



CHAMPAGNE

POL ROGER

Concours de dégustation

INTER-GRANDES ÉCOLES - POL ROGER

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 en janvier par la confrontation de dix écoles parisiennes chez Pol Roger, à Epernay, puis s'est poursuivi à Lille.

Paris Dauphine et Polytechnique, ainsi que la lilloise EDHEC Business School sont d'ores et déjà qualifiées. Avant son retour à Epernay en avril pour la finale nationale, le concours s'est rendu à Bordeaux et à Lyon pour achever les sélections.

Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis 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.

APRÈS PARIS ET LILLE, RENCONTRE AU SOMMET À BORDEAUX...

C'est le 13 mars à Bordeaux, puis le 21 à Lyon que se sont tenues les dernières épreuves de sélection du concours inter-grandes écoles Pol Roger 2014.

Trois grandes écoles bordelaises étaient en lice : Sciences-Po, Kedge BS et Arts et Métiers ParisTech. Sciences-Po l'a emporté sur ses adversaires grâce au talent de Venise Seychelles, Enzo Reulet et Esteban Fernandez, ce dernier remportant aussi l'épreuve individuelle



...ET À LYON...

Dix jours plus tard dans la capitale des Gaules, les dégustateurs de l'ECAM, de l'INSA et de l'EM Lyon se sont confrontés. Composée de Charlotte Sceats, Robin Lenfant et Pierre Renauld, l'équipe de l'EM Lyon s'est qualifiée, Pierre Renauld gagnant l'épreuve individuelle.

Prochain rendez-vous le 11 avril à Epernay chez Pol Roger pour une grande finale nationale de très haut niveau...

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