



CHAMPAGNE

**POL ROGER**



# Concours de dégustation

## Inter-grandes écoles Pol Roger

L'association OENS représentant l'ENS Paris remporte la finale nationale du concours

*Bravo aux trois dégustateurs, Anouk Couturier, Linus Bleinstein et Victor Dagard pour leur victoire ainsi qu'à tous les participants.*



C'est en 2003, que la Maison Pol Roger organise son premier Concours International de dégustations intergrandes écoles. Participant à ce concours les élèves des plus prestigieuses écoles et universités françaises, anglaises, écossaises et autrichiennes.

Les associations participantes concourent par équipes de trois étudiants pour représenter leurs écoles respectives.

L'équipe gagnante est sélectionnée pour participer à la finale nationale et chacun de ses membres est récompensé, cette année, par une bouteille de Pol Roger cuvée Brut Vintage millésime 2009.

Cette compétition, toujours très disputée, débute en janvier avec les écoles parisiennes, puis se poursuit ensuite dans plusieurs grandes villes : Lille, Bordeaux et Lyon.





**POL ROGER**



# Concours de dégustation

## Inter-grandes écoles Pol Roger

### ENS Paris représenté par l'association OENS a remporté la compétition 2019

Vendredi 15 mars a eu lieu la finale opposant les cinq écoles finalistes : l'**Université Paris-Dauphine** représenté par l'association Dauvigne, l'**ENS Paris** représenté par l'association OENS, l'**EDHEC de Lille** représenté par l'association Dionysos, **Kedge BS à Bordeaux** représenté par l'AOC Kedge et l'**EM Lyon** représenté par l'association Sup' de Coteaux.



Ce concours est l'occasion de récompenser le ou la meilleur(e) dégustateur(trice) du jour. C'est **Emilie Sence**, membre d'AOC Kedge qui a terminé première du classement individuel et s'est vu offrir, par Hubert de Billy, une bouteille de la cuvée Sir Winston Churchill 2008.

*Après leur victoire à la finale nationale, les trois dégustateurs de l'ENS Paris, affronteront au mois de juin les futurs finalistes des concours anglais, écossais et autrichien.*

### 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. Le cumul des points des trois membres de chaque équipe détermine le classement du concours.

Les étudiants sont accueillis à 9h30. 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 2018, Oxford l'a emporté face à Edimbourg, Wirtschaftsuniversität Wien (Autriche) et l'association Dionysos de l'EDHEC.*

#### Contacts presse Champagnes Pol Roger

Diane Galland, assistée de Brigitte Barron

**VIVACTIS** PUBLIC RELATIONS

114 av Charles de Gaulle - 92200 Neuilly sur Seine  
b.barron@vivactis-publicrelations.fr - Tél. : 01 46 67 63 44