hôtel de Bordeaux...*

## *Déguster et comprendre*

Le jury du Concours inter-grandes écoles Pol Roger départage les étudiants sur leurs capacités à identifier six vins blancs et six vins rouges à l'aveugle. Ils doivent reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime. Le jury récompense également leur aptitude à comprendre et analyser les vins qu'ils dégustent, à exprimer et décrire les émotions qu'ils ressentent.

Les étudiants sont accueillis à 9h30 pour un petit déjeuner léger, durant lequel est expliqué le déroulement des épreuves. Une demi-heure plus tard, commence la dégustation des vins blancs, qui dure quarante minutes. Après une pause de vingt minutes, suit la dégustation des vins rouges, pendant quarante minutes également.

## Made in England...

*Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis 1992 en Grande-Bretagne : le Varsity Blind Wine Tasting Match. Ce concours de dégustation oppose depuis 1953 les universités anglaises les plus renommées : Oxford et Cambridge. Tous les ans, à l'issue des concours français et britannique, les finalistes se retrouvent à Epernay pour une finale de très haut niveau : The Pol Roger International University Tasting Competition. En 2016, l'EM-Lyon Business School l'a emporté face à Oxford.*



*Pol Roger*

### Contacts presse Champagnes Pol Roger

Diane Galland, assistée de Brigitte Barron

VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS

114 av Charles de Gaulle - 92200 Neuilly sur Seine

b.barron@vivactis-publicrelations.fr

Tél. : 01 46 67 63 44