

CHANGINS école du vin

Cours à la carte | Programme 2025–2026

Des formations ouvertes à tous



Située à Nyon sur un site unique en Suisse, l'école du vin est un département de la prestigieuse école de CHANGINS. Elle propose depuis 1999 des cours qui allient le sérieux de l'enseignement au plaisir de la dégustation.

L'école du vin s'adresse :

- A l'amateur de vins, du débutant au dégustateur confirmé
- Au professionnel du secteur de la restauration et de l'hôtellerie
- Au professionnel de la vente de vins et spiritueux

Thèmes enseignés

Dégustation et analyse sensorielle

Des cours pour apprendre et progresser en dégustation, pour tous les niveaux.

Connaissance des vins du monde

Découvrez et dégustez les plus grands vins du monde : de Bordeaux à l'Italie, de la Bourgogne au Nouveau monde en passant par la Suisse.

Viticulture et vinification

Pour mieux comprendre les techniques viticoles et les méthodes de vinification.

Connaissance des cépages & terroirs

Vous découvrirez à travers la dégustation ce qui caractérise les plus grands cépages blancs et rouges : Chardonnay, Syrah, Pinot noir, etc.

Découvertes

Des thèmes spécifiques comme les vieux millésimes et la biodynamie, et l'occasion de découvrir d'autres produits (Rhum, Whisky, Huile d'olive etc.).

Marché vitivinicole – gestion – législation

Ces cours vous permettront d'améliorer vos connaissances sur les aspects légaux de la vente de vin, la gestion d'une cave, le marketing du vin.

Service et gastronomie

Des cours pratiques pour apprendre à servir le vin dans les règles de l'art (carafer, décanter, choisir la bonne température etc.) et à marier les vins et les mets.

Ateliers pratiques

Des professionnels vous guident pour apprendre à faire votre vin sous forme d'ateliers pratiques.

L'école délivre 3 diplômes différents accessibles aux amateurs de vins, aux futurs professionnels et aux professionnels désireux de se perfectionner.

Le diplôme est obtenu lorsque tous les modules nécessaires ont été suivis (voir tableau de la page 3). La durée de validité des modules est de 10 ans.

Un tarif préférentiel est proposé pour autant que le diplôme soit obtenu dans le délai imparti* :

* Voir conditions détaillées dans le document « informations pratiques et conditions générales ».

(CHF)	Diplôme I	Diplôme II	Diplôme III
Tarif normal	6'740.–	14'770.–	21'760.–
Tarif préférentiel	5'740.–	12'770.–	19'260.–
Soit un rabais de	1'000.–	2'000.– (rabais diplôme I inclus)	2'500.– (rabais diplômes I et II inclus)
Délai maximal d'obtention	2 ans	4 ans	4 ans

Bon cadeau

Offrez un cadeau original

- À vos clients
- À vos collaborateurs
- À vos amis

Vous pouvez, selon votre préférence, offrir un bon de participation à un cours ou tout simplement offrir un bon du montant de votre choix à faire valoir sur tous les produits de CHANGINS en prenant contact avec nous à edv@changins.ch

EXEMPLE

CHANGINS
École du vin

Nyon, le ...2024

BON CADEAU

Bénéficiaire de ce bon cadeau : _____

_____ A eu ont le plaisir de vous offrir ce bon pour participer à un des cours proposés par l'école du vin de CHANGINS.

Valable : 2 an

Pour de plus amples informations, vous pouvez consulter notre site internet www.changins.ch ou nous contacter au 022 363 40 20.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir à Changins, nous vous adressons nos meilleures salutations.


Romain Cellery
Responsable école du vin

Changins | Route de Dullin 10 | Case postale 1140 | 1200 Nyon | Suisse
+41 22 363 40 20 | edv@changins.ch | www.changins.ch
École école de viticulture et œnologie | Ecole professionnelle de technologies oenologiques | école du vin

Les diplômes de l'école du vin

Numéro du Module	Titre	Périodes de 45 min.	Prérequis	Diplôme I	Diplôme II	Diplôme III	Fréquence	Au programme en	
				Dégustation	Commerce des vins	Connaissances avancées en vins et spiritueux		2025	2026
M0	Découverte de la dégustation	3	–				Chaque année	✓	✓
M1 ou M1we	Initiation à la dégustation	16	–	✓	✓	✓	Chaque année	✓	✓
M1.1	Entraînement en dégustation	12	M1	✓	✓	✓	Chaque année	✓	✓
M2	Perfectionnement en dégustation	20	M1, M1.1	✓	✓	✓	Tous les 2 ans		✓
M3.1	Suisse romande	12	M1		✓	✓	Tous les 3 ans		
M3.2	Bordelais	12	M1		✓	✓	Tous les 3 ans	✓	
M3.3	Côtes-du-Rhône	8	M1		✓	✓	Tous les 3 ans		✓
M3.4	Alsace, Loire, Jura	12	M1			✓	Tous les 3 ans		✓
M3.5	Bourgogne	12	M1		✓	✓	Tous les 3 ans		
M3.6	Suisse alémanique et Tessin	8	M1		✓	✓	Tous les 3 ans		✓
M3.7	Italie du Nord	8	M1			✓	Tous les 3 ans	✓	
M3.8	Espagne et Portugal	12	M1			✓	Tous les 3 ans		✓
M3.9	Languedoc-Roussillon	8	M1			✓	Tous les 3 ans		✓
M3.10	Nouveau monde	12	M1			✓	Tous les 3 ans		
M3.11	Italie du Sud	8	M1			✓	Tous les 3 ans	✓	
M4	Bases de la vinification	20	M1	✓	✓	✓	Chaque année	✓	✓
M5	Bases de la viticulture	16	M1		✓	✓	Tous les 2 ans	✓	
M6.1	Cépages rouges I	16	M1	✓	✓	✓	Tous les 2 ans	✓	
M6.2	Cépages rouges II	16	M1	✓	✓	✓	Tous les 2 ans		✓
M7.1	Cépages blancs I	16	M1	✓	✓	✓	Tous les 2 ans	✓	
M7.2	Cépages blancs II	16	M1	✓	✓	✓	Tous les 2 ans		✓
M8	Terroirs viticoles	20	M1		✓	✓	Tous les 3 ans	✓	
M9	Olfaction du vin	12	M1				Tous les 3 ans		
M10.1	Vieux millésimes	8	M1			✓	Tous les 2 ans	✓	
M10.2	Vins naturels	4	M1			✓	Tous les 2 ans		✓
M10.3	Rhum	4	–			✓	Tous les 2 ans		✓
M10.4	Huile d'olive	4	–			✓	Tous les 2 ans		✓
M10.5	Whisky	4	–			✓	Tous les 2 ans	✓	
M10.8	Biodynamie	4	–			✓	Tous les 2 ans	✓	
M10.9	Défauts du vin	4	M1		✓	✓	Tous les 2 ans		✓
M10.10	Champagne	4	M1			✓	Tous les 2 ans	✓	
M10.11	Parfum	4	–				Tous les 2 ans	✓	
M11	Marché vitivinicole	24	–		✓	✓	Tous les 2 ans	✓	
M12	Législation vitivinicole	24	–		✓	✓	Chaque année	✓	✓
M13	Service des vins	4	M1		✓	✓	Tous les 3 ans	✓	
M14	Accords mets et vins	16	M1		✓	✓	Tous les 3 ans	✓	
M15	Faire son vin	44	M1 - M4			✓	Tous les 2 ans		✓

Total périodes

132

292

428

Programme 2025

Cours au programme chaque année

Dégustation							
Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes	Prix (CHF)	
M0 – Découverte de la dégustation	1	18.02	Mar	18:00 - 20:15	3	125.–	
	2	13.03	Jeu		3	125.–	
	3	10.04	Jeu		3	125.–	
	4	02.06	Lun		3	125.–	
	5	28.08	Jeu		3	125.–	
	6	09.10	Jeu		3	125.–	
	7	04.12	Jeu		3	125.–	
M1 – Initiation à la dégustation	1	23.01 - 30.01 - 06.02 - 13.02	Jeu	18:00 - 21:15	16	640.–	
	2	01.05 - 08.05 - 15.05 - 22.05	Jeu		16	640.–	
	3	12.06 - 19.06 - 26.06 - 03.07	Jeu		16	640.–	
	4	04.09 - 11.09 - 18.09 - 25.09	Jeu		16	640.–	
	5	10.11 - 17.11 - 24.11 - 01.12	Lun		16	640.–	
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	14.06 - 15.06	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	17.06 - 24.06 - 01.07	Mar	18:00 - 21:15	12	540.–	
Viticulture et vinification							
M4 – Bases de la vinification	1	18.03 - 25.03 - 01.04 - 08.04 - 15.04	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
M5 – Bases de la viticulture	1	29.04 - 06.05 - 13.05 - 20.05 - 27.05	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
Marché vitivinicole – gestion – législation							
M11 – Marché vitivinicole	1	25.02 - 04.03 - 11.03	Mar	09:00 - 16:45	24	900.–	
M12 – Législation vitivinicole	1	29.10 - 05.11 - 12.11	Mer	09:00 - 16:45	20	900.–	

Témoignage

“ J’ai eu le privilège de participer aux modules « Initiation à la dégustation » (M1) et « Perfectionnement en dégustation » (M2), en qualité d’amateur. L’école du vin de Changins constitue un pôle académique extrêmement performant et fort stimulant pour les amateurs souhaitant s’initier aux arcanes du vin par le biais de la dégustation et acquérir de solides connaissances et compétences en matière d’évaluation et de jugement de la qualité d’un vin. Les sujets tant scientifiques, techniques, que pratiques enseignés lors de ces modules sont de très grande qualité

tant par leur contenu que par l’excellence des intervenants du milieu académique et du monde professionnel du vin.

Je ne peux que recommander cette école aux amateurs et curieux souhaitant découvrir, comprendre et développer leurs connaissances de ce monde fascinant qu’est celui du vin. Ils ne seront vraiment pas déçus. A pratiquer sans modération! – *Corinne*

”

2025

Cours bi (*) et trisannuels (**)

Ateliers pratiques

M15* – Faire son vin	1	Septembre 2025 à juin 2026	Jeu	44	2'200.–
-----------------------------	---	----------------------------	-----	----	---------

Explications page 8

Connaissance des vins du monde

M3.2** – Bordelais	1	19.11 - 26.11 - 03.12	Mer	18:00 - 21:15	12	690.–
M3.7** – Italie du Nord	1	03.03 – 10.03	Lun	18:00 - 21:15	8	400.–
M3.11** – Italie du Sud	1	03.06 – 10.06	Mar	18:00 - 21:15	8	400.–

Connaissance des cépages et terroirs

M6.1* – Cépages rouges I	1	14.01 - 21.01 - 28.01 - 04.02	Mar	18:00 - 21:15	16	940.–
M7.1* – Cépages blancs I	1	28.10 - 04.11 - 11.11 - 18.11	Mar	18:00 - 21:15	16	940.–
M8* – Terroirs viticoles	1	26.08 - 02.09 - 09.09 - 16.09 - 23.09	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–

Découvertes

M10.1* – Vieux millésimes	1	31.10 - 07.11	Mar	18:00 - 21:15	8	490.–
M10.5* – Whisky	1	02.10	Jeu	18:00 - 21:15	8	200.–
M10.10* – Champagne	1	11.12	Jeu	18:00 - 21:15	4	250.–
M10.11* – Parfum	1	11.02	Mar	18:00 - 21:15	4	200.–

Service et gastronomie

M13** – Service des vins	1	26.05	Lun	18:00 - 21:15	4	200.–
M14** – Accords mets et vins	1	15.09 - 01.10 - 20.10 - 08.12	Lun-Mer	18:00 - 21:15	16	1'200.–

Brevet fédéral de Sommelier

- ✓ Une formation réservée aux professionnels de la restauration, de la vente ou production de vin
- ✓ L'expertise de plus de 20 formateurs de haut niveau dont Paolo Basso, meilleur Sommelier du monde 2013
- ✓ Des ateliers pratiques de service et accords mets-vins
- ✓ Plus de 250 vins dégustés durant la formation
- ✓ Cours en journée chaque lundi pendant 12 mois
- ✓ Cours à la journée : Formation subventionnée à quasi 100% pour les personnes actives dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

Inscriptions ouvertes – rentrée en septembre 2026



Calendrier 2025

Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin				
1	M	1	S	1	S	1	M	■ M4	1	J	■ M1s2			
2	J	2	D	2	D	2	M		2	V	■ M0s4			
3	V	3	L	3	L	■ M3.7	3	J		3	S	■ M3.11		
4	S	4	M	■ M6.1	4	M	■ M11	4	V		4	D		
5	D	5	M		5	M		5	S		5	L		
6	L	6	J	■ M1s1	6	J		6	D		6	M	■ M5	
7	M	7	V		7	V		7	L		7	M		
8	M	8	S		8	S		8	M	■ M4	8	J	■ M1s2	
9	J	9	D		9	D		9	M		9	V		
10	V	10	L		10	L	■ M3.7	10	J	■ M0s3	10	S	■ M3.11	
11	S	11	M	■ M10.11	11	M	■ M11	11	V		11	D		
12	D	12	M		12	M		12	S		12	L	■ M1s3	
13	L	13	J	■ M1s1	13	J	■ M0s2	13	D		13	M	■ M5	
14	M	■ M6.1	14	V		14	V		14	L		14	M	■ M1we
15	M		15	S		15	S		15	M	■ M4	15	J	■ M1s2
16	J		16	D		16	D		16	V		16	V	
17	V		17	L		17	L		17	J		17	S	■ M1.1
18	S		18	M	■ M0s1	18	M	■ M4	18	V	■ M0s3	18	D	
19	D		19	M		19	M		19	S		19	L	■ M1s3
20	L		20	J		20	J		20	D		20	M	■ M5
21	M	■ M6.1	21	V		21	V		21	L		21	M	
22	M		22	S		22	S		22	M		22	J	■ M1s2
23	J	■ M1s1	23	D		23	D		23	M		23	V	
24	V		24	L		24	L		24	J		24	S	■ M1.1
25	S		25	M	■ M11	25	M	■ M4	25	V		25	D	
26	D		26	M		26	M		26	S		26	L	■ M13
27	L		27	J		27	J		27	D		27	M	■ M5
28	M	■ M6.1	28	V		28	V		28	L		28	M	
29	M				29	S		29	M	■ M5	29	J		
30	J	■ M1s1			30	D		30	M		30	V		
31	V				31	L			31	S				

2025

Juillet			Août			Septembre			Octobre			Novembre			Décembre		
1	M	M1.1	1	V		1	L		1	M	M14	1	S		1	L	M1s5
2	M		2	S		2	M	M8	2	J	M10.5	2	D		2	M	
3	J	M1s3	3	D		3	M		3	V		3	L		3	M	M3.2
4	V		4	L		4	J	M1s4	4	S		4	M	M7.1	4	J	M0s7
5	S		5	M		5	V		5	D		5	M	M12	5	V	
6	D		6	M		6	S		6	L	M10.1	6	J		6	S	
7	L		7	J		7	D		7	M		7	V		7	D	
8	M		8	V		8	L		8	M		8	S		8	L	M14
9	M		9	S		9	M	M8	9	J	M0s6	9	D		9	M	
10	J		10	D		10	M		10	V		10	L	M1s5	10	M	
11	V		11	L		11	J	M1s4	11	S		11	M	M7.1	11	J	M10.10
12	S		12	M		12	V		12	D		12	M	M12	12	V	
13	D		13	M		13	S		13	L		13	J		13	S	
14	L		14	J		14	D		14	M		14	V		14	D	
15	M		15	V		15	L	M14	15	M		15	S		15	L	
16	M		16	S		16	M	M8	16	J		16	D		16	M	
17	J		17	D		17	M		17	V		17	L	M1s5	17	M	
18	V		18	L		18	J	M1s4	18	S		18	M	M7.1	18	J	
19	S		19	M		19	V		19	D		19	M	M3.2	19	V	
20	D		20	M		20	S		20	L	M14	20	J		20	S	
21	L		21	J		21	D		21	M		21	V		21	D	
22	M		22	V		22	L		22	M		22	S		22	L	
23	M		23	S		23	M	M8	23	J		23	D		23	M	
24	J		24	D		24	M		24	V		24	L	M1s5	24	M	
25	V		25	L		25	J	M1s4	25	S		25	M		25	J	
26	S		26	M	M8	26	V		26	D		26	M	M3.2	26	V	
27	D		27	M		27	S		27	L		27	J		27	S	
28	L		28	J	M0s5	28	D		28	M	M7.1	28	V		28	D	
29	M		29	V		29	L	M10.1	29	M	M12	29	S		29	L	
30	M		30	S		30	M		30	J		30	D		30	M	
31	J		31	D					31	V					31	M	

Programme 2026

Cours au programme chaque année

Dégustation							
Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes**	Prix (CHF)	
M0 – Découverte de la dégustation	1	26.02	Jeu	18:00 - 20:15	3	125.–	
	2	02.04	Jeu		3	125.–	
	3	20.05	Mer		3	125.–	
	4	25.06	Jeu		3	125.–	
	5	27.08	Jeu		3	125.–	
	6	08.10	Jeu		3	125.–	
	7	10.12	Jeu		3	125.–	
M1 – Initiation à la dégustation	1	22.01 - 29.01 - 05.02 - 12.02	Jeu	18:00 - 21:15	16	640.–	
	2	02.03 - 09.03 - 16.03 - 23.03	Lun		16	640.–	
	3	28.05 - 04.06 - 11.06 - 18.06	Jeu		16	640.–	
	4	03.09 - 10.09 - 17.09 - 24.09	Jeu		16	640.–	
	5	26.10 - 02.11 - 09.11 - 16.11	Lun		16	640.–	
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	13.06 - 14.06	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	21.04 - 28.04 - 05.05	Mar	18:00 - 21:15	12	540.–	
M2 – Perfectionnement en dégustation	1	04.03 - 11.03 - 18.03 - 25.03 - 01.04	Mer	18:00 - 21:15	20	900.–	

Viticulture et vinification

M4 – Bases de la vinification	1	16.04 - 23.04 - 30.04 - 07.05 - 21.05	Jeu	18:00 - 21:15	20	900.–	
--------------------------------------	---	---------------------------------------	-----	---------------	----	-------	--

Marché vitivinicole – gestion – législation

M12 – Législation vitivinicole	1	18.11 - 25.11 - 13.11 - 02.12	Mer	09:00 - 16:45	24	900.–	
---------------------------------------	---	-------------------------------	-----	---------------	----	-------	--

Ateliers pratiques

M15 – Faire son vin	1	Septembre 2026	Jeu	18:00 - 21:15	4	Le prix du cours comprend 6 magnums de votre vin avec étiquette personnalisée (possibilité d'acquérir des flacons supplémentaires en format 1.5 l et 0.75 l).	2'200.–
		Octobre 2026	Ven et Sam	09:00 - 16:45	16		
		Octobre/Novembre 2026	Jeu	18:00 - 21:15	12		
		Décembre 2026	Jeu	18:00 - 21:15	4		
		Février 2027	Jeu	18:00 - 21:15	4		
		Avril 2027	Jeu	18:00 - 21:15	4		
Ce programme est donné à titre indicatif. Les dates exactes du cours seront communiquées début août 2026 en fonction de l'avancement de la maturité du raisin.					Total périodes 44		

“

Témoignages de participants du module M15 « Faire son vin » :

À titre personnel, je considère ce module comme le couronnement de mon parcours au sein de l'École du Vin, permettant de mettre en pratique les différents enseignements théoriques acquis lors de votre cursus. – *Vivien*

Un passage à la pratique qui vaut toutes les théories. Unique de pouvoir bénéficier des outils de Changins et de l'expérience des équipes de la cave. En prime une belle aventure collective et humaine. – *David*

A « must do » experience for wine lovers. No question is off limit and the tutors have the passion and patience to help throughout the process. And all of this in a warm environment where you make great friends. – *Enrico*

Un vin pas-à-pas. C'est la fierté et le plaisir que l'on ressent quand l'on goûte la première gorgée du vin que l'on a fabriqué soi-même. Une très belle aventure humaine unique! – *Didi*

”

Cours bi (*) et trisannuels (**)

Connaissance des vins du monde

M3.3** – Côtes-du-Rhône	1	19.03 - 26.03	Jeu	18:00 - 21:15	8	450.-
M3.4** – Alsace, Loire, Jura	1	27.05 - 03.06 - 10.06	Jeu	18:00 - 21:15	12	600.-
M3.6** – Suisse alémanique et Tessin	1	04.11 - 11.11	Mer	18:00 - 21:15	12	400.-
M3.8** – Espagne et Portugal	1	19.11 - 26.11 - 03.12	Jeu	18:00 - 21:15	12	600.-
M3.9** – Languedoc-Roussillon	1	16.06 - 23.06	Mar	18:00 - 21:15	12	400.-

Connaissance des cépages et terroirs

M6.2* – Cépages rouges I	1	14.01 - 21.01 - 28.01 - 04.02	Mer	18:00 - 21:15	16	940.-
M7.2* – Cépages blancs I	1	23.09 - 30.09 - 07.10 - 14.10	Mer	18:00 - 21:15	16	940.-

Découvertes

M10.2* – Vins naturels	1	29.10	Jeu	18:00 - 21:15	4	200.-
M10.3* – Rhum	1	24.02	Mar	18:00 - 21:15	4	200.-
M10.9* – Défauts du vin	1	18.05	Lun	18:00 - 21:15	4	250.-

L'école du vin accueille aussi votre entreprise :

- ✓ Nous organisons votre évènement autour du vin sur notre site de Nyon ou dans votre entreprise
- ✓ Initiation à la dégustation et animations sur mesure
- ✓ Possibilité d'accueil de 10 à 200 personnes
- ✓ Organisation d'apéritifs dînatoires
- ✓ Possibilité de louer une salle de conférence
- ✓ Wine tasting in english possible

Devis personnalisé sur demande



Calendrier 2026

Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin	
1	J	1	D	1	D	1	M	1	V	1	L
2	V	2	L	2	L	2	J	2	S	2	M
3	S	3	M	3	M	3	V	3	D	3	M
4	D	4	M	4	M	4	S	4	L	4	J
5	L	5	J	5	J	5	D	5	M	5	V
6	M	6	V	6	V	6	L	6	M	6	S
7	M	7	S	7	S	7	M	7	J	7	D
8	J	8	D	8	D	8	M	8	V	8	L
9	V	9	L	9	L	9	J	9	S	9	M
10	S	10	M	10	M	10	V	10	D	10	M
11	D	11	M	11	M	11	S	11	L	11	J
12	L	12	J	12	J	12	D	12	M	12	V
13	M	13	V	13	V	13	L	13	M	13	S
14	M	14	S	14	S	14	M	14	J	14	D
15	J	15	D	15	D	15	M	15	V	15	L
16	V	16	L	16	L	16	J	16	S	16	M
17	S	17	M	17	M	17	V	17	D	17	M
18	D	18	M	18	M	18	S	18	L	18	J
19	L	19	J	19	J	19	D	19	M	19	V
20	M	20	V	20	V	20	L	20	M	20	S
21	M	21	S	21	S	21	M	21	J	21	D
22	J	22	D	22	D	22	M	22	V	22	L
23	V	23	L	23	L	23	J	23	S	23	M
24	S	24	M	24	M	24	V	24	D	24	M
25	D	25	M	25	M	25	S	25	L	25	J
26	L	26	J	26	J	26	D	26	M	26	V
27	M	27	V	27	V	27	L	27	M	27	S
28	M	28	S	28	S	28	M	28	J	28	D
29	J			29	D	29	M	29	V	29	L
30	V			30	L	30	J	30	S	30	M
31	S			31	M			31	D		

2026

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
1	M	1	S	1	M ■ M3.4	1	J	1	D	1	M
2	J	2	D	2	M	2	V	2	L ■ M1 S5	2	M ■ M12
3	V	3	L	3	J ■ M1 S3	3	S	3	M	3	J ■ M3.8
4	S	4	M	4	V	4	D	4	M ■ M3.6	4	V
5	D	5	M	5	S	5	L	5	J	5	S
6	L	6	J	6	D	6	M	6	V	6	D
7	M	7	V	7	L	7	M ■ M7.2	7	S	7	L
8	M	8	S	8	M ■ M3.4	8	J ■ M0 S8	8	D	8	M
9	J	9	D	9	M	9	V	9	L ■ M1 S5	9	M
10	V	10	L	10	J ■ M1 S3	10	S	10	M	10	J ■ M0 S7
11	S	11	M	11	V	11	D	11	M ■ M3.6	11	V
12	D	12	M	12	S	12	L	12	J	12	S
13	L	13	J	13	D	13	M	13	V	13	D
14	M	14	V	14	L	14	M ■ M7.2	14	S	14	L
15	M	15	S	15	M ■ M3.4	15	J	15	D	15	M
16	J	16	D	16	M	16	V	16	L ■ M1 S5	16	M
17	V	17	L	17	J ■ M1 S3	17	S	17	M	17	J
18	S	18	M	18	V	18	D	18	M ■ M12	18	V
19	D	19	M	19	S	19	L	19	J ■ M3.8	19	S
20	L	20	J	20	D	20	M	20	V	20	D
21	M	21	V	21	L	21	M	21	S	21	L
22	M	22	S	22	M	22	J	22	D	22	M
23	J	23	D	23	M ■ M7.2	23	V	23	L	23	M
24	V	24	L	24	J ■ M1 S3	24	S	24	M	24	J
25	S	25	M	25	V	25	D	25	M ■ M12	25	V
26	D	26	M	26	S	26	L ■ M1 S5	26	J ■ M3.8	26	S
27	L	27	J ■ M0 S5	27	D	27	M	27	V	27	D
28	M	28	V	28	L	28	M	28	S	28	L
29	M	29	S	29	M	29	J ■ M10.2	29	D	29	M
30	J	30	D	30	M ■ M7.2	30	V	30	L	30	M
31	V	31	L			31	S			31	J



CHANGINS | Route de Duillier 52 | 1260 Nyon | Suisse
+41 22 363 40 20 | edv@changins.ch | www.changins.ch

haute école de viticulture et oenologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin