

LE GRAND DÉFI



BILAN ET REMERCIEMENTS

BILAN

LE
GRAND
DÉFI



Le Grand Défi du Campus de Bacchus est un challenge étudiant de dégustation de vins à l'aveugle. Il est organisé pour sa **douzième 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 2024 a réuni 132 étudiants, répartis en équipe de 4 participants. Ils sont issus de différentes composantes de l'URCA (Sciences exactes et naturelles, Droit et Sciences Humaines, Médecine) et de plusieurs établissements d'enseignement supérieur : Avize Viti Campus, NEOMA Business School, Junia ISA (école d'ingénieurs en agroalimentaire de Lille), Franck Thomas (RVF Academy)



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 #Granddefi12

@IGChappaz



BILAN

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

- **Franck NOËL**, adjoint délégué aux Ressources humaines et au dialogue social, représentant Arnaud Robinet, Maire de Reims
- **Patricia DURIN**, Vice-Présidente de la communauté urbaine du Grand Reims, représentant Arnaud Robinet, Président du Grand Reims
- **Christophe CLÉMENT**, Président de l'Université de Reims Champagne-Ardenne



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.

C'est un moment d'échange et de réseau pour nos partenaires et institutionnels.



ÉPREUVE

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 :



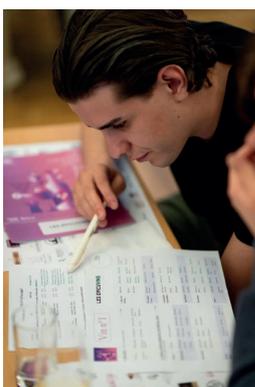
1/ Crozes-Hermitage, blanc, 2022, maison Vins de Vienne

2/ Champagne blanc de blancs, 2018, M.Bruggnon à Ecuil

3/ Pouilly-Fuissé, 2019, Domaine Saumaize

4/ Pomerol, Château Ferrand, 2021

5/ Tavel 2021, Domaine de la Mordoré



UNE ÉDITION RÉUSSIE GRÂCE À NOS PARTENAIRES

Cette année, les étudiants ont pu être récompensés à hauteur de 5.000 euros grâce à la générosité de nos partenaires.

LE GRAND DÉFI 2024



- 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.



PALMARÈS 2024

LE
GRAND
DÉFI



Catégorie Pro

- **1^{ère} : 57/100 - « LE CREW + 1 »**
(DNO1 - URCA)
- **2^{ème} : 53/100 - « LES AVIZÉS »**
(BTS Technico-Commercial - Avize)
- **3^{ème} : 49/100 - « VIN SUR 20 »**
(LP Commerce International des vins et spiritueux - URCA)

Catégorie Amateur

- **1^{ère} : 41/100 - « Bière et vin JUNIA »**
(Ingénieurs agroalimentaires -JUNIA ISA)
- **2^{ème} : 37/100 - « MED-DENTS »**
(Diplome D'Etat de Docteur en Chirurgie dentaire)
- **3^{ème} : 36/100 - « NÉOMA EQUIPE 2 »**
(Licence - NEOMA)

Challenge de promo

- **Pro : 57/100 - « LE CREW + 1 »**
(DNO1 - URCA)
- **Amateur : 41/100 - « Bière et vin JUNIA »**
(Ingénieurs agroalimentaires -JUNIA ISA)



1ère équipe Pro



2ème équipe Pro



3ème équipe Pro



1ère équipe Amateur



2ème équipe Amateur



3ème équipe Amateur



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
www.univ-reims.fr/legranddefi