

EM Lyon vainqueur du Concours de dégustation *inter-grandes écoles Pol Roger 2016*



Bravo à l'EM Lyon et à ses brillants dégustateurs, Cédric Jardin, Henri Frangin et Robin Lenfant, qui ont remporté le Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2016.

Tous les ans depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise un prestigieux concours qui oppose les clubs de dégustation des grandes écoles françaises. Très prisée des étudiants, cette compétition débute en janvier à Paris, puis se poursuit à Lyon, Lille et Bordeaux. Dans chaque ville, un club de dégustation est sélectionné pour participer à la finale nationale.

*EM Lyon
Business School
sur la première
marche du podium*

Cinq écoles ont participé à la finale de l'édition 2016

du concours qui s'est tenue chez Pol Roger, à Epernay : Ecole Normale Supérieure, EDHEC Lille, ESSEC, EM Lyon et Kedge Bordeaux. Très disputée, cette ultime épreuve a été remportée par l'équipe de l'EM Lyon, qui s'est imposée d'une courte tête devant Normale Sup', vainqueur en 2015. L'EDHEC Lille s'est classée troisième. Outre la finale par équipe, une épreuve individuelle opposait également les étudiants. Elle a été gagnée par Robin Lenfant, étudiant à l'EM Lyon.

A l'issue du concours, les vainqueurs ont reçu chacun une bouteille de Brut Vintage 2006, les autres finalistes une bouteille de Brut Réserve. Quant au vainqueur individuel, il a été récompensé par une bouteille de Sir Winston Churchill 2004.

EM Lyon vainqueur du Concours de dégustation *inter-grandes écoles Pol Roger 2016*

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, rejointes depuis 2015 par l'université d'Edimbourg. 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 2015, l'Ecole normale supérieure l'a emporté face à Oxford.

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.

Contacts presse champagne POL ROGER

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Diane GALLAND, attachée de presse

d.galland@vivactis-publicrelations.fr

Assistée de Brigitte BARRON

b.barron@vivactis-publicrelations.fr

Tél : 01 46 67 63 44