

Concours de dégustation "The Pol Roger International University Tasting Competition" 10ème édition



Communiqué de presse juillet 2012

L'édition 2012 de ce concours franco-anglais inter-grandes écoles a été remportée par l'université d'Oxford.

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 écoles français a débuté en février à Paris, puis s'est tenu à Lille, Bordeaux et Lyon. La finale s'est déroulée le 13 avril chez Pol Roger, à Epernay, où SKEMA Lille l'a emporté.

Ce concours est la réplique d'un événement que Pol Roger sponsorise depuis vingt ans en Grande-Bretagne : le "Varsity Blind Tasting Match". Il oppose les clubs de dégustation des universités anglaises les plus renommées : Oxford et Cambridge. Cette année, Oxford a battu Cambridge, vainqueur en 2011.

A l'issue de ces concours nationaux, une finale franco-anglaise est organisée chez Pol Roger à Epernay. Elle s'est déroulée le 22 Juin et a été remportée par les étudiants d'Oxford.



Une finale de très haut niveau !

Pour sa dixième édition, la finale internationale du concours a opposé les Français de SKEMA Lille (Amicie de Saint-Léger, Sylvain Bobillier-Monnot, Quentin Chaperon) aux Anglais d'Oxford (James Flewellen, Ren Lim, David Soum). Les deux équipes se sont affrontées le **22 Juin** devant un jury de grands spécialistes du vin. A l'issue des épreuves, l'université d'Oxford l'a emporté, succédant au vainqueur 2011 : Cambridge.



L'épreuve individuelle du concours a été gagnée par Ren Lim. Cette deuxième victoire consécutive de l'Angleterre face à la France la place en tête des concours gagnés : six contre quatre.

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. Il récompense surtout la réflexion qui leur permet d'analyser et de 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 ressenties 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.

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.

