

Pol Roger, le concours 2013



CHAMPAGNE
POL ROGER

C'est parti pour la dixième édition du concours inter-grandes écoles de dégustation de vins organisé par la maison champenoise Pol Roger. La session parisienne des 31 janvier et 1er février, à laquelle ont participé l'Ecole Normale Supérieure, l'ENSTA, l'ESCP, l'ESSEC, les Mines Paris Tech, Paris-Dauphine, Polytechnique et Supélec (vainqueurs : Normale Sup' et Dauphine) a été suivie le 14 février par les épreuves de Lille, remportées par la Skema Business School, soit les meilleurs de l'année dernière. Les affrontements se poursuivront jeudi à Lyon et le 28 mars à Bordeaux. Départagés sur leurs aptitudes à comprendre et analyser les six vins rouges et six vins blancs qui leur sont présentés, les étudiants-dégustateurs doivent reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime, mais aussi exprimer et décrire les émotions qu'ils ressentent pendant qu'ils découvrent et goûtent les vins. Importé en France en 2003, ce concours est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis plus de vingt ans en Grande-Bretagne, le «*Varsity Blind Tasting Match*» qui oppose les clubs de vins des universités anglaises les plus renommées, Oxford et Cambridge. A l'issue des concours français et britannique, les vainqueurs se retrouvent à Epernay pour une finale internationale (voir ici les résultats de 2012).

