

11e Concours de Dégustation Inter Grandes Ecoles : Sciences-Po Bordeaux l'emporte chez Pol Roger (Epernay)



Le concours franco-anglais inter-grandes écoles, organisé par la maison de Champagne Pol Roger (Epernay) a été remporté cette année 2013 par Sciences-Po Bordeaux. Retour sur cette compétition originale.

Depuis 2003, la maison champenoise Pol Roger organise chaque année un concours de dégustation de vins entre les grandes écoles françaises. Les étudiants-dégustateurs s'y affrontent par équipes de trois.

Le concours 2013 s'est ouvert en début d'année chez Pol Roger, à Epernay, où ont été reçues huit équipes parisiennes. Il s'est poursuivi à Lille, Bordeaux et Lyon pour regagner Epernay, où s'est déroulée la finale le 7 mai. Sciences-Po Bordeaux l'a emporté face aux quatre autres finalistes.

Le concours est la réplique d'un événement que la maison champenoise sponsorise depuis seize ans en Grande-Bretagne : le «Varsity blind tasting match», qui oppose les clubs de vins des deux universités anglaises les plus renommées : Oxford et Cambridge.

Bernardo Diaz, Raymond Rouxel et Venise Seychelles, talentueux dégustateurs, ont permis à Sciences-Po Bordeaux de l'emporter devant l'Ecole Normale Supérieure Paris*, Paris-Dauphine, SKEMA Lille** et l'EM Lyon (Bernardo Diaz est sorti vainqueur de l'épreuve individuelle). Les vainqueurs ont tous reçu une bouteille de Brut Vintage 2002, les autres finalistes une bouteille de Brut Réserve. Le gagnant de l'épreuve individuelle emportait une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2000.

Le 7 juin à Epernay, un dernier challenge attend Sciences-Po Bordeaux : la finale internationale. Les Français s'opposeront aux étudiants d'Oxford qui ont battu, comme en 2012, ceux de Cambridge lors du «Varsity blind tasting match».

*Vainqueur en 2010 et 2011

**Vainqueur en 2012

Dégustations à l'aveugle

Le jury du concours départage les étudiants sur leurs aptitudes à déguster et identifier un vin à l'aveugle. Mais il récompense surtout leurs aptitudes à comprendre et analyser les vins qu'ils dégustent. Six vins blancs et six vins rouges sont servis, les concurrents 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.



Article proposé par Thierry Perardelle
(Journaliste-sommelier)

