

Concours de dégustation

*inter-grandes écoles Pol Roger 2016
Lille et Lyon prennent la suite de Paris*



Tous les ans depuis 2003, la maison de champagne Pol Roger organise un prestigieux concours qui oppose les clubs de dégustation des grandes écoles françaises. Très disputée, cette compétition débute avec les écoles parisiennes, puis se poursuit à Lille, Lyon et Bordeaux. Chaque session permet de sélectionner un club de dégustation et un vainqueur individuel qui participeront à la grande finale.

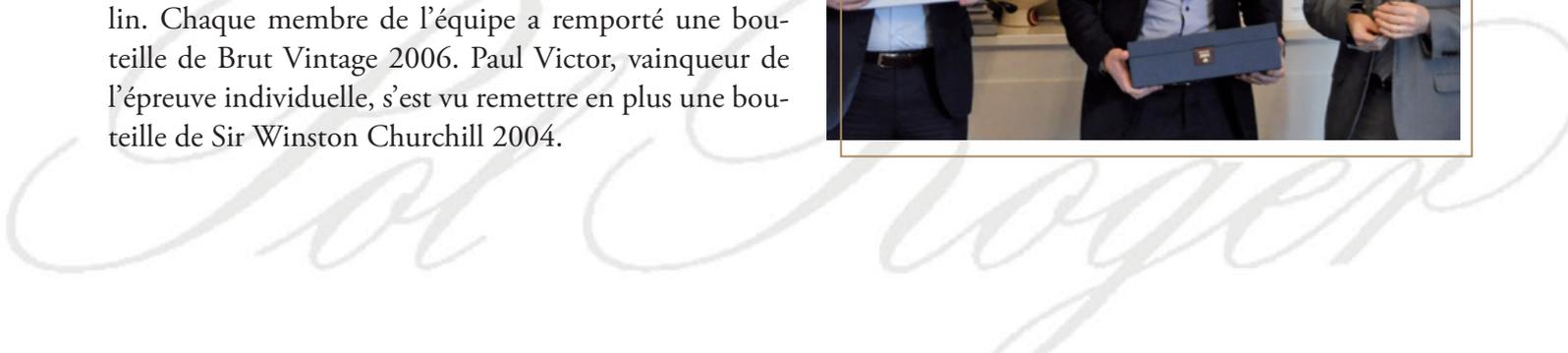
Le concours 2016 a débuté en janvier chez Pol Roger, à Epernay, où les étudiants parisiens se sont affrontés lors de deux sessions, les vendredis 15 et 22 janvier. La première session a été remportée par l'équipe de Normale Sup', composée d'Antoine Jego, de Tony Ly et Julia Wang. La seconde session par l'Essec et ses dégustateurs : Jean-Baptiste Martin, Aymeric Roze et Hélène Durand.

Lille accueille le concours...



Le vendredi 29 janvier, les clubs de dégustation de l'EDHEC et de la SKEMA se sont donné rendez-vous au château de Beaulieu, à

Busnes près de Lille, pour mesurer leurs talents. L'EDHEC a battu sa rivale grâce à Juliette Despreaux, Pierre Salomon et Paul Victor, accompagnés de Thomas Gibelin. Chaque membre de l'équipe a remporté une bouteille de Brut Vintage 2006. Paul Victor, vainqueur de l'épreuve individuelle, s'est vu remettre en plus une bouteille de Sir Winston Churchill 2004.



Concours de dégustation

inter-grandes écoles Pol Roger 2016

... suivie par Lyon

 Pour sa troisième étape, le vendredi 5 février, le Concours Pol Roger s'est arrêté dans la capitale des Gaules. Trois grandes écoles ont disputé les épreuves de dégustation dans les salons de l'hôtel La Cour des Loges : Centrale Lyon, ECAM Lyon et EMLYON. Elles ont été gagnées par Henri Frangin, Cédric Jardin et Robin Lenfant de l'EMLYON, chaque dégustateur remportant une bouteille de Brut Vintage 2006. Le vainqueur individuel, Robin Lenfant, a obtenu une bouteille supplémentaire : la cuvée Sir Winston Churchill 2004.



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 (Paris) l'a emporté face à Oxford.

Contacts presse champagne POL ROGER

VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**

Diane GALLAND, attachée de presse
d.galland@vivactis-publicrelations.fr
Assistée de Brigitte BARRON
b.barron@vivactis-publicrelations.fr
Tél : 01 46 67 63 44