



CHAMPAGNE

POL ROGER

# Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2013

*Depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise un concours de dégustation de vins entre les prestigieuses grandes écoles françaises. L'élite des étudiants s'y affronte par équipe de trois. Le concours 2013 a débuté à Epernay avec la session parisienne le 31 janvier et le 1er février, puis a gagné Lille le 14 février. Les épreuves se sont terminées à Bordeaux le 28 mars. La finale se déroulera en 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 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. 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.*

## BORDEAUX, DERNIÈRE ÉTAPE AVANT LA FINALE DU CONCOURS POL ROGER



Le 28 mars, dans le très raffiné hôtel Burdigala, trois grandes écoles bordelaises ont mis en compétition les talents de leurs étudiants-dégustateurs : la BEM, l'ENSAM et Sciences-Po. Composée de Bernardo Diaz, Raymond Rouxel et Venise Seychelles, l'équipe de Sciences-Po l'a emporté et s'est vu offrir trois bouteilles de Brut Vintage 2002. La session comprenait également une épreuve individuelle, gagnée par Bernardo Diaz. Une bouteille

de la cuvée Sir Winston Churchill 2000 lui a été remise en récompense. Les autres participants ne sont pas repartis les mains vides : Pol Roger a offert une bouteille de Brut Réserve à chacun d'eux.

## 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. 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 9h30 ils reçoivent les explications 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 également.

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.

Contacts presse :

**VIVACTIS**  **PUBLIC RELATIONS**

Diane GALLAND, attachée de presse  
Assistée de Brigitte BARRON

2 rue Sainte Marie – 92418 Courbevoie cedex  
Tél. 01.46.67.63.44 – Fax : 01.46.67.63.45