



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

# Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2013  
remporté par Sciences-Po Bordeaux

*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 2013 s'est ouvert en début d'année chez Pol Roger, à Epernay, où ont été reçues huit équipes parisiennes. Il s'est poursuivi à Lille, Bordeaux et Lyon pour regagner Epernay, où s'est déroulée la finale le 7 mai. Sciences-Po Bordeaux l'a emporté face aux quatre autres finalistes.*

*Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis seize ans en Grande-Bretagne : le «Varsity blind tasting match». Ce concours de dégustation oppose les clubs de vins des deux universités anglaises les plus renommées : Oxford et Cambridge.*

## LE HAUT DU PODIUM POUR LES ÉTUDIANTS DE SCIENCES-PO BORDEAUX

Bravo à Bernardo Diaz, Raymond Rouxel et Venise Seychelles, les talentueux dégustateurs qui ont permis à Sciences-Po Bordeaux de remporter l'édition 2013 du Concours inter-grandes écoles Pol Roger. Et des félicitations supplémentaires à Bernardo Diaz qui est sorti vainqueur de l'épreuve individuelle du concours.

Début mai, au sein de la maison Pol Roger à Epernay, Sciences-Po Bordeaux s'est imposée lors d'une finale très disputée face à ses adversaires venus de Paris et de province : Ecole Normale Supérieure Paris\*, Paris-Dauphine, SKEMA Lille\*\* et l'EM Lyon. A l'issue des épreuves, les vainqueurs ont reçu chacun une bouteille de Brut Vintage 2002, les autres finalistes une bouteille de Brut Réserve. Quant au gagnant de l'épreuve individuelle, il a été récompensé par une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2000. Le 7 juin à Epernay, un dernier challenge attend Sciences-Po Bordeaux : la finale internationale. Les Français s'opposeront aux étudiants d'Oxford qui ont battu, comme en 2012, ceux de Cambridge lors du «Varsity blind tasting match».

\*Vainqueur en 2010 et 2011

\*\*Vainqueur en 2012



## 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 concurrents 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 et 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. Ceux par équipe pour commencer : 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