

INSTITUT  
**GEORGES  
CHAPPAZ**  
VIGNE & VIN EN CHAMPAGNE  
VillasDouce&Bissinger

  
UNIVERSITÉ  
DE REIMS  
CHAMPAGNE-ARDENNE

# LE GRAND DÉFI

CHALLENGE ÉTUDIANT  
DE DÉGUSTATION  
DE VINS À L'AVEUGLE

**JEUDI 16 MARS 2023**

18H30 | HÔTEL DE VILLE | REIMS



## BILAN ET REMERCIEMENTS

GRAND  
REIMS  
COMMUNAUTÉ URBAINE

Reims.fr

## BILAN

# LE GRAND DÉFI #11

## JEUDI 16 MARS 2023



Le Grand Défi du Campus de Bacchus est un challenge étudiant de dégustation de vins à l'aveugle. Il est organisé pour sa **onzième édition** par toute l'équipe de l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, composante de l'Université de Reims Champagne-Ardenne



**Cette édition 2023 a réuni 112 étudiants, répartis en équipe de 4 participants.** Ils sont issus de différentes composantes de l'URCA (UFR Sciences exactes et naturelles, UFR Droit et Sciences Humaines, ...) et de différents établissements d'enseignement supérieur : Avize Viti Campus, NEOMA Business School, AIVA...



Des étudiants de l'école JUNIA ISA, école d'ingénieurs en agroalimentaire de Lille ont également participé au challenge.

Chaque équipe était répartie en deux catégories :  
- les Pro : étudiants des filières liées au vin  
- les Amateurs : tous les autres étudiants



Chaque vin a été analysé et commenté par **Franck Wolfert**, formateur à la dégustation chez Vins et Atmosphères.



© **Crédit graphique : Omnibulle Création**

© **Crédit photos : Studio Dieppedalle**

Toute reproduction est interdite sans notre accord

**#CampusBacchus #Granddefi11**

**@IGChappaz**



## BILAN

Les étudiants ont été accueillis dans la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Reims par :

- **Emmanuelle Leclercq**, vice-présidente de la commission de la formation et de la vie universitaire, en charge de la formation de l'orientation et de l'insertion professionnelle, représentant Guillaume Gellé, président de l'Université de Reims Champagne-Ardenne
- **Patricia DURIN**, représentant Catherine Vautrin, Présidente du Grand Reims
- **Véronique Marchet**, 1ère adjointe au maire déléguée à l'éducation, aux écoles et à la jeunesse, représentant Arnaud Robinet, Maire de Reims



Dans le salon Grand Mars de l'Hôtel de Ville, les invités et partenaires du Grand Défi ont dégusté les mêmes vins à l'aveugle que les étudiants, en suivant en direct le challenge en direct sur grand écran.



# EPREUVE

Par équipe de 4, les participants ont dû déguster 5 vins à l'aveugle successivement, et essayer de déterminer :

- la région
- l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- le cépage (ou assemblage)
- le millésime

## Vins dégustés :



1) Château Bellerive Loire / AOP Anjou  
Chenin blanc / 2018

2) Champagne Emmanuel Cosnard Montagne de Reims / Chardonnay / 8g / base 2018 / non boisé / FML faite

3) Château de Santenay Bourgogne / AOP Saint-Aubin / Chardonnay / 2019

4) Château des Rochers Bordeaux / AOP Castillon / Merlot / 2015

5) Domaine La Soumade Vallée du Rhône / AOP Rasteau / Grenache / 2019



# UNE ÉDITION RÉUSSIE GRÂCE À NOS PARTENAIRES

Cette année, les étudiants ont pu être récompensés à hauteur de 7.000 euros grâce à la générosité de nos partenaires.

## LE GRAND DÉFI #11



- Bons cadeaux (ateliers découverte des vins de Champagne, ateliers culinaires)
- Visites et dégustations VIP : Maisons, brasserie, musée
- Bouteilles, Magnums et Jeroboam de champagne
- Livres, jeux de société
- Tabliers de sommelier
- Objets déco, goodies.



## LE GRAND DÉFI #11

JEUDI 16 MARS 2023

### Catégorie Amateur

**- 1<sup>ère</sup> : 56/100 - « APERAU »**

Julian Lagana, Thomas Peze, Pierre Jolion, Quentin Heurtefeu  
(M2 Urbanisme durable et aménagement - ESIREIMS)

**- 2<sup>ème</sup> : 54/100 - « POCHTRONNESOFA »**

Fanny André, Paulyne André, Victorine Pugnière, Léa Elefanti  
(M1 & M2 Droit public des affaires, M2 Droit du travail)

**- 3<sup>ème</sup> : 38/100 - « LES EXPERTS DU TERROIR »**

Valentine Lefevre, Jeanne Brandouy, Aurélien Le Guernic, Anthony Pholulamdeth (M1 Marketing vente - Université de Reims)

### Catégorie Pro

**- 1<sup>ère</sup> : 77/100 - « PINOT NOIR »**

Thomas Vergne, Camille Vesselle, Jules Foulon, Alban Foizel  
(DNO2, Master Sciences de la vigne et du vin - URCA)

**- 2<sup>ème</sup> : 61/100 - « LES TOURISTES »**

Alice Beaulieu, Mila Dupre, Lucas Crotti, Nicolas Gerbert  
(L3 Sciences de la vie parcours Œnologie, L2 Médecine )

**- 3<sup>ème</sup> : 56/100 - « CHACUN SON CHENIN »**

Isabelle Roque, Alexis Hemart, Manuel Schmidt, Jade Combret  
(M1 et M2 Droit du vin et des spiritueux - URCA)

### Challenge de promo

**- Amateur : 56/100 - « APERAU »**

Julian Lagana, Thomas Peze, Pierre Jolion, Quentin Heurtefeu  
(M2 Urbanisme durable et aménagement - ESIREIMS)

**- Pro : 61/100 - « LES TOURSITES »**

Alice Beaulieu, Mila Dupre, Lucas Crotti, Nicolas Gerbert  
(L3 Sciences de la vie parcours Œnologie, L2 Médecine )



**1<sup>ère</sup> équipe Amateur + Challenge de promo « Aperau »**



**2<sup>ème</sup> équipe Amateur « Pochtronnesofa »**



**3<sup>ème</sup> équipe Amateur « Les experts du terroir »**



**1<sup>ère</sup> équipe Pro « Pinot noir »**



**2<sup>ème</sup> équipe Pro « Les touristes » & Challenge de promo**



**3<sup>ème</sup> équipe Pro « Chacun son chien »**



## L'INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE

Composante de l'université de Reims Champagne-Ardenne, l'Institut Georges Chappaz est une structure fédérative qui réunit acteurs académiques, institutionnels et économiques. L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne a pour mission la valorisation et de la diffusion de la culture et du patrimoine champenois. C'est également une vitrine pour les activités de recherche et de formation proposées dans le domaine de la vigne et du vin en Champagne.

Dans ce cadre, l'Institut souhaite permettre à tous les étudiants d'appréhender le vin de manière culturelle et didactique.

Conférences, ateliers de découverte œnologique et challenges de dégustation à l'aveugle sont quelques unes des actions servant cette démarche.

## L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Université pluridisciplinaire multisites (Reims, Troyes, Châlons-en-Champagne, Charleville-Mézières et Chaumont), l'URCA accueille 25 000 étudiants. Elle dispense des formations du DUT au doctorat et est structurée en quatre pôles scientifiques d'application en cohérence avec les enjeux économiques de son territoire : bioéconomie, agriculture et viticulture 4.0 / industrie du futur et matériaux / santé et vieillissement / sciences de l'homme et de la société.



### **Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne**

#### **Reims**

9 boulevard de la Paix  
51100 Reims  
03 26 91 34 87

#### **Aÿ-Champagne**

**Villa Bissinger**  
15 rue Jeanson  
51160 Aÿ-Champagne  
03 26 55 78 78

[institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr](mailto:institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr)  
[www.univ-reims.fr/legranddefi](http://www.univ-reims.fr/legranddefi)