

Ouverture de la compétition avec les écoles parisiennes



Les 12 et 19 janvier ont eu lieu les deux premières sessions parisiennes du concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger à Epernay. C'est respectivement l'ESSEC et Dauphine qui ont remporté ces épreuves. Prochaine session, dans la région de Lille le 26 janvier au Château de Beaulieu (Busnes).

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, puis se poursuit dans plusieurs grandes villes (Lille, Bordeaux, Lyon...).

Deux sessions pour les Parisiens

Cette année encore, de nombreuses écoles parisiennes se sont inscrites au concours, pour les départager, deux sessions sont organisées, la première a eu lieu vendredi 12 janvier. Étaient en lice : l'Essec, l'ENS, l'École Polytechnique et l'ESTP.

C'est l'équipe de l'ESSEC qui a remporté la sélection et qui reviendra donc pour la finale nationale avec : Julia VAUDANO, Théo MARECHAU et Alexandre LANDEAU



L'épreuve individuelle a été remportée par Théo MARECHAU, membre de l'ESSEC, qui est ainsi reparti avec une Cuvée Sir Winston Churchill 2006.

La seconde session s'est tenue vendredi 19 janvier également chez Pol Roger.

Participaient au concours : *Centrale Paris, Dauphine, ESCP, Agro Paris Tech, ENSTA*

C'est l'équipe de Dauphine qui a remporté la sélection et qui reviendra donc pour la finale nationale avec : Mathilde NICOLAS, Savine HOUIX, Nicolas ZAMICHIEI



L'épreuve individuelle a été remportée par Nicolas ZAMICHIEI, membre de l'école Dauphine, qui est ainsi reparti avec une Cuvée Sir Winston Churchill 2006.

Nous félicitons tous les participants.

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 Champagne Pol Roger

Diane Galland, assistée de Brigitte Barron
VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS

b.barron@vivactis-publicrelations.fr
Tél. : 01 46 67 63 44