

*L'association DYONISOS – cercle œnologique de l'EDHEC remporte la finale.*



Bravo aux gagnants Chloé ZIVI, Louis BLANCHARD et Ugo TARDIOLI ainsi qu'à tous les participants

Chaque année depuis 2003, la maison de champagne Pol Roger organise un prestigieux concours qui oppose les clubs de dégustation de plusieurs grandes écoles françaises.

Les participants concourent par équipes de trois étudiants pour représenter leurs écoles respectives. L'équipe gagnante est sélectionnée pour participer à la finale nationale et chacun de ses membres est récompensé, cette année, par une bouteille de Pol Roger, cuvée Brut Vintage, millésime 2009.

Très disputée, cette compétition débute en janvier avec les écoles parisiennes, puis se poursuit à Lyon, Lille et Bordeaux.

*EDHEC représentée par l'association DIONYSOS sur la première marche du podium*

Vendredi 9 mars, chez Pol Roger à Epernay, les cinq écoles finalistes se sont affrontées pour la finale du concours : ESSEC et Dauphine (Paris), l'EM Lyon l'EDHEC Lille, KEDGE Bordeaux.

Très disputée, cette ultime épreuve a été remportée par l'association Dionysos de l'EDHEC Lille devant l'association Sup de coteaux de l'EM Lyon et l'association AOC de Kedge Bordeaux.



En plus de la finale par équipe, une épreuve individuelle a opposé les étudiants. Elle a été gagnée par **Henri FRANGIN** de l'association sup de coteaux de l'EM Lyon ;

Après sa victoire, **l'EDHEC participera à la finale internationale**. Les trois dégustateurs affronteront les futurs finalistes du concours britannique.

### *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 et informés du 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 2017, c'est Oxford qui a remporté la finale internationale face à Edimbourg et l'ESSEC Paris.

### Champagne Pol Roger : excellence et indépendance

*Fondée en 1849 et restée familiale, la maison Pol Roger est reconnue dans le monde entier pour la pureté et la noblesse de ses champagnes, fruits d'un savoir-faire ancestral. De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont supervisées depuis cinq générations par un des membres de la famille du fondateur.*

#### **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

*Pol Roger*