



Concours de dégustation

INTER-GRANDES ÉCOLES - POL ROGER 2014

Depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise un prestigieux concours de dégustation de vins entre les plus grandes écoles françaises, toujours plus nombreuses à y participer chaque année. L'élite de leurs étudiants-dégustateurs s'y affronte par équipe de trois. Le concours 2014 a débuté mi-janvier chez Pol Roger, à Epernay, où dix écoles parisiennes se sont confrontées. Il a ensuite gagné Lille fin janvier, puis se poursuivra à Bordeaux et Lyon en mars. Le 11 avril, retour à Epernay, pour la grande finale nationale. 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 de très haut niveau.

PARIS OUVRE LE BAL...

C'est à Epernay, chez Pol Roger, que Paris a ouvert le concours en début d'année. Pas moins de dix grandes écoles ont participé à cette première sélection, qui a dû se dérouler en deux sessions. Le vendredi 17 janvier, l'ESCP, Centrale Paris, Mines Paris Tech, Polytechnique et Supélec ont mesuré leurs talents. Polytechnique l'a emporté grâce à Romain Losseau, Alexandre Nolin et Eduardo Queiroz Peres, ce dernier ayant également gagné l'épreuve individuelle. La seconde session s'est tenue le vendredi 24 janvier et a opposé l'Ecole Normale Supérieure, l'ESSEC, l'ENSTA Paristech, HEC et l'université Paris Dauphine. Composée de Guillemette de Courtivron, Bernardo Diaz et Raphaël de Valence, l'équipe de Paris Dauphine s'est qualifiée. L'épreuve individuelle a été remportée par Adrien Dubrasquet de l'Ecole Normale Supérieure.



LES GRANDES ÉCOLES LILLOISES PRENNENT LA SUITE...

Le 31 janvier, le Concours inter-grandes écoles Pol Roger était à Busnes près de Lille pour accueillir les clubs de dégustation de la Skema Business School et de l'EDHEC Business School. Les épreuves se sont déroulées dans le magnifique château de Beaulieu et ont vu la victoire de Charlotte Berniguet, Céline Barrois et Stanislas Viallet de l'EDHEC Business School. Ce dernier est aussi sorti vainqueur de l'épreuve individuelle.

Chaque équipe gagnante est repartie avec une bouteille de Brut Vintage 2004 et le vainqueur en individuel s'est vu offrir une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2000. Tous les autres participants ont été récompensés par une bouteille de Brut Réserve. Prochains rendez-vous à Bordeaux le 13 mars et à Lyon le 21 mars pour les dernières épreuves de sélection du concours... avant la grande finale en avril à Epernay.



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. 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 pour un petit déjeuner léger, pendant lequel ils reçoivent les explications de l'épreuve et 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.

Contacts presse :

VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**

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

Assistée de Brigitte BARRON

114 avenue Charles de Gaulle – 92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. 01.46.67.63.44 – Fax : 01.46.67.63.45