

# CONCOURS INTERNATIONAL DE DÉGUSTATION À L'AVEUGLE DES GRANDES ÉCOLES

---



Association Œnologique  
AgroParisTech



## Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

## Sponsors et dotations aux candidats



---

10ÈME ÉDITION

AVRIL 2024

MAISON RUINART, REIMS

---



<https://agrotastingchallenge.com/>

AgroParisTech

talents d'une planète soutenable



# Château la Croix de Gay Millésime 2019

Appellation : Pomerol

Cépages : 97% Merlot,  
3% Cabernet Franc

Sols : 50% graves du Günz sur argile,  
50% graves du Mindel sur argile



## Dégustation

Il présente une robe grenat intense et un nez complexe de fruits rouges et noirs, de notes florales et d'épices.

En bouche, il est ample et rond, avec des tanins soyeux et une longue finale.



# Château Le Puy, Emilien Millésime 2019

Cépages : 85% Merlot,  
7% Cabernet sauvignon,  
6% Cabernet franc, 1% Malbec,  
1% Carménère

Titre alcoolique : 13,5°

PH : 3,45

Dioxyde de soufre : 13 mg/l



## Dégustation

Sa robe est grenat, tendance rubis pour les millésimes jeunes, avec des reflets orangés pour les millésimes plus anciens, pelure d'oignon pour les très vieux. Son nez est fruité avec des arômes de fruits rouges bien mûrs à dominante cassis, groseilles et aussi amandes brûlées, parfois champignons, sous-bois. Sa bouche est ronde, pleine et délicate, ses tanins sont veloutés. Sa fin de bouche est longue et agréablement complexe.

# Château Le Crock, Cru Bourgeois exceptionnel Millésime 2019

Appellation : Saint Estèphe

Cépage : 57% Cabernet Sauvignon,

33% Merlot, 5% Cabernet Franc,

5% Petit Verdot

Sols : Graves garonnaises,

sous-sol argilo-sableux



## Dégustation

La robe présente une belle couleur sombre et intense.

Le nez dégage un bouquet intense, fin, aux fruits noirs (cassis, mûre et cerise noir) et crémeux.

En bouche, le vin est fruité dès l'attaque, dense avec des tanins soyeux.



# Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois AOC Saint-Estèphe Rouge Millésime 2018

Appellation : AOC Saint-Estèphe

Cépages : 59% Cabernet sauvignon, 37% Merlot,  
4% Petit verdot

Sols : 80 % Peyrosols, 20 % Argilo calcaires

## Dégustation

Avec les récents ajouts de magnifiques sols de graves, le millésime 2018 est marqué par l'élégance et la puissance des Cabernets Sauvignons rehaussée par une pointe de Petit Verdot. Le Merlot a la plus faible part dans l'assemblage depuis la reprise de la propriété par la famille Lorenzetti, mais le grand vin du Château Lilian Ladouys conserve sa gourmandise caractéristique. Un nez intense de fruits rouges mêle la framboise, la groseille et la cerise. Des notes de menthe poivrée et de menthe sont complétées par les épices apportées par le Petit Verdot. D'un gras tapissant, la bouche du Château Lilian Ladouys 2018 est racée et noble grâce à sa forte proportion de Cabernet Sauvignon. Elle possède une belle amplitude et une longueur encore inconnue dans ce vin. La finale est soutenue par une succulente note de caramel au beurre salé, toute en gourmandise.



# Château Moulin riche, Saint Julien

## Millésime 2018

Appellation : Saint Julien

Cépages : 57% Cabernet Sauvignon,  
31% Merlot, 12% Petit Verdot

Sols : Graves garonnaises sur sable et argile

Degré d'alcool sur étiquette : 14.5 % vol

Degré d'alcool analyse COFRAC : 14.32 % vol

Acidité Totale : 3.8 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /L

pH : 3.62



### Dégustation

Ce millésime 2018 de Château Moulin Riche se pare d'une belle robe rouge grenat, le nez offre de belles notes de fruits noirs épicés. A l'agitation il dégage des arômes de réglisse et de vanille.

Très équilibré en bouche, l'attaque est puissante avec des tanins encore bien présents. En fin de bouche, c'est un vin persistant, puissant, parfaitement enveloppé dans ses tanins.



# Château Branaire Ducru, Grand Cru classé en 1855 Saint-Julien Millésime 2018

Appellation : Saint-Julien AOC  
Cépage : 58% Cabernet Sauvignon,  
33% Merlot, 5% Petit Verdot,  
4% Cabernet Franc



## Dégustation

Le nez très expressif offre une belle complexité de fruits bien mûrs, bien équilibrée par des notes plus fraîches. Il se développe intense à l'aération. L'élevage est joliment intégré. L'attaque en bouche est immédiatement très ronde, d'un volume impressionnant, mais sur des tanins extrêmement fins. Le vin se développe lentement, progressivement, avec une belle logique, et montre un charnu profond, une belle densité, tout en raffinement. La complexité aromatique, mais également une belle acidité, portent le vin sur toute la dégustation, qui s'achève sur une belle longueur de fruits.

# Domaine Schlumberger, Pinot Gris

## Grand Cru Kitterle Millésime 2013

Appellation : AOC Alsace Grand Cru

Cépages : Pinot Gris

Degré alcoolique : 13,59°

Sucres résiduels : 27,2 g/L

Acidité : 4,38 g/L

### Dégustation

Le nez est racé, franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs riches, en sur maturité. Le caramel, une pointe fumée ainsi que les fruits jaunes, le coing, la mirabelle, l'abricot et le miel se ressentent. L'aération amplifie les odeurs précédentes et laisse apparaître les fruits frais, la pomme golden ainsi qu'une fine touche florale complexe. Le nez définit une très belle maturité des raisins. L'attaque en bouche est ample, dense, charnue et moelleuse. Le support en alcool est équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité franche et rafraîchissante marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, axée sur une dominante de fruits jaunes confits : l'abricot, le coing, la mirabelle, le caramel fumé et, toujours en filigrane, cette note florale, complexe. La finale présente une belle longueur, 8-9 caudales, ainsi qu'une vivacité franche, un rien capiteuse. L'équilibre de ce vin est très savoureux. Il oscille entre richesse et tranchant.





# Maison Solignac

Région : Cognac-Charente

Appellation : Vodka

Cuvée : Solignac vodka initiale

Alcool : 40 %



## Processus d'élaboration

Vodka à base d'alcool de seigle & d'une macération de pain de seigle de 15 jours avant distillation.

## Dégustation

Nez pâtissier avec des notes briochées et délicatement toastées.

En bouche, la texture est enveloppante, d'une grande douceur avec beaucoup de gourmandise.

Sa finale, très agréable, exprime des saveurs plus céréalières.

## Accord met vin

A apprécier lors d'un repas avec du caviar ou des poissons fumés.

# Maison Solignac

Région : Cognac-Charente

Appellation : Vodka

Cuvée : Solignac vodka citron et lait

Alcool : 43 %



## Processus d'élaboration

Vodka à base d'alcool de seigle & d'une macération de lait et de citrons avant distillation. Les citrons macèrent 15 jours à 3 semaines selon leur maturité.

## Dégustation

Nez très précis aux notes d'agrumes.

En bouche, la matière se dévoile en deux temps avec une attaque très enveloppante, puis se déploie tout en douceur et rondeur.

Puis viennent les saveurs de citron qui apportent de la fraîcheur et une véritable dynamique en bouche jusqu'en finale.

## Accord met vin

S'apprécie pure à l'apéritif ou en dessert avec une glace.



# Maison Solignac

Région : Cognac-Charente

Appellation : Vodka

Cuvée : Solignac vodka cumin des prés

Alcool : 43 %



## Processus d'élaboration

Vodka à base d'alcool de seigle & d'une macération de cumin des prés. La graine de cumin entière macère durant une quinzaine de jour avant distillation.

## Dégustation

Nez aux notes anisées et de menthe sauvage qu'on retrouve en bouche avec une grande sensation de fraîcheur jusqu'à la finale, épicée et plus chaleureuse, d'une incroyable longueur.

## Accord met vin

S'apprécie pure à l'apéritif, avec un saumon gravlax ou avec un pur chocolat noir.

# Château Giscours Millésime 2019

Appellation : Margaux

Cépages : 65 % Cabernet Sauvignon,  
35 % Merlot

Vinification : Tris manuel et optique,  
Cuves béton et inox , Macération 35 jours  
à 28°C

Elevage : Barriques de chêne français  
50% bois neuf, 17 mois d'élevage en barrique



## Dégustation :

Avec ce millésime 2019, nous avons gardé la typicité de Château Giscours, sa puissance, son charnu, tout en travaillant sur deux notions qui nous tiennent à cœur : l'éclat aromatique et la finesse des tannins. Les Merlots révèlent des profils différents en fonction des terroirs et des dates de ramassage. Certains ont été récoltés sur un profil « fruit frais, juteux » et offrent une éclatante fraîcheur. D'autres, plutôt sur une maturité accomplie, sont synonymes de magnifique rondeur et d'extrême gourmandise. Pour le Cabernet, la décision a été prise de pousser la date de récolte afin d'attendre la maturité des peaux la plus achevée.



# Château Capion, Le Juge Millésime 2020

Appellation : Terrasses du Larzac AOP

Cépages : 70% Syrah, 20 % Grenache,  
10 % Mourvèdre

Élevage : en cuves et en fûts



## Dégustation :

Le microclimat et l'environnement font de cette cuvée un vin unique, puissant, gourmand et élégant.

La robe est pourpre.

Le nez dévoile des notes de fruits mûrs.

La bouche est ample.

## Accord met vin :

Ses arômes de fruits rouges et d'épices se marieront parfaitement avec une viande grillée, des légumes croquants et des plats du terroir.

# Maison Trimbach, Gewurtztraminer Vendanges Tardives Millésime 2017

Appellation : Alsace

Cépage : 100% Gewurtztraminer

Teneur en sucres résiduels : 64 g/L

## Dégustation

A l'oeil : Rôle or pâle

Au nez : Nez intense, net et concentré  
de pétales de rose, d'épices et de confit de  
citron

En bouche : Bouche dense et concentrée, avec une belle  
prise de tanin

## Accord met vin

Il sera délicieux à l'apéritif comme avec du foie gras, des plats en sauces riches, du veau, des volailles à la crème et aux champignons. On pourra pleinement l'apprécier également sur des cuisines épicées comme de la cuisine chinoise, sur un canard laqué par exemple, ou encore des fromages puissants, et bien sûr des desserts frais et fruités.





# Château Brane Cantenac Millésimes

**2016, 2020, 2021**

Appellation : Margaux

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon,  
40% Merlot, 4,5% Cabernet Franc,  
0,5% Carmenère



## Dégustation :

En dégustation, le Château Brane-Cantenac 2016 présente une robe rouge intense et très dense. Au nez, des arômes de cerises, de mûres et de groseilles nous apparaissent. Une légère touche épicée et boisée se joint au bouquet aromatique. Le bois est en retrait par rapport aux autres arômes ressentis. En bouche, la matière est fine, élégante et présente un fruit puissant. La structure tannique est remarquable. Ce Brane-Cantenac 2016 fait partie des meilleurs millésimes vinifiés par le château. Il est très complexe et expressif.

# Château Garreau, Hors d'âge

Assemblage d'années de plus de 10 ans. Élevé en pièces de chêne dans les chais du domaine.

Cépages : Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc  
Degré alcoolique : 40%



## Dégustation

Belle robe cuivrée aux reflets feu. Nez confit évoquant l'orange sanguine, l'abricot, une très agréable délicatesse. En bouche, une attaque toute en douceur, qui se confirme jusqu'en finale. Un incroyable équilibre, une plénitude qui magnifie les arômes.

Un Armagnac qui peut être servi aussi bien en apéritif (sans glaçons) qu'en digestif ou au cours d'un repas. Température idéale : température ambiante.



# Château Garreau, Blanche d'Armagnac

La Blanche bénéficie de tout notre savoir-faire en matière de distillation. Mais différence majeur avec son grand-frère ambré : la Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur. La Blanche Armagnac est un alcool blanc moderne, étonnant et exigeant, hautement qualitatif : La Blanche Armagnac est la seule eau de vie AOC soumise à un contrôle produit obligatoire par lot avant sa commercialisation.

Cépages : Baco

Degré alcoolique : 40%

## Dégustation

Nez floral sur le lys et la jacinthe.

Bouche souple sur le brugnion blanc, l'abricot et la pêche.

## Accord met vin

Idéale pour des cocktails, avec des glaçons ou "sec". Accompagne également très bien les poissons fumés (saumon, truite,...), le caviar, les fruits de mer, un sorbet citron vert...

Température idéale : 8°C



# Château d'Yquem Millésime 2015

Appellation : Sauternes AOP

Cépages : 80% Sémillon, 20% Sauvignon

Teneur en sucres résiduels : 145 g/L



*Château d'Yquem*



## Dégustation :

Au nez, il possède un bouquet précis, complexe et exubérant, révélant une jolie minéralité.

En bouche, le vin est incroyablement équilibré, pur et avec un super fruit botrytisé et déploie des arômes de pêche, d'ananas, de noix de coco, de muscade et de cannelle, soutenus par les nuances de pain grillé, de caramel et de vanille provenant du chêne neuf.



# Domaine Muré, Crémant d'Alsace Prestige

Élégant et raffiné, le Crémant d'Alsace est élaboré en suivant la méthode traditionnelle. Ses fines bulles sont issues d'une seconde fermentation en bouteille. Tout en fraîcheur et en subtilité, il saura convaincre les palais les plus raffinés.

Cépages : 25% Pinot Blanc, 25% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Gris, 20% Riesling, 5% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Terroir : Provenant de parcelles cultivées en agriculture biologique, ce Crémant d'Alsace est issu de vignes plantées dans la région de Rouffach, sur des sols à dominante calcaire, propice à l'élaboration de vins de base de crémant fin et élégant.

Age moyen des vignes : 20 ans

Acidité : 7 grammes / litre

Alcool : 12,5% / volume

Dosage : brut (8 à 10 g/l)

## Dégustation

"Nez plutôt discret avec des fines nuances de fruits blancs et de fleurs de prés, équilibre sec en bouche mais texture assez grasse, mousse fine et stimulante, finale bien fraîche."

Pierre Radmacher



# Maison du saké, Masumi “Arabashiri

Notre sélection est un réel gage de qualité. Après avoir importé des centaines de sakés issus de maisons différentes, parcouru le Japon, formé de nombreux professionnels, notre vision du saké a évolué et notre démarche de sélection s'est faite plus exigeante. Au-delà de l'importance que nous accordons à la qualité des cuvées que nous choisissons, nous essayons également de mettre en avant toute la complexité, la diversité et les savoir-faire liés à la production du saké.

Nous apportons un soin particulier au respect du produit durant son importation, ainsi qu'à la formation et à la pédagogie menée auprès de nos partenaires et du public pour mieux faire connaître cet univers.” Maison du Saké

Classement : Nama Junmai Ginjo

Variété de riz : Sankeinishiki, Hitogokochi

Levure : Masumi No.7 (propriétaire)

Méthode de brassage : Sokujo

## Dégustation

Frais et vibrant, avec une acidité rythmée et une amplitude de saveur satisfaisante. Des notes salées ajoutent au plaisir gustatif.





# Château Ollieux Romanis, Atal Sia

## Millésime 2022

« Une matière veloutée, riche et mûre. Belle complexité et intensité aromatique, un grand volume et de la sève. De superbes amers en finale. Une expression du raisin préservée. Superbe. » La revue du vin de France

Cépages : 45% Carignan, 30% Grenache, 25% Mourvèdre

Terroir : Rouge Méditerranéen

Âge des vignes : Les parcelles d'Atal Sia, âgées de 60 à 100 ans, ont été rigoureusement sélectionnées.

Elles sont plantées avec une densité de 3500 pieds/ha pour un rendement de 30 à 35 hl/ha.

### Climat

Longue et intense exposition. Parcelles bien irriguées par les quelques pluies de l'année et les entrées maritimes, la vigne ne souffre pas. Depuis longtemps, ses racines ont appris à plonger en profondeur (7m environ) pour récupérer fraîcheur et minéraux essentiels. Elle est capable de donner le meilleur d'elle-même sans stress.

### Elaboration

Vendange manuelle, sélection des raisins, macération carbonique tri des cépages.

Atal Sia est élevé 12 mois en cuves inox, vin conservé à 15°C.

Puis 9 mois minimum en bouteille avant commercialisation.

Service : Servir entre 16 et 17°C.

### Accord met vin

Côte à l'os (bœuf) en grillade, Confit de canard et ses pommes de terre sarladaises, Coq au vin



# Henri Ehrhart, Riesling Grand Cru Kaefferkopf Millésime 2021

Appellation : Alsace

Cépage : Riesling

Temps de garde : 2 à 6 ans



## Dégustation

Ce grand cru Kaefferkopf se pare d'une belle robe dorée. Le nez est expressif et complexe à la fois, notes de citron confit, de fruits à chair jaune et de pierre à fusil. La bouche est ample et d'un bel équilibre avec une tension qui caractérise les rieslings de ce Grand Cru. C'est un vin de gastronomie fin et racé.

## Accord met-vin

Idéal avec du poisson, des fruits de mer et crustacés.



# iDealWine

iDealwine est une **plateforme internationale de vente et d'achat de grands vins**, soit aux enchères, soit en achat direct. Elle ouvre à ses clients l'accès à un réseau de plus de **400 domaines partenaires** dont les vins sont proposés à prix propriété. Parallèlement, iDealwine propose tout un ensemble de services d'**analyse économique du marché** du vin pour vous faciliter la vie et vous familiariser avec cet univers : cote des vins, outils de valorisation de votre cave en temps réel, indice WineDex, alerte sur vos vins préférés.



**iDealwine**.com  
PARIS - LONDON - HONG KONG

# Lehmann

La Maison Lehmann est née de la volonté de respecter le travail minutieux de la vinification. Sa collection raffinée de **verrerie haut de gamme** est conçue par un **savoir-faire artisanal** inégalé et une passion pour l'innovation. Que vous soyez un amateur de vin, de whisky ou de cocktails, leurs créations exquises vous offriront une **expérience sensorielle incomparable**, magnifiant chaque dégustation. Avec un héritage de plus de 30 ans dans l'art de la verrerie, Lehmann incarne l'élégance intemporelle et l'excellence française.



# LEHMANN

REIMS • FRANCE



# Le Nez du Vin

Le Nez du Vin propose des **coffrets répertoriant les différents arômes** pouvant être retrouvés dans un vin et qui nous informent sur leur origine géographique et leur processus de fabrication. Il constitue un solfège pour faire ses gammes et **améliorer ses capacités d'identification et de mémorisation des odeurs**. Utilisé comme instrument de travail ou jeu de société, il permet un apprentissage à la portée de tous, professionnels, amateurs et néophytes. Des générations de sommeliers et d'oenologues se sont formées avec Le Nez du Vin.



LE NEZ  
DU VIN  
JEAN LENOIR

# Coravin

Coravin est la première et la seule « Wine Tech » internationale spécialisée dans la technologie du vin ayant pour mission de révolutionner la consommation de vin dans le monde. Leurs produits innovants permettent aux amateurs de vin de **savourer chaque bouteille à son rythme**, sans compromettre la qualité de cette dernière. Coravin renouvelle la consommation de vin dans le monde en permettant de déguster différentes variétés de vin sans ouvrir de bouteille entière.



 CORAVIN®



# La Maison du Biscuit

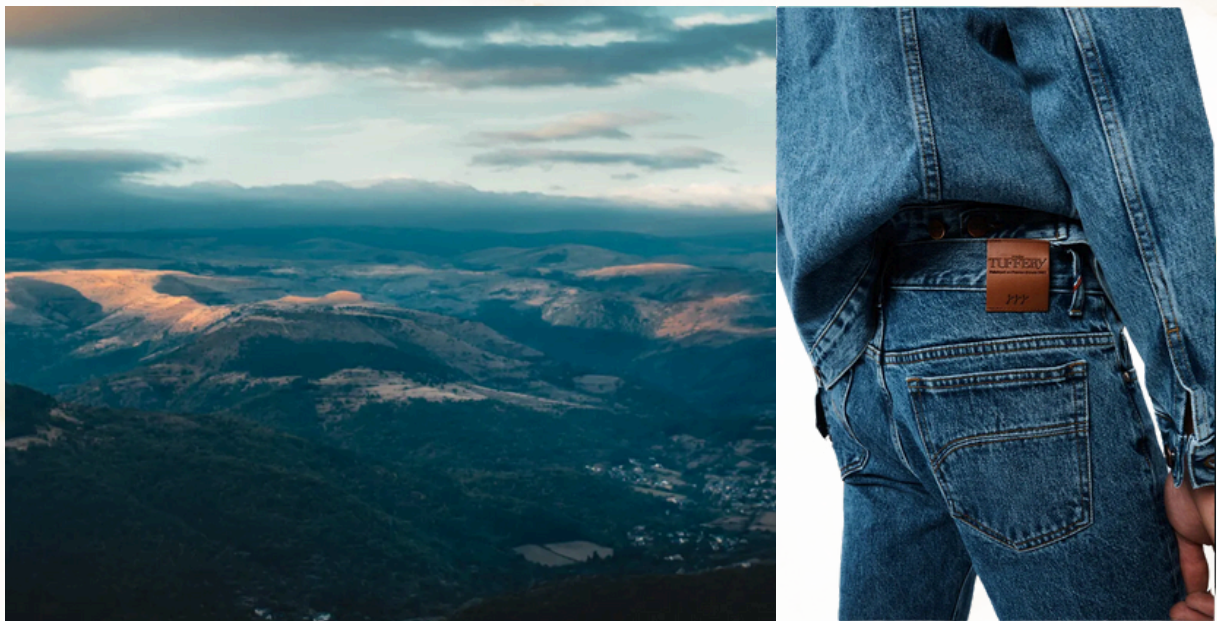
Découvrez l'excellence gourmande de La Maison du Biscuit, où chaque produit est une invitation au plaisir et à la délicatesse. De délicieux **biscuits artisanaux**, des **spécialités régionales authentiques** et des **confitures maison irrésistibles** vous attendent pour un **voyage gustatif unique en Normandie**. Laissez-vous séduire par leur sélection exquise, confectionnée avec passion et savoir-faire, et savourez chaque bouchée comme un instant de bonheur pur. Prenez part à une expérience gourmande inoubliable où la tradition rencontre la gourmandise.





# L'atelier Tuffery

Explorez l'essence intemporelle du denim avec l'Atelier Tuffery, où chaque pièce est un chef-d'œuvre de l'artisanat français. Plongez dans leur univers de **jeans sur mesure**, confectionnés avec passion et expertise, pour une expérience vestimentaire authentique et personnalisée. Découvrez une gamme de **produits de qualité supérieure**, façonnés avec un profond **respect pour la tradition et l'innovation**. Redéfinissez votre style avec des vêtements qui capturent l'esprit du denim artisanal et incarnent l'élégance intemporelle.



Atelier

# TUFFERY

FRANCE 1892



# BDE AgroParisTech

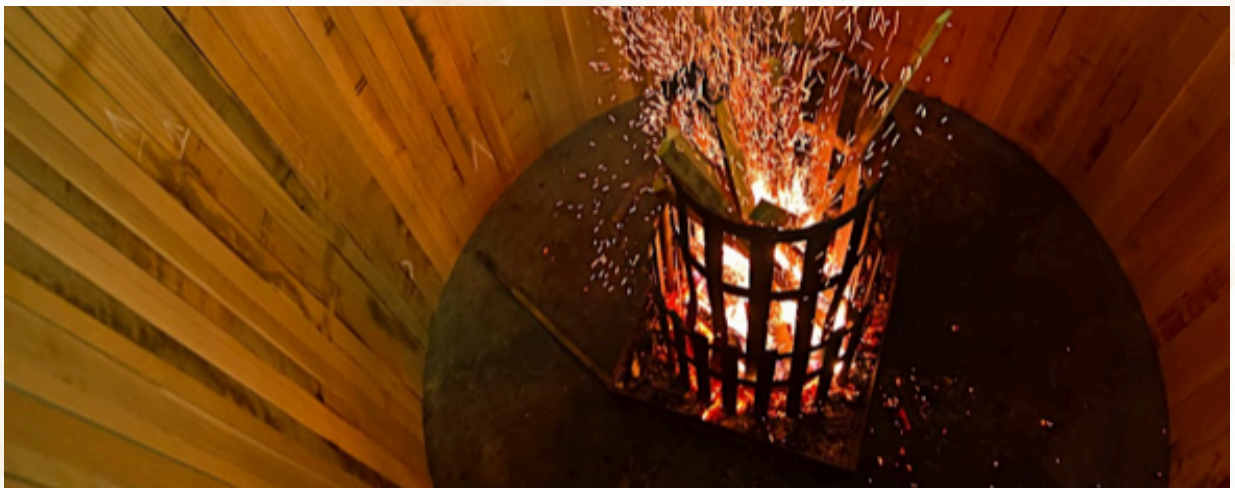
Le Bureau Des Elèves d'AgroParisTech est une association chargée de redistribuer le budget annuel aux différentes associations et clubs qui animent la vie étudiante de l'école.

En subventionnant une partie des coûts de l'organisation d'un tel événement, le BDE est en réalité un partenaire majeur de l'ATC.



# Tonnellerie Allary

Établie sur un héritage familial, la Tonnellerie Allary incarne l'excellence dans la **fabrication de tonneaux** depuis des générations. Située au cœur des forêts françaises, elle marie tradition et innovation pour créer des fûts de chêne sur mesure, sublimant les vins et spiritueux les plus raffinés. Chaque pièce, fruit d'un **artisanat ancestral**, reflète l'engagement indéfectible envers la qualité et la perfection, affirmant ainsi sa réputation de choix incontesté dans l'univers de la tonnellerie.





# Sponsors



**LEHMANN**  
REIMS • FRANCE



LE NEZ  
DU VIN  
JEAN LENOIR



Atelier  
**TUFFERY**  
FRANCE 1892

