



### Lancement de la compétition 2019 avec les écoles parisiennes

*Les 11 et 25 janvier ont eu lieu les premières sessions qui ont lancé le concours de dégustation inter-grandes écoles Pol Roger à Epernay. Et traditionnellement c'est Paris qui lance la compétition.*



1<sup>ère</sup> session le 11 janvier



2<sup>ème</sup> session le 25 janvier

C'est l'association Dauvigne de l'Université de Paris Dauphine qui a remporté cette première épreuve. La seconde session a eu lieu le 25 janvier, et c'est OENS représentant l'ENS Paris qui a remporté la sélection. Ces deux associations reviendront pour la finale nationale le 15 mars 2019.

Depuis 2003, la Maison Pol Roger organise son Concours International de dégustations inter-grandes écoles, avec la participation des élèves des plus prestigieuses écoles et universités françaises, anglaises, écossaises et autrichiennes.

Les participants concourent par équipes de trois étudiants pour représenter leurs écoles respectives. Les équipes gagnantes sont sélectionnées pour participer à la finale

nationale et chaque membre des deux équipes sont récompensés, cette année, par une bouteille de Pol Roger, cuvée Brut Vintage, millésime 2009.

Cette compétition, toujours très disputée, débute avec les écoles parisiennes, puis se poursuit dans plusieurs grandes villes (Lille, Bordeaux, Lyon...).





CHAMPAGNE

**POL ROGER**

# Concours de dégustation



## Inter-grandes écoles Pol Roger



### Deux sessions pour les Parisiens

Pour les départager, deux sessions sont organisées, la première a eu lieu le 11 janvier, et la seconde le 25 janvier.

Participaient au 1<sup>er</sup> concours : **l'Université Paris-Dauphine** (association Dauvigne), **Centrale Supélec** (association Magnum) et **ENSTA ParisTech** (association Tanin Œnologie).

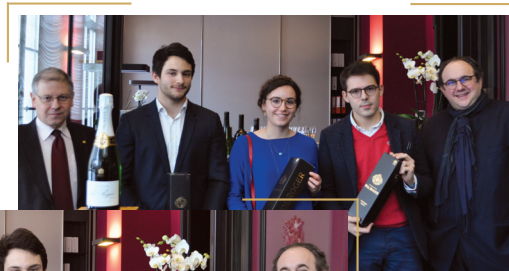
C'est l'équipe de l'association **Dauvigne** représentant **l'Université Paris-Dauphine** qui a remporté la sélection et qui reviendra donc pour la finale nationale avec : **Mathilde Nicolas**, **Clément Legendre** et **Marc-Antoine Mathey**.

L'épreuve individuelle a été remportée par **Mathilde Nicolas**, également membre de l'association Dauvigne, qui est ainsi reparti avec une Cuvée Sir Winston Churchill 2008 remis par Hubert de Billy.

Pour la seconde session, participaient au concours : **l'ENS Paris** (association OENS), **l'école Polytechnique** (association Binet Œnologie), **l'ESSEC** (Association Elyxir), **Agro Paris Tech** (association œnologique agro ParisTech) et **l'ESCP Europe** (association Oenocratia).

C'est l'association **OENS** représentant **l'ENS Paris** qui a remporté la sélection et qui reviendra donc pour la finale nationale le 15 mars 2019. Les membres de l'équipe gagnante sont les suivants : **Anouk Couturier**, **Victor Dagard** et **Linus Bleistein**.

L'épreuve individuelle a été remportée par **Victor Dagard**, membre d'OENS, qui s'est vu offrir la Cuvée Sir Winston Churchill 2008 par Hubert de Billy.



### 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 2018, Oxford l'a emporté face à Edimbourg, Wirtschaftsuniversität Wien (Autriche) et l'association Dionysos de l'EDHEC.

### 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 10h. 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.

**Contacts presse Champagnes Pol Roger** **VIVACTIS**  **PUBLIC RELATIONS**

Diane Galland, assistée de Brigitte Barron

114 av Charles de Gaulle - 92200 Neuilly sur Seine

b.barron@vivactis-publicrelations.fr - Tél. : 01 46 67 63 44