

# Concours de dégustation

*inter-grandes écoles Pol Roger 2016  
Paris ouvre la compétition...*



*Neuf grandes écoles parisiennes se sont départagées lors d'une dégustation à l'aveugle chez Pol Roger à Epernay. Nombre de participants oblige, les épreuves se sont déroulées lors de deux sessions, les vendredis 15 et 22 janvier. La victoire revient à l'Ecole Normale Supérieure et à l'Essec.*

Tous les ans depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise un prestigieux concours qui oppose les clubs de dégustation des plus grandes écoles françaises. Très disputée, cette compétition débute avec les écoles parisiennes, toujours nombreuses, puis se poursuit à Lille, Lyon et Bordeaux. Les vainqueurs de chaque sessions participeront ensuite à la grande finale du concours chez Pol Roger à Epernay.



## *Paris se divise...*

Les grandes écoles parisiennes participent toujours en grand nombre au Concours Pol Roger. D'où la nécessité de les répartir en deux groupes pour un bon déroulement de la compétition, qui consiste en une épreuve par équipe et une épreuve individuelle.

Vendredi 15 janvier, quatre clubs de trois dégustateurs se sont affrontés : AgroParis Tech, Ecole Centrale Paris, Ecole Normale Supérieure et Mines ParisTech. Une semaine plus tard, cinq autres clubs ont pris la suite : Ecole Normale Supérieure de Cachan, Ecole Polytechnique, Essec, HEC et Paris-Dauphine.

La première session a été remportée par l'équipe de Normale Sup', composée d'Antoine Jego, de Tony Ly et de Julia Wang. La seconde session par l'Essec et ses dégustateurs : Jean-Baptiste Martin, Aymeric Roze et Hélène Durand.

# Concours de dégustation

## *inter-grandes écoles Pol Roger 2016*



Les étudiants vainqueurs des épreuves par équipe ont été récompensés par une bouteille de Brut Vintage 2006. Quant aux épreuves individuelles, elles ont montré que la dégustation était affaire de femmes : Julia Wang et Hélène Durand l'ayant emporté dans leur session respective. Pour les féliciter, Pol Roger leur a offert une bouteille de Sir Winston Churchill 2004.

A la fin des épreuves, tous les participants ont été conviés à une visite de la Maison Pol Roger et de ses caves, suivie d'un déjeuner.



## *Déguster et comprendre*



Le jury du Concours inter-grandes écoles Pol Roger départage les étudiants sur leurs capacités à identifier six vins blancs et six vins rouges à l'aveugle. Ils doivent reconnaître les cépages, le pays d'origine, la région, l'appellation et le millésime. Le jury récompense également leur aptitude à comprendre et analyser les vins qu'ils dégustent, à exprimer et décrire les émotions qu'ils ressentent.

Les étudiants sont accueillis à 9h30 pour un petit déjeuner léger, durant lequel est expliqué le déroulement des épreuves. 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.

## *Made in England...*

Importé en France par Pol Roger, le Concours inter-grandes écoles est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis 1992 en Grande-Bretagne : le Varsity Blind Wine Tasting Match. Ce concours de dégustation oppose depuis 1953 les 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 : The Pol Roger International University Tasting Competition. En 2015, l'Ecole normale supérieure l'a emporté face à Oxford.

Contacts presse champagne POL ROGER

**VIVACTIS PUBLIC RELATIONS**

Diane GALLAND, attachée de presse

[d.galland@vivactis-publicrelations.fr](mailto:d.galland@vivactis-publicrelations.fr)

Assistée de Brigitte BARRON

[b.barron@vivactis-publicrelations.fr](mailto:b.barron@vivactis-publicrelations.fr)

Tél : 01 46 67 63 44