



CHAMPAGNE

*Pol Roger*

## **International Blind Tasting Match**

Février 2007

*Comme chaque année, depuis maintenant 5 ans, la Maison de Champagne POL ROGER organise son INTERNATIONAL BLIND TASTING MATCH, où les dirigeants de demain, formés dans les plus prestigieuses écoles Françaises et Britanniques s'affrontent lors d'un concours de dégustation.*

Crée en Angleterre par Pol Roger cette manifestation avait pour objectif de voir s'affronter les deux plus prestigieuses écoles du pays, Oxford et Cambridge.

Reprenant le même principe en France, l'illustre maison d'Épernay, a sélectionné les villes de Paris, Bordeaux et Lyon pour cette édition 2007.

Ce concours départagera la meilleure équipe de chaque ville, avant que chacune d'entre elles ne se rencontrent pour déterminer quelle est la meilleure équipe française.

La grande finale se tiendra au cœur de la Maison Pol Roger, où les vainqueurs de la compétition française rencontreront ceux de la compétition anglaise.

### **A Paris le 22 février**

C'est à l'hôtel Napoléon que le traditionnel concours Pol Roger a débuté cette année avec une très belle victoire de Dauphine.

Les membres de cette équipe, Olivier et Edouard Madinier ainsi que Augustin Le Barbier ont fait preuve de beaucoup de talent et d'intuition.

Néanmoins, Sciences Pô, HEC et l'ESSEC n'ont pas démerité car la sélection des vins effectuée par le Verger de la Madeleine et les caves Vaneau demandait une grande habilité.

Le grand vainqueur de cette journée est sans conteste Olivier Madinier, auteur d'une formidable performance individuelle.

### **A Bordeaux le 15 mars**

Cette année comme l'année précédente, le concours aura lieu dans les salons de l'hôtel Burdigala.

Opposant les clubs de dégustation des écoles de Science Po Bordeaux et de l'ISEG, c'est ce dernier qui s'est imposé en 2006 avec la bonne performance de Bruno Cosso, de Cyrille Morizet, mais surtout de François-Xavier Braud, vainqueur des résultats individuels.

De son côté, Sciences Po Bordeaux avec Astrid Barreau, Florent Lardic et Jérémie Huillet, s'est tout de même bien défendu face à la régularité des notes de son adversaire.

Le choix des vins blancs avaient été laissé aux Caves Badie qui, pour renforcer la difficulté avaient choisi un vin du nouveau monde. Les vins rouges quant à eux ont été sélectionnés par Laurent Vialette, propriétaire des Caves d'Ausone et spécialiste des vieux millésimes. Ce membre émérite du Grand Jury Européen et

également critique à la Revue du Vin de France nous avait par ailleurs fait l'honneur d'être jury de notre concours.

Une troisième équipe viendra se joindre à ces deux écoles cette année : le Club AOC de l'équipe de l'ESC Bordeaux.

### **A Lyon le 22 mars**

Comme l'année dernière, le concours aura lieu dans les salons de l'Auberge du Fond Rose.

Lors de la session 2006, les équipes de Centrale Lyon, l'IDRAC et l'EM Lyon avaient été difficiles à départager par notre jury Phillippe de Cantenac, journaliste et dégustateurs de la Revue du Vin de France.

C'est finalement, le club « Sup de Coteaux » de l'EM Lyon, qui s'est imposé, avec les belles performances d'Arthur de Lencquesaing (Meilleur score individuel), de Gaëtan Diestch et de Brice Banctel devant les équipes de Centrale Lyon et de l'IDRAC.

Le choix des vins blancs avaient été laissé à la Vieille Réserve tandis que les vins rouges avaient été sélectionnés par les Caves Malleval.

Pour clôturer cette compétition, nous retrouverons donc les 3 équipes gagnantes le en avril prochain pour la finale nationale, à marlotte des champs elysee Paris.

Le vainqueur de l'épreuve nationale aura le privilège de rencontrer le vainqueur britannique, au cœur de la Maison POL ROGER à Epernay.

### **Pour tout renseignement complémentaire :**

Diane GALLAND/Aude CRESPEL-DOUAY  
Assistées des Lucie FOULATIER  
Service de Presse Champagne POL ROGER  
Tél. : 01.46 67 63 44 - Fax : 01.46 67 63 45  
E-mail : [ipsalim@infopresseservice.com](mailto:ipsalim@infopresseservice.com)



**VIVACTIS**  
**RELATION PRESSE**  
INFORMATION PRESSE SERVICE  
2, RUE SAINTE MARIE - 92418 COURBEVOIE CEDEX  
Tél. : 01.46.67.63.44 - Fax : 01.46.67.63.45