

# Concours de dégustation Inter grandes écoles Pol Roger 2011



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

Communiqué de presse - janvier 2011

Depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise un concours de dégustation de vins entre les plus prestigieuses grandes écoles françaises. L'élite des étudiants-dégustateurs s'y affronte par équipe de trois.

Le concours 2011 s'ouvrira fin janvier à Paris et se poursuivra à Lille, Lyon et Bordeaux en février-mars. L'épreuve finale française se déroula en avril à Epernay.

Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis plus de quinze ans en Grande-Bretagne : le "Varsity blind tasting match". Ce concours de dégustation oppose les clubs de vins des 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, chez Pol Roger, pour une finale de très haut niveau.

## Paris accueille les premières épreuves

**Mardi 25 janvier, huit grandes écoles parisiennes vont mesurer leur talent dans les salons de l'Etoile**, avenue de Friedland : *Ecole Normale Supérieure, Paris-Dauphine, Polytechnique, l'ESCP, l'Ecole des Mines, l'ESSEC, HEC et Télécom Paris.*



Les clubs de dégustation seront répartis en deux groupes de quatre équipes pour concourir. A la fin de la journée, les deux vainqueurs seront qualifiés pour la finale nationale.

## Après Paris, la province...

**Mercredi 2 février, le Concours inter-grandes écoles Pol Roger aura rejoint le nord de la France.** A une cinquantaine de kilomètres de Lille, dans le magnifique Château de Beaulieu à Busnes, **trois grandes écoles s'affronteront** : la SKEMA Business School, l'EDHEC

*Business School et l'ENSAM.*

Puis, après une pause de plus d'un mois, le concours gagnera Lyon le mercredi 23 mars.

Les dégustateurs de trois grandes écoles - EM Lyon Business School, Centrale Lyon et INSA – participeront aux épreuves de sélection.

Une semaine plus tard, le jury du concours prendra ses quartiers au Regent Grand Hôtel de Bordeaux où il devra juger, le 30 mars, les clubs de dégustation de l'ENSAM, l'ISEG et Sciences-Po.

## Déguster et comprendre

Le jury du Concours inter-grandes écoles Pol Roger départage les étudiants sur leurs aptitudes à déguster et identifier un vin à l'aveugle, bien sûr. Mais il récompense surtout leurs aptitudes à comprendre et analyser les vins qu'ils dégustent.

Six vins blancs et six vins rouges sont servis pour les épreuves. Les étudiants-dégustateurs doivent reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime. Mais ils doivent aussi exprimer et décrire les émotions qu'ils ressentent pendant qu'ils découvrent et goûtent les vins.



« Le but du concours n'est pas d'aboutir à un résultat manichéen sur la prestation des étudiants, mais de les aider à trouver les clés d'une véritable compréhension du vin », déclare Hubert de Billy, membre du directoire et descendant de la famille Pol Roger.

## Déroulement de chaque épreuve

Les étudiants sont accueillis à 9h30 pour un petit déjeuner léger, pendant lequel ils reçoivent les explications de l'épreuve et du concours. 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, elle aussi.

A midi, les résultats sont révélés aux étudiants. Leur sont d'abord donnés les résultats par équipe : ils correspondent à la somme des scores de chacun des trois dégustateurs. Puis le résultat individuel, qui distingue le meilleur participant à l'épreuve. Ensuite, le jury et les représentants de la maison Pol Roger se retrouvent pour déjeuner en compagnie des étudiants.

*L'équipe gagnante du Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2011 remportera trois bouteilles de Brut Vintage 2000. Les autres équipes recevront chacune trois bouteilles de Brut Réserve. Enfin, une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 1999 sera remise au gagnant de l'épreuve individuelle.*

**Service de Presse Champagnes POL ROGER :**

**VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS**

**Diane GALLAND assistée de Carolina AURIERES**

**Tél. : 01.46.67.63.44 - Fax : 01.46.67.63.45 - email : c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr**

**Site Internet : [www.polroger.com](http://www.polroger.com)**