

**PHASE DE QUALIFICATIONS**

**POULE Q1 – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
VIN 1	<b>AOC COTES DU RHONE, « Parallele 45 », Jaboulet Aîné 2015</b>	<b>LEOGNAN MAGNUM</b> <small>www.leognanmagnum.com</small>
VIN 2	<b>AOC TOURAINE Sauvignon, Domaine de la Renaudie 2016</b>	 BOULIAC
VIN 3	<b>CEPAGE : PINOT NOIR AOC Bourgogne, Vignerons de Buxy</b>	 BOULIAC
VIN 4	<b>AOC CHINON, La Noblaie, « le Temps des Cerises » 2016</b>	 <i>La cave de Léognan</i>
VIN 5	<b>AOC PIC SAINT LOUP « Lambrusques » 2016</b>	 BEGLES
VIN 6	<b>AOC CADILLAC Château du Juge 2011</b>	 L'ESPRIT DES VINS LA BREDE

Scores : de 3 à 34 points sur 40 sur cette manche. L'équipe n°9 HENOT/HENOT vire en tête (34 pts) devant l'équipe Bordeaux Sciences Agro n° 39 KULLMAN/KINSELLA (26 pts). L'équipe MARNIESSE / BORDAS qui remportera la victoire finale sur cet Open est 5<sup>ème</sup> de cette poule de qualification avec 22 pts et se qualifie également directement pour les demi-finales.

**PHASE DE QUALIFICATIONS**


**POULE Q2 – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
VIN 1	<b>AOC SAINT VERAN, Domaine de la Feuillade 2016</b>	 BEGLES
VIN 2	<b>AOC GRAVES Château de Landiras 2015</b>	<i>(Fournisseur non Partenaire)</i>
VIN 3	<b>CEPAGE : GAMAY (Nez Seul) AOC Beaujolais, Domaine du Marquison</b>	 LANGON
VIN 4	<b>AOC COTES DU RHONE, Ogier 2016</b>	<i>(Fournisseur non Partenaire)</i>
VIN 5	<b>AOC COTES DE BOURG Château Grand Launay 2016</b>	<i>(Fournisseur non Partenaire)</i>
VIN 6	<b>AOC LOUPIAC Château La Fontaine 2014</b>	 BEGLES

Les scores des équipes s'étirent de 2 à 24 points sur cette manche. L'équipe KEDGE n° 10 JENOUVRIER/WEYD l'emporte (24 pts) devant l'équipe KEDGE n° 32 BYRN / SPURGEON (23 pts). L'équipe KEDGE N°28 CROSET/DELBARRE qui terminera 2<sup>ème</sup> de l'Open est 4<sup>ème</sup> de cette poule de qualification et se qualifie également directement pour les demi-finales.

**PHASE DE QUALIFICATIONS**

**REPECHAGES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
VIN 1	<b>AOC COTES DE PROVENCE, « Note Bleue » 2016</b>	 <b>BOULIAC</b>
VIN 2	<b>AOC CLAIRETTE DE DIE Jaillance BIO – Méthode Ancestrale</b>	<i>(Fournisseur non Partenaire)</i>

Scores : Ils s'étalent de 4 à 9 points sur 10 possibles sur cette manche de repêchage où 13 équipes issus du 2eme tiers de leur poule de qualification s'affrontaient. Cinq équipes terminent avec 9 points : la KEDGE 29, INSEEC 33, IPC 13 et 15 et BORDEAUX SCIENCES AGRO 44.

L' équipe IPC n° 13 (BELLISI / TANG) issue de ces repechages aura un très beau parcours par la suite puisqu'elle finit 4<sup>ème</sup> du général, 3<sup>ème</sup> des amateurs et 2<sup>ème</sup> du Challenge Grandes Ecoles.

**PHASE FINALE**







**POULE DEMI FINALE DF1 – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
VIN 1	<b>CEPAGE : VIOGNIER (Nez Seul)</b> <b>« Le Versant »</b>	 <b>LANGON</b>
VIN 2	<b>AOC CHABLIS</b> <b>« Le Finage »</b> <b>2014</b>	 <b>BOULIAC</b>
VIN 3	<b>AOC FRONTON</b> <b>La Folle Noire d'Ambat</b> <b>2016</b>	<b>LEOGNAN MAGNUM</b> <small>www.leognanmagnum.com</small>
VIN 4	<b>AOC GRES DE MONTPELLIER</b> <b>Château Assas</b> <b>2014</b>	 <b>BEGLES</b>
VIN 5	<b>AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS</b> <b>AEGERTER</b> <b>2016</b>	 <b>LANGON</b>
VIN 6	<b>AOC CERONS</b> <b>Château Mathelin</b> <b>2010</b>	<b>J.SOULEAU</b> <b>GRADIGNAN</b>

Scores : ils s'étalent de 2 à 25 points sur 40 sur cette première manche de demi-finale remportée par l'équipe N°19 MARNIESSE / BORDAS (25 pts) devant l'équipe IPC N°13 BELLISI / TANG (19 pts).

**PHASE FINALE**


**POULE DEMI FINALE DF2 – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
VIN 1	<b>CEPAGE : RIESLING (Nez Seul)</b> <b>Cave de Ribeauvillé</b>	 BOULIAC
VIN 2	<b>AOC MUSCADET DE SEVRE ET MAINE</b> <b>Louis Metaireau</b> <b>2016</b>	 BOULIAC
VIN 3	<b>AOC LALANDE DE POMEROL</b> <b>Château La Croix des Moines</b> <b>2014</b>	 BOULIAC
VIN 4	<b>AOC FITOU</b> <b>« Padulis »</b> <b>2015</b>	 <i>La cave de Léognan</i> M. P. F. 1958
VIN 5	<b>AOC FLEURIE</b> <b>Domaine des Nugues</b> <b>2015</b>	 LANGON
VIN 6	<b>AOC COTEAUX DU LAYON</b> <b>Domaine de la Ducquerie</b> <b>2016</b>	 L'ESPRIT DES VINS LA BREDE

Scores : Sur cette manche les scores s'étirent de 6 à 29 points sur 40. L'équipe PRO 54 GUILLEMOT / GHOUL l'emporte avec 29 points devant l'équipe KEDGE n°28 CROSET / DELBARRE (27 pts). L'équipe CROSET / DELBARRE remporte également l'écharpe rouge du tournoi grâce à son meilleur score sur les vins rouge en demi-finale. L'écharpe blanche de l'équipe ayant accumulé le plus de points sur les vins blancs en demi finale revient également à une équipe de cette poule : la KEDGE n°32 BYRNE / SPURGEON.

**PHASE FINALE**

**BARRAGES – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
1 <sup>er</sup> Tour	<b>AOC LISTRAC</b> <b>Château Reverdi</b> <b>2012</b>	<b>LEOGNAN</b> <b>MAGNUM</b> <small>www.leognanmagnum.com</small>
2 <sup>ème</sup> Tour	<b>AOC ANJOU (Blanc)</b> <b>« En Chemin », Domaine Augereau</b> <b>2015</b>	 <b>L'ESPRIT DES VINS</b>  <b>LA BREDE</b>

(et Domaine Saparale, Corse-Sartène, 2013 (rouge) utilisé pour départager 2 aex-aequo)

Deux équipes issues des barrages passent en Grande Finale : PRO 57 LE MENN / REDON (qui finit 3<sup>ème</sup> de l'Open) et n°21 CAILLIER / de SAINT PAUL (qui finit 5<sup>ème</sup>)

**PHASE FINALE**

**GRANDE FINALE – VINS DEGUSTES**

		Provenant du Caviste Partenaire :
1 <sup>er</sup> Tour	<b>AOC CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU</b> <b>« Les Forêts » - Moreau Naudet</b> <b>2014</b>	 <i>La cave de Léognan</i>
2 <sup>ème</sup> Tour	<b>AOC BEAUNE 1<sup>er</sup> Cru (Blanc)</b> <b>« Beaune du Château », Bouchard Père et</b> <b>Fils</b> <b>2015</b>	 L'ESPRIT DES VINS  LA BREDE
3 <sup>ème</sup> Tour	<b>AOC MADIRAN</b> <b>Château Montus</b> <b>2012</b>	 BEGLES
4 <sup>ème</sup> Tour	<b>AOC COTE ROTIE</b> <b>« Terre Rotie », Jean-Paul Brun</b> <b>2014</b>	 L'ESPRIT DES VINS  LA BREDE
5 <sup>ème</sup> Tour	<b>AOC GRAVES</b> <b>Château de La Brède</b> <b>2012</b>	 L'ESPRIT DES VINS  LA BREDE

(et Domaine Rotier, Renaissance, Gaillac, 2008 (rouge) utilisé pour départager 2 aex-aequo)

**La Grande Finale commence très fort puisque les 6 équipes reconnaissent le Chablis au nez seul !**

**A l'issue des 5 tours où une équipe est éliminée à chaque vin, le tournoi est remporté par l'équipe 19 MARNIESSE / BORDAS devant l'équipe KEDGE n° 28 CROSET / DELBARRE lors du dernier duel autour du Château de La Brède à reconnaître parmi 4 vins proposés.**