

Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2013

POL ROGER

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 poursuivront à Lyon le 7 mars et 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.

PARIS A ACCUEILLI LES PREMIÈRES ÉPREUVES



Jeudi 31 janvier et vendredi 1er février, huit grandes écoles parisiennes ont mesuré leurs talents chez

Pol Roger : Ecole Normale Supérieure, l'ENSTA, l'ESCP, l'ESSEC, les Mines Paris Tech,

Paris-Dauphine, Polytechnique et Supélec.

Composée d'Anne-Sophie Cuvier, de Marie Puren et Florian Cafiero, léquipe de Normale Sup' s'est imposée lors de la première session.

Le lendemain, Guillemette de Courtivron, Raphaël de Valence et Aurélien Lucas de Paris-Dauphine l'ont emporté. Chaque session comprenait également une épreuve individuelle, remportée par Florian Cafiero et

Aurélien Lucas. La maison Pol Roger a remis trois bouteilles de Brut Vintage 2002 aux deux équipes gagnantes, ainsi qu'une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2000 à chaque vainqueur individuel. Les autres participants ne sont pas repartis les mains vides : une bouteille de Brut Réserve leur a été offerte à chacun.

APRÈS PARIS, LILLE...



C'est dans le magnifique Château de Beaulieu, à Busnes près de Lille, que s'est déroulée la deuxième étape du Concours inter-grandes écoles Pol Roger.

Jeudi 14 février, trois grandes écoles s'y sont affrontées : Centrale Lille, l'EDHEC et SKEMA.

Sylvain Bobillier-Monnot (vainqueur en individuel), Quentin Chaperon et Louis Forteguerre de SKEMA sont sortis victorieux des épreuves. L'équipe a été récompensée par trois bouteilles de Brut Vintage 2002, plus une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2000 pour le gagnant individuel.

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 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:

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS