

SKEMA Lille remporte le concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger 2012



Communiqué de presse mai 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 équipes de trois.

Le concours 2012 a débuté début février à Paris pour se poursuivre à Lille, Bordeaux et Lyon. La finale française s'est déroulée le 13 avril chez Pol Roger, à Epernay, où SKEMA Lille l'a emporté.

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



Félicitations à SKEMA Lille qui remporte pour la première fois le Concours inter-grandes écoles Pol Roger. Et bravo à ses talentueux dégustateurs : Sylvain Bobilier-Monnot, Quentin Chaperon et Amicie de Saint-Léger. L'épreuve individuelle du concours a été remportée par Raphaël de Valence, du club de dégustation de Paris-Dauphine.

Mi-avril, au sein de la maison Pol Roger à Epernay, SKEMA Lille s'est ainsi imposée lors d'une finale de très haut niveau face à ses rivales parisiennes et provinciales : Paris-Dauphine, Ecole Normale Supérieure Paris (vainqueur en 2010 et 2011), INSA Lyon et Sciences-Po Bordeaux.

A l'issue des épreuves, les vainqueurs ont reçu chacun une bouteille de Brut Vintage 2002 Pol Roger, les autres finalistes une bouteille de Brut Réserve. Enfin, le gagnant de l'épreuve individuelle a été récompensé par une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 1999. Prochaine étape pour SKEMA Lille : la finale internationale, qui se tiendra en juin chez Pol Roger. Les Français seront opposés aux étudiants d'Oxford, vainqueurs contre Cambridge du "Varsity blind tasting match".

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 9 h 30 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, pendant quarante minutes également. A midi, les résultats sont révélés aux étudiants.

Sont d'abord communiqués 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.

Contact Presse Pol Roger :

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

Visuels haute définition et informations complémentaires auprès de :

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

2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie

VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**