

# EM Lyon vainqueur 2016 du Concours de dégustation

*The Pol Roger International University  
Tasting Competition*



*Depuis 2002, la maison champenoise Pol Roger organise tous les ans The Pol Roger International University Tasting Competition, un concours de dégustation de vins qui oppose des étudiants de grandes écoles et universités françaises et britanniques. Comme en 2015, la victoire est revenue à la France*

## *Un duel franco-britannique de haut niveau*



**Participer à la finale du concours international Pol Roger marque l'aboutissement d'épreuves de sélection très disputées de part et d'autre de la Manche entre de nombreux clubs de dégustation, composés chacun de trois étudiants.**

En France, le «Concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger» a ainsi été remporté par l'EM Lyon Business School devant l'Ecole Normale Supérieure de Paris, vainqueur en 2015. Importé en 2003 dans l'Hexagone, ce concours est la réplique d'un événement que la maison Pol Roger sponsorise depuis 1992 en Grande-Bretagne : le Varsity Blind Wine Tasting Match. Celui-ci oppose les clubs de dégustation des plus prestigieuses universités anglaises, Oxford et Cambridge, rejointes en 2015 par l'université d'Edimbourg.

A l'issue de ces concours nationaux, se déroule un dernier challenge pour les étudiants-dégustateurs des deux pays : **The Pol Roger International University Tasting Competition.**

# EM Lyon vainqueur 2016 du Concours de dégustation

*The Pol Roger International University  
Tasting Competition*

## *L'EM Lyon l'emporte d'une courte tête...*

Le 30 mai à Epernay, EM Lyon et Oxford, vainqueurs respectifs des concours nationaux 2016, se sont affrontés pour la finale internationale, à laquelle participait aussi l'université d'Edimbourg. A égalité de points à la fin des épreuves, les étudiants d'Oxford et de l'EM Lyon ont dû se départager lors d'une ultime dégustation. Une première depuis la création du concours ! L'EM Lyon l'a emporté, succédant ainsi à Normale Sup' Paris, vainqueur 2015. Menée 7 victoires à 6 avant le concours, la France est désormais à égalité avec la Grande-Bretagne grâce à la performance des étudiants lyonnais.

## *Bravo aux jeunes dégustateurs !*



Henri Frangin, Cédric Jardin et Robin Lenfant de l'EM Lyon se sont imposés lors de la 14<sup>e</sup> édition du concours The Pol Roger International University Tasting Competition. Ils ont reçu chacun un magnum de Brut Vintage 2006 et leurs adversaires un magnum de Brut Réserve.

L'épreuve individuelle a été gagnée par Jackie Ang d'Oxford, qui a été récompensé par un magnum de la cuvée Sir Winston Churchill 2004.



## *Concours mode d'emploi...*



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.

## *Pol Roger, la culture de l'excellence*



Depuis 1849, année de sa fondation, la maison sparnacienne perpétue un savoir-faire remarquable dont témoignent la pureté, l'élégance et la finesse de ses champagnes à la qualité reconnue par tous, professionnels comme amateurs. Elle est aussi une des rares grandes maisons familiales à être restée indépendante.

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