

**RÉSULTATS
FINALE FRANCE**

Concours de dégustation Inter grandes écoles Pol Roger 2011



CHAMPAGNE
POL ROGER

Communiqué de presse - juin 2011

Normal Sup remporte le Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 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'est ouvert fin janvier à Paris pour se poursuivre à Lille, Lyon et Bordeaux. **La finale française s'est déroulée le 27 mai chez Pol Roger, à Epernay, où l'Ecole normale supérieure de Paris l'a emporté, en présence de Patrice Noyelle, Président du directoire.**

La finale internationale aura lieu le 20 juillet chez Pol Roger, contre l'équipe anglaise de Cambridge

Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis 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.

Première place du podium pour les Normaliens

Bravo à Normale Sup qui remporte pour la deuxième année consécutive – et pour sa deuxième participation – le Concours inter-grandes écoles Pol Roger. Et félicitations à ses talentueux dégustateurs : Florian Cafiero, Mathieu Solnon et Guillaume Stirnemann, ce dernier ayant également gagné le concours individuel.

Fin mai, au sein de la maison Pol Roger à Epernay, l'Ecole Normale Supérieure s'est ainsi imposée lors d'une finale de très haut niveau face à ses rivales parisiennes et provinciales : Paris-Dauphine, SKEMA-Lille, INSA-Lyon et Sciences-Po Bordeaux.

A l'issue des épreuves, les vainqueurs ont reçu chacun une bouteille de Brut Vintage 2000 Pol Roger, les autres finalistes une bouteille de Brut Réserve. Enfin, le gagnant de l'épreuve individuelle a été récompensé par un magnum de la cuvée Sir Winston Churchill 1999.



De gauche à droite : Konstantinos Agniostopoulos, Mathieu Solnon, Guillaume Stirnemann, Patrice Noyelle et Florian Cafiero

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.

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 encore 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 toutes 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. A midi, les résultats sont révélés aux étudiants.

Leur sont d'abord donnés les résultats par équipe, qui correspondent à la somme des scores de chacun de leurs membres. 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.

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