

**RÉSULTATS
FINALE
INTERNATIONALE**

Concours de dégustation « The Pol Roger International University Tasting Competition 2011 »



CHAMPAGNE
POL ROGER

Communiqué de presse - Août 2011

Epernay, le 20 juillet 2011

9ème édition du Concours de Dégustation Inter Grandes Ecoles

L'édition 2011 de ce concours franco-anglais inter-grandes écoles a été remportée par l'université de Cambridge.

Depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise chaque année un concours de dégustation de vins entre les grandes écoles françaises. Les étudiants-dégustateurs s'y affrontent par équipes de trois.

Le Concours inter Grandes Ecoles a débuté en janvier à Paris, puis s'est poursuivi à Lille, Lyon et Bordeaux. La finale s'est déroulée le 27 mai chez Pol Roger, à Epernay, où l'Ecole Normale Supérieure de Paris l'a emporté.

Dans le même esprit, Pol Roger sponsorise en Grande-Bretagne depuis seize ans le "Varsity Blind Tasting Match Oxford vs Cambridge", qui oppose les clubs de dégustation des deux plus prestigieuses universités anglaises. Comme en 2010, Cambridge a battu Oxford.

L'apothéose de ce concours a eu lieu le 20 juillet chez Pol Roger à Epernay, où Normale Sup et Cambridge se sont rencontrées pour la finale internationale. Cette année, Cambridge a pris sa revanche sur les Normaliens qui avaient gagné l'an dernier.

Une finale de haut niveau !

Pour sa neuvième édition, **les Français de l'Ecole Normale Supérieure de Paris** (Florian Cafiero, Mathieu Solnon et Guillaume Stirnemann) **et les Anglais de l'université de Cambridge** (David Beal, Carlos de Cuetto et Hannah Price) se sont affrontés toute la journée du 20 juillet devant un jury de spécialistes du vin.

A l'issue des épreuves, l'équipe anglaise l'a emporté, succédant aux vainqueurs de la finale 2010 : Normale Sup. **Cette victoire de Cambridge place la Grande-Bretagne devant la France : cinq concours gagnés par les Britanniques contre quatre pour les Français !**



Normale Sup, deux participations et deux finales

Normale Sup peut être fière de son club de dégustation. En 2010, pour sa première participation au Concours inter-Grandes Ecoles et à la finale internationale Pol Roger, elle a gagné les deux compétitions.

Cette année encore, elle a remporté le concours français en battant l'INSA-Lyon, Paris-Dauphine, Sciences-Po Bordeaux et SKEMA-Lille. Les épreuves de la finale française se sont tenues le 27 mai, chez Pol Roger à Epernay.

Déguster et comprendre

Le jury du concours «The Pol Roger International University Tasting Competition » départage les étudiants sur leurs aptitudes à déguster et identifier un vin à l'aveugle. Mais il récompense surtout la réflexion qui les conduit à comprendre les vins qu'ils dégustent.

Pour les six blancs et six rouges servis, les étudiants doivent ainsi reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime, mais aussi exprimer et décrire les perceptions 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 ainsi Hubert de Billy, membre du directoire et descendant de la famille Pol Roger.

Dans ce dessein, la maison Pol Roger fait appel à des personnalités du milieu du vin pour former le jury du concours. Thierry Desseauve, Hugues Forget, Gilles Mony, Kosta Anagnostopoulos, Raoul Salama, Philippe de Cantenac, Laurent Vialette, Louis Pizarro, Jean-François Pinson, entre autres, ont ainsi contribué à transmettre le message de Pol Roger aux étudiants de Paris et de province.

Déroulement de chaque épreuve

Les étudiants sont accueillis à 9h30 pour recevoir les explications de l'épreuve et du concours. Une demi-heure plus tard, commence la dégustation des vins blancs, qui dure quarante minutes. Puis, après une pause de vingt minutes, suit celle des vins rouges, durant quarante minutes elle aussi. Dans un souci de neutralité et d'homogénéité, la maison Pol Roger n'inclut pas de Champagnes et de vins fortifiés dans la dégustation. A midi, les résultats sont révélés aux équipes. Ensuite, le jury, les représentants de la maison Pol Roger et les étudiants se retrouvent pour déjeuner.

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