

Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2018

*Après Paris c'est à Lille, Lyon puis Bordeaux,
que les épreuves se poursuivent.*



*Début janvier 9 grandes écoles
parisiennes se sont disputées les
deux premières épreuves du
concours de dégustation inter
grandes écoles Pol Roger.*



C'est à Lille que les épreuves se sont poursuivies le 26 janvier au Château de Beaulieu à Busnes avec les équipes de l'EDHEC et SKEMA puis à Lyon le 1^{er} février dans les salons de La Villa Florentine, avec les étudiants de L'EM Lyon, l'ECAM, l'IAE Lyon et Science Po Lyon. Et enfin à Bordeaux à l'espace Marengo, au cœur du quartier Saint Michel où étaient en lice Kedge BS, Science Po Bordeaux et Bordeaux Science Agro.



CHAMPAGNE
POL ROGER



Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2018

Comme chaque année depuis 2003, la Maison Pol Roger organise son concours international de dégustation inter-grandes écoles, avec la participation des élèves des plus prestigieuses écoles et universités françaises et britanniques. 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 avec les écoles parisiennes avant de poursuivre à Lille, Lyon puis Bordeaux.



Cette année le concours a débuté par deux sessions parisiennes, remportés respectivement par *l'ESSEC*, (équipe composée de **Julia VAUDANO**, **Théo MARECHAU** et **Alexandre LANDEAU**) et *Dauphine* (avec **Mathilde NICOLAS**, **Savine HOUIX**, **Nicolas ZAMICHIEI**).

Session lilloise du Concours de dégustation :

C'est vendredi 26 janvier que l'équipe de *Dionysos*, l'association de *l'EDHEC* a remporté l'épreuve. L'équipe était composée de Chloé ZIVI, Louis BLANCHARD et de Ugo TARDIOLI. L'épreuve individuelle a elle été remportée par **Ugo TARDIOLI**, il a gagné la cuvée Sir Winston Churchill 2006. Chacun de ses membres est reparti avec une bouteille de Brut Vintage 2009. Ils participeront donc à la finale nationale le 09 mars prochain.

Chacun des participants a remporté une bouteille de Brut Réserve. La prochaine étape du concours aura lieu le 01 février à Lyon.



Session lyonnaise du Concours de dégustation :

Elle a eu lieu Jeudi 01 Février dans les salons de La Villa Florentine, hôtel situé dans le 5^{ème} arrondissement de Lyon. *L'EM Lyon*, *l'ECAM*, *l'IAE Lyon* et *Science Po Lyon* étaient représentées. Les épreuves se sont déroulées sur le même programme que lors des sélections précédentes.

L'équipe de l'association sup de coteaux de *l'EM Lyon* a brillamment remporté les épreuves de dégustation et rejoint les autres équipes pour la finale nationale. Cette équipe était composée d'Antoine BUSELLI, Nicolas SABET et Alexis KISIELEVOBKA qui a également réalisé le score le plus élevé de la manche de sélection. Chacun d'eux a remporté une bouteille de Brut Vintage 2009. **Alexis KISIELEVOBKA** a gagné une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2006.



CHAMPAGNE
POL ROGER



Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2018

Et la dernière session a eu lieu à Bordeaux le 08 février dernier dans le quartier Saint Michel à l'espace Marengo.

L'équipe de *Kedge BS* a brillamment remporté les épreuves de dégustation et rejoint les autres équipes pour la finale nationale. Cette équipe était composée de Sarah MOINARD, Thomas d'HALLUIN et de Yann DELBARRE, qui a également réalisé le score le plus élevé de la manche de sélection. Chacun d'eux a remporté une bouteille de Brut Vintage 2009. **Yann DELBARRE** a gagné une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2006.

Félicitations à tous les participants

Prochain rendez-vous le 9 mars pour la finale nationale qui aura lieu à Epernay

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 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