Concours de dégustation Inter grandes écoles Pol Roger 2010

Communiqué de presse - février 2010

CHAMPAGNE POL ROGER

Depuis sept ans la maison champenoise Pol Roger organise un concours de dégustation de vins entre les plus prestigieuses grandes écoles françaises.
L'élite des étudiants-dégustateurs s'y affronte par équipe de trois. Le concours s'ouvre dans la capitale par une bataille disputée entre les meilleurs palais des écoles parisiennes, puis se poursuit en province. Il s'achève à Paris pour la finale.

Le concours inter grandes écoles a été importé en France par Pol Roger. Il est la réplique d'un événement que **la maison champenoise sponsorise depuis quinze ans en Grande-Bretagne : le "Varsity blind tasting match"**.
Ce concours de dégustation oppose les clubs de vins des deux plus prestigieuses universités anglaises Oxford et Cambridge.

Tous les ans, les finalistes des concours français et britannique se retrouvent à Epernay, chez Pol Roger, pour une finale de très haut niveau.

Normal Sup l'emporte à Paris...

Les premières épreuves du concours français 2010 se sont déroulées **à Paris vendredi 29 janvier**, dans les salons de l'Etoile, avenue de Friedland.
Comme l'an dernier, elles ont opposé les clubs de dégustation de **Sciences-Po, Paris-Dauphine, Télécom Paris et Polytechnique**, auxquels s'est ajouté un tout **nouveau challenger : l'Ecole normale supérieure.**

Pour leur première participation au concours Inter-grandes écoles Pol Roger, les normaliens ont fait une entrée remarquée en emportant la session parisienne.

Bravo aux trois dégustateurs de Normal Sup : Pierre Lairez, Mathieu Solnon et Guillaume Stirnemann.

… et l'ENSAM à Bordeaux

Après Paris, le concours de dégustation a pris ses quartiers au Regent Grand Hôtel, place de la Comédie à Bordeaux où se sont affrontés les équipes de **Science-Po Bordeaux, l'ENSAM et l'ISEG Bordeaux**. L'épreuve s'est soldée par la **victoire de l'ENSAM, représentée par Florent Dubois, Maël Allais et Mathieu Condamin.**

Prochaine étape : Lille et le superbe château de Beaulieu qui accueillera les élèves de **l'EDHEC, l'ESC Lille et l'ENSAM**. Tandis qu'à Lyon, s'affronteront les équipes d'**EM Lyon, Centrale Lyon et l'INSA**).

Les deux équipes qui sortiront gagnantes de ces épreuves éliminatoires se retrouveront à Epernay courant avril pour la grande finale française.

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.

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 encore 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 $9^{h}30$ pour un petit déjeuner léger, pendant lequel ils reçoivent toutes les explications de l'épreuve et 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. A midi, les résultats sont révélés aux étudiants.

Leur sont d'abord donnés les résultats par équipe, qui correspondent à la somme des scores de chacun de leurs membres. 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.

L'équipe gagnante du Concours de dégustation inter grandes écoles Pol Roger remportera trois bouteilles de Brut Vintage 2000. Les autres équipes recevront chacune trois bouteilles de Brut Réserve. Enfin, une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 1998 sera remise au gagnant de l'épreuve individuelle.

Service de Presse Champagnes POL ROGER :

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Diane GALLAND assistée de Carolina AURIERES
Tél. : 01.46.67.63.44 **- Fax :** 01.46.67.63.45 - **E-mail :** c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr
Site Internet : www.polroger.com