



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**



# Concours de dégustation inter-Grandes Écoles Pol Roger 2017

*l'ESSEC remporte la finale.*



*Bravo à Hélène Duchamp, Kieran Ferragu et François Morandean de l'ESSEC. Leurs talents de dégustateurs ont fait la différence lors de l'épreuve finale du Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2017.*

*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. 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 et un vainqueur individuel sont sélectionnés pour participer à la finale nationale.*

## **L'ESSEC sur la plus haute marche du podium**

Lundi 27 mars, chez Pol Roger à Epernay, les cinq écoles finalistes se sont affrontées pour la finale du concours : ESSEC et HEC (Paris), EM Lyon, EDHEC Lille, KEDGE Bordeaux. Très disputée, cette ultime épreuve a été remportée par le club de dégustation de l'ESSEC, devant celui de KEDGE Bordeaux. L'EDHEC Lille a terminé troisième. En plus de la finale par équipe, une épreuve individuelle a opposé les étudiants. Elle a été gagnée par Hélène Duchamp, de l'ESSEC.

Après sa victoire, l'ESSEC participera au Concours international de dégustation organisé par Pol Roger. Ses trois dégustateurs affronteront ceux d'Oxford et de l'université d'Edimbourg, finalistes du concours britannique.



# Concours de dégustation inter-Grandes Écoles Pol Roger 2017



## *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 2016, l'EM Lyon l'a emporté face à Oxford.*

### 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.

*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