



CHAMPAGNE

POL ROGER

Cambridge remporte le concours de dégustation

«THE POL ROGER INTERNATIONAL
UNIVERSITY TASTING COMPETITION»

12^e ÉDITION

Tous les ans depuis 2003, Pol Roger organise un prestigieux concours de dégustation de vins entre les plus grandes écoles françaises. Ce concours est la réplique d'un événement sponsorisé depuis vingt ans par la maison champenoise en Grande-Bretagne : le «Varsity blind tasting match», qui met en compétition les clubs de dégustation des universités anglaises les plus renommées, Oxford et Cambridge.

A l'issue de ces concours nationaux, un dernier challenge oppose les deux équipes gagnantes pour désigner le grand vainqueur : «The Pol Roger International University Tasting Competition».

Le 30 juin à Epernay, Sciences-Po Bordeaux et Cambridge, vainqueurs de l'édition 2014 des concours français et britannique, se sont donc retrouvés chez Pol Roger pour une finale de très haut niveau. L'université de Cambridge l'a emporté, détrônant ainsi la grande école bordelaise, qui avait remporté la finale internationale l'an dernier face à Oxford.

UNE FINALE AU SOMMET

Pour sa douzième édition, «The Pol Roger International University Tasting Competition» a opposé les Français de Sciences-Po Bordeaux (Venise Seychelles, Enzo Reulet, Esteban Fernandez) aux Anglais de Cambridge (Vaiva Imbrasaité, Antoni Wrobel, Rhys James). A l'issue d'épreuves très disputées, l'équipe britannique a remporté la compétition, après Sciences-Po Bordeaux en 2013 et Oxford en 2012.

Les vainqueurs ont reçu chacun un magnum de Brut Vintage 2004 et leurs adversaires un magnum de Brut Réserve. L'épreuve individuelle a été gagnée par Antoni Wrobel, qui a été récompensé par un magnum de la cuvée Sir Winston Churchill 2000.

Cette victoire de l'Angleterre face à la France augmente l'écart entre les deux pays : sept victoires à cinq en faveur des Britanniques.



DÉGUSTER ET COMPRENDRE

Le jury du concours «The Pol Roger International University Tasting Competition» départage les étudiants sur leurs aptitudes à déguster et identifier un vin à l'aveugle. Il récompense surtout la réflexion qui leur permet d'analyser et de comprendre les vins qu'ils dégustent.

Pour les six blancs et six rouges servis, les étudiants doivent ainsi reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime, mais aussi exprimer et décrire les perceptions ressenties 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 ainsi Hubert de Billy, membre du directoire et descendant de la famille Pol Roger.

DÉROULEMENT DE CHAQUE ÉPREUVE

Accueillis à 9h30, les étudiants reçoivent les explications sur le déroulement du concours. Une demi-heure plus tard, commence la dégustation des vins blancs, qui dure quarante minutes. Puis, après une pause de vingt minutes, suit celle des vins rouges, durant quarante minutes elle aussi. Dans un souci de neutralité et d'homogénéité, la maison Pol Roger n'inclut pas de champagnes et de vins fortifiés dans la dégustation. A midi, les résultats sont révélés aux équipes. Ensuite, le jury, les représentants de la maison Pol Roger et les étudiants se retrouvent pour déjeuner.

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