

Les Grandes Ecoles à l'épreuve de la dégustation



Parmi les finalistes la Sparnacienne Céline Barrois a été désignée meilleure dégustatrice de vins blancs.
(© L'Hebdo du Vendredi)

L'épreuve n'était pas aisée. Déguster, reconnaître et commenter à l'aveugle six vins blancs et six vins rouges en l'espace de 90 minutes. Les jeunes finalistes du concours Pol Roger, tous issus de Grandes Ecoles françaises, ont découvert les subtilités et les difficultés de l'analyse sensorielle. « Evitez les poncifs. Soyez pragmatiques. Faites des commentaires proches de vos sensations ! », a lancé le correcteur des copies, un sommelier soucieux de la dimension pédagogique de l'exercice. Et d'ajouter : « Dites ce que vous pensez. Vous en sortirez grandis ! »

Un véritable challenge pour la vingtaine d'élèves de Polytechnique, Sciences Po Bordeaux, de l'Université de Paris-Dauphine, de L'Edhec de Lille, de L'EM Lyon Business School qui avaient passé avec brio toutes les étapes qualificatives à la finale. « Nous nous étions bien entraînés avec des maîtres de chais girondins », a expliqué Enzo, de Sciences Po Bordeaux, l'équipe qui a remporté la finale. « La connaissance du vin fait partie de la culture », a rappelé Hubert de Billy, membre du directoire de la Maison Pol Roger.

Sciences Po Bordeaux a coiffé de quelques points l'école Polytechnique et l'Edhec de Lille qui comptait dans son équipe une Sparnacienne. Céline Barrois, membre du cercle œnologique Dionysos de l'Edhec, a brillé dans ce concours, obtenant le titre de meilleure dégustatrice de vins blancs. Une jolie satisfaction même si elle n'affrontera pas, en juin prochain, les Britanniques lors de la finale internationale. « Je suis fière pour notre association », a souligné Céline qui porte, dans son ADN familial, l'excellence des valeurs du vin.

« Les élèves de Sciences Po Bordeaux vont avoir fort à faire avec les Anglais qui sont d'exceptionnels dégustateurs », confiait Hubert de Billy.

Un concours qui a été l'occasion d'un échange amical et chaleureux lors du déjeuner offert à tous les participants par la maison Pol Roger. Un repas servi avec du champagne bien sûr !

Jean Batilliet