

Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2012



Communiqué de presse avril 2012

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 2012 s'est ouvert début février à Paris et s'est poursuivi à Lille, Bordeaux et Lyon. La finale française se déroulera début avril à Epernay, chez Pol Roger.

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 oppose les clubs de dégustation 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 pour une finale internationale de très haut niveau.

Après Paris, la province...

Début février, neuf grandes écoles parisiennes ont mesuré leur talent dans la capitale. Composée de Matthieu Solnon, Cécile Lambert et Flavien Cafiero (vainqueur individuel), l'équipe de L'Ecole Normale Supérieure s'est imposée à la session du matin. Paris-Dauphine a remporté celle de l'après-midi, grâce au talent de Quentin d'Escayrac, Guillaume Poillot et Stéphane Salvadori (vainqueur individuel).

Quinze jours plus tard, le jury du concours s'est rendu près de Lille pour le début des



épreuves provinciales. C'est dans le magnifique Château de Beaulieu, à Busnes, que SKEMA, l'EDHEC, l'ENSAM et Centrale Lille se sont affrontées. SKEMA l'a emporté grâce à Sylvain Bobilier-Monnot, Quentin Chaperon (vainqueur individuel) et Amicie de Saint-Léger.



Etape suivante : Bordeaux, où l'hôtel Burdigala a accueilli les dégustateurs de l'ENSAM, BEM et Sciences-Po le 1^{er} mars. La palme est revenue à l'équipe de Sciences-Po, composée de Bernardo Diaz, Raymond Rouxel (vainqueur individuel) et Venise Seychelles.

C'est à Lyon enfin que s'est tenue la dernière épreuve provinciale fin mars. Disputée par les équipes de l'EM Lyon, l'ENS et l'INSA, elle s'est achevée sur une victoire de l'INSA et de ses dégustateurs : Yann Bonomi, Aurélien Huck (vainqueur individuel) et Florent Masson.



La grande finale à Epernay

Le Concours de dégustation inter-grandes écoles 2012 continuera début avril chez Pol Roger, à Epernay en Champagne. Pour cette finale nationale, le jury devra départager les cinq clubs qui se sont imposés lors des concours régionaux (Normale Supérieur Paris, Paris Dauphine, SKEMA, Sciences-Po Bordeaux et INSA).

L'équipe gagnante remportera trois bouteilles de Brut Vintage 2002. 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.

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 9^h30 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.

Contact Presse Pol Roger : **VIVACTIS**  **PUBLIC RELATIONS**

Diane Galland, attachée de presse - d.galland@vivactis-publicrelations.fr

Visuels haute définition et information complémentaires auprès de :

Brigitte Barron - b.barron@vivactis-publicrelations.fr - 01 46 67 63 44

2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie