



CHAMPAGNE
POL ROGER



Concours de dégustation Finale Internationale

Oxford remporte le concours de dégustation Pol Roger International University Tasting Competition



Les étudiants d'Oxford gagnent la finale du *Pol Roger International University Tasting Competition*. Tous les ans depuis 2002, ce grand concours international de dégustation oppose les étudiants de grandes écoles et universités françaises et britanniques.

Trois équipes en lice

Les clubs de dégustation d'**Oxford**, d'**Edimbourg** et de l'**ESSEC**, vainqueur du concours français, se sont rencontrés lundi 22 mai chez Pol Roger à Epernay. A l'issue d'une série d'épreuves très disputées, Oxford l'a emporté devant l'ESSEC par 411,5 points contre 328,5. Les Ecossais terminent à la troisième place, à un point seulement des Français.

En nombre de victoires, les Anglais prennent la tête du *Pol Roger International University Tasting Competition* avec huit rencontres gagnées au total contre sept pour les Français.

Bravo aux dégustateurs !

Jackie Ang, **Domen Presern** et **Janice Wang** composaient l'équipe d'Oxford. Ils ont reçu chacun un magnum de Brut Vintage 2006 pour leur victoire. Janice Wang a également gagné l'épreuve individuelle et obtenu la meilleure note dans la catégorie Vin rouge. Elle remporte un magnum de la cuvée Sir Winston Churchill 2004. A noter qu'**Hélène Duchamp de l'ESSEC** a totalisé le meilleur score dans la catégorie Vin blanc. Les autres participants du concours ont reçu un magnum de Brut Réserve.





CHAMPAGNE
POL ROGER

Concours mode d'emploi...

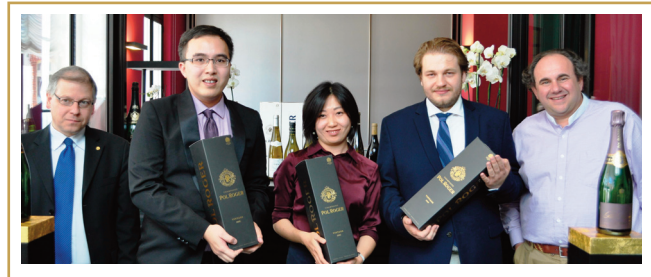


Déguster et comprendre

Le jury départage les étudiants sur leurs aptitudes à déguster et identifier un vin à l'aveugle, bien sûr. Mais il récompense surtout leurs aptitudes à comprendre et analyser les vins qu'ils dégustent, à exprimer et décrire leurs émotions. Six vins blancs et six vins rouges sont servis aux dégustateurs qui doivent reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime.

Déroulement de chaque épreuve

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 elle aussi. A midi, les résultats sont révélés aux étudiants.



Leur sont d'abord donnés les résultats par équipe : ils correspondent à la somme des scores de chacun des trois dégustateurs. Puis le résultat individuel, qui distingue le meilleur participant à l'épreuve. Ensuite, le jury et les représentants de la maison Pol Roger se retrouvent pour déjeuner en compagnie des étudiants.

Un concours international de très haut niveau

La participation au Pol Roger International University Tasting Competition est l'aboutissement d'une série de challenges qui se déroulent de part et d'autre de la Manche. En France, il s'agit du "Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger" qui se tient à Paris, Lille, Lyon et Bordeaux. Cette compétition est la réplique d'un événement que la maison champenoise parraine depuis plus de vingt ans en Grande-Bretagne : le Varsity blind tasting match. Il oppose les clubs de dégustation des universités d'Oxford, de Cambridge et d'Edimbourg.

Pol Roger, la culture de l'excellence

Depuis sa création en 1849, Pol Roger élabore des champagnes d'exception dont la qualité exemplaire et constante assure une renommée mondiale à cette prestigieuse maison familiale, indépendante et exigeante. De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont suivies avec rigueur par un des membres de la famille du fondateur, Pol Roger.

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