



CHANGINS école du vin

Cours à la carte | Programme 2023–2024

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.–	15'960.–	20'875.–
Tarif préférentiel	5'740.–	13'960.–	18'375.–
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

Faites plaisir à vos amis, clients ou collaborateurs :

Tous les cours de l'école du vin peuvent être offerts sous la forme d'un bon cadeau

CHANGINS
école du vin

école du vin

Bon d'une valeur de CHF : _____

Module (facultatif) : _____

Bénéficiaire : _____

Offert par : _____

Valable jusqu'au : _____

Bon no : _____

Nyon, le _____

Ce bon est à envoyer au secrétariat de l'école du vin avant le début du cours.
Il est valable uniquement s'il porte le timbre de l'école du vin au verso.

Changins | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon 1 | Suisse
+41 22 363 40 50 | edv@changins.ch | www.changins.ch

Le formulaire de commande de bons cadeaux est disponible sur notre site internet: www.changins.ch

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		2023	2024
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				Chaque année	✓	✓
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	24	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	28	–				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

324

420

Programme 2023

Cours au programme chaque année

Dégustation							
Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes	Prix (CHF)	
M0 – Découverte de la dégustation	1	23.02	Jeu	18:00 - 20:15	3	125.–	
	2	30.03	Jeu		3	125.–	
	3	01.06	Jeu		3	125.–	
	4	21.09	Jeu		3	125.–	
	5	16.11	Jeu		3	125.–	
M1 – Initiation à la dégustation	1	16.01 - 23.01 - 30.01 - 06.02	Lun	18:00 - 21:15	16	640.–	
	2	27.02 - 06.03 - 13.03 - 20.03	Lun		16	640.–	
	3	20.04 - 27.05 - 04.05 - 11.05	Jeu		16	640.–	
	4	24.08 - 31.08 - 07.09 - 14.09	Jeu		16	640.–	
	5	20.11 - 27.11 - 04.12 - 11.12	Lun		16	640.–	
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	29.04 - 30.04	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
	2	09.09 - 10.09	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	30.05 - 06.06 - 13.06	Mar	18:00 - 21:15	12	540.–	
M2 – Perfectionnement en dégustation	1	22.08 - 29.08 - 05.09 - 12.09 - 19.09	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
Viticulture et vinification							
M4 – Bases de la vinification	1	25.04 - 02.05 - 09.05 - 16.05 - 23.05	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
M5 – Bases de la viticulture	1	25.09 - 02.10 - 09.10 - 16.10 - 30.10	Lun	18:00 - 21:15	20	900.–	
Marché vitivinicole – gestion – législation							
M11 – Marché vitivinicole	1	21.03 - 28.03 - 04.04	Mar	09:00 - 16:45	24	900.–	
M12 – Législation vitivinicole	1	01.11 - 08.11 - 15.11 - 22.11	Mer	09:00 - 16:45	28	1'100.–	

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! ”

Cours bi (*) et trisannuels (**)

Connaissance des vins du monde

M3.3** – Côtes du Rhône	1	01.03 - 08.03	Mer	18:00 - 21:15	8	450.–
M3.4** – Alsace, Loire, Jura	1	06.04 - 20.04 - 27.04	Jeu	18:00 - 21:15	12	600.–
M3.6** – Suisse alémanique et Tessin	1	16.03 - 23.03	Jeu	18:00 - 21:15	8	400.–
M3.8** – Espagne et Portugal	1	22.11 - 29.11 - 06.12	Mer	18:00 - 21:15	12	600.–
M3.9** – Languedoc-Roussillon	1	27.06 - 04.07	Mar	18:00 - 21:15	8	400.–

Connaissance des cépages et terroirs

M6.1* – Cépages rouges I	1	19.01 - 26.01 - 02.02 - 09.02	Jeu	18:00 - 21:15	16	940.–
M7.1* – Cépages blancs I	1	27.09 - 04.10 - 11.10 - 18.10	Mer	18:00 - 21:15	16	940.–

Découvertes

M10.1* – Vieux millésimes	1	31.10 - 07.11	Mar	18:00 - 21:15	8	490.–
M10.5* – Whisky	1	21.02	Mar	18:00 - 21:15	4	200.–
M10.8* – Biodynamie	1	27.03	Lun	18:00 - 21:15	4	200.–
M10.10* – Champagne	1	14.12	Jeu	18:00 - 21:15	4	225.–
M10.11* – Parfum	1	13.11	Lun	18:00 - 21:15	4	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

Inscriptions ouvertes – rentrée en septembre 2024



Calendrier 2023

Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
1	D		1	M		1	M	M3.3	1	S		1	L		1	J	M0s3
2	L		2	J	M6.1	2	J		2	D		2	M	M4	2	V	
3	M		3	V		3	V		3	L		3	M		3	S	
4	M		4	S		4	S		4	M	M11	4	J	M1s3	4	D	
5	J		5	D		5	D		5	M		5	V		5	L	M10.4
6	V		6	L	M1s1	6	L	M1s2	6	J	M3.4	6	S		6	M	M1.1
7	S		7	M		7	M		7	V		7	D		7	M	
8	D		8	M		8	M	M3.3	8	S		8	L		8	J	
9	L		9	J	M6.1	9	J		9	D		9	M	M4	9	V	
10	M		10	V		10	V		10	L		10	M		10	S	
11	M		11	S		11	S		11	M		11	J	M1s3	11	D	
12	J		12	D		12	D		12	M		12	V		12	L	
13	V		13	L		13	L	M1s2	13	J		13	S		13	M	M1.1
14	S		14	M		14	M		14	V		14	D		14	M	
15	D		15	M		15	M		15	S		15	L		15	J	
16	L	M1s1	16	J		16	J	M3.6	16	D		16	M	M4	16	V	
17	M		17	V		17	V		17	L		17	M		17	S	
18	M		18	S		18	S		18	M		18	J		18	D	
19	J	M6.1	19	D		19	D		19	M		19	V		19	L	
20	V		20	L		20	L	M1s2	20	J	M1s3 M3.4	20	S		20	M	
21	S		21	M	M10.5	21	M	M11	21	V		21	D		21	M	
22	D		22	M		22	M		22	S		22	L		22	J	
23	L	M1s1	23	J	M0s1	23	J	M3.6	23	D		23	M	M4	23	V	
24	M		24	V		24	V		24	L		24	M		24	S	
25	M		25	S		25	S		25	M	M4	25	J		25	D	
26	J	M6.1	26	D		26	D		26	M		26	V		26	L	
27	V		27	L	M1s2	27	L	M10.8	27	J	M1s3 M3.4	27	S		27	M	M3.9
28	S		28	M		28	M	M11	28	V		28	D		28	M	
29	D					29	M		29	S	M1we	29	L		29	J	
30	L	M1s1				30	J	M0 s2	30	D	M1we	30	M	M1.1	30	V	
31	M					31	V					31	M				

2023

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre				
1	S	1	M	1	V	1	D	1	M	M12	1	V		
2	D	2	M	2	S	2	L	M5	2	J	2	S		
3	L	3	J	3	D	3	M	3	V	3	D			
4	M	M3.9	4	V	4	L	4	M	M7.1	4	S	4	L	M1s5
5	M	5	S	5	M	M2	5	J	5	D	5	M		
6	J	6	D	6	M	6	V	6	L	6	M	M3.8		
7	V	7	L	7	J	M1s4	7	S	7	M	M10.1	7	J	
8	S	8	M	8	V	8	D	8	M	M12	8	V		
9	D	9	M	9	S	M1we	9	L	M5	9	J	9	S	
10	L	10	J	10	D	M1we	10	M	10	V	10	D		
11	M	11	V	11	L	11	M	M7.1	11	S	11	L	M1s5	
12	M	12	S	12	M	M2	12	J	12	D	12	M		
13	J	13	D	13	M	13	V	13	L	M10.11	13	M		
14	V	14	L	14	J	M1s4	14	S	14	M	14	J	M10.10	
15	S	15	M	15	V	15	D	15	M	M12	15	V		
16	D	16	M	16	S	16	L	M5	16	J	M0s5	16	S	
17	L	17	J	17	D	17	M	17	V	17	D			
18	M	18	V	18	L	18	M	M7.1	18	S	18	L		
19	M	19	S	19	M	M2	19	J	19	D	19	M		
20	J	20	D	20	M	20	V	20	L	M1s5	20	M		
21	V	21	L	21	J	M0s4	21	S	21	M	21	J		
22	S	22	M	M2	22	V	22	D	22	M	M1212j	M3.8	22	V
23	D	23	M	23	S	23	L	23	J	23	S			
24	L	24	J	M1s4	24	D	24	M	24	V	24	D		
25	M	25	V	25	L	M5	25	M	25	S	25	L		
26	M	26	S	26	M	26	J	26	D	26	M			
27	J	27	D	27	M	M7.1	27	V	27	L	M1s5	27	M	
28	V	28	L	28	J	28	S	28	M	28	J			
29	S	29	M	M2	29	V	29	D	29	M	M3.8	29	V	
30	D	30	M	30	S	30	L	M5	30	J	30	S		
31	L	31	J	M1s4	31	M	M10.1	31	D					

Programme 2024

Cours au programme chaque année

Dégustation							
Titre du module	Sessions	Dates	Jours	Horaires	Périodes** (Nbr)	Prix (CHF)	
M0 – Découverte de la dégustation	1	22.02	Jeu	18:00 - 20:15	3	125.–	
	2	15.04	Lun		3	125.–	
	3	17.06	Lun		3	125.–	
	4	26.09	Jeu		3	125.–	
	5	05.12	Jeu		3	125.–	
M1 – Initiation à la dégustation	1	15.01 - 22.01 - 29.01 - 05.02	Lun	18:00 - 21:15	16	640.–	
	2	07.03 - 14.03 - 21.03 - 28.03	Jeu		16	640.–	
	3	06.06 - 13.06 - 20.06 - 27.06	Jeu		16	640.–	
	4	29.08 - 05.09 - 12.09 - 19.09	Jeu		16	640.–	
	5	31.10 - 07.11 - 14.11 - 21.11	Jeu		16	640.–	
M1we – Week-end initiation à la dégustation	1	01.06 - 02.06	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
	2	31.08 - 01.09	Sam/Dim	09:15 - 16:45	16	740.–	
M1.1 – Entraînement à la dégustation	1	06.05 - 13.05 - 20.05	Lun	18:00 - 21:15	12	540.–	
M2 – Perfectionnement en dégustation	1	27.08 - 03.09 - 10.09 - 17.09 - 24.09	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
Viticulture et vinification							
M4 – Bases de la vinification	1	16.04 - 23.04 - 30.04 - 07.05 - 14.05	Mar	18:00 - 21:15	20	900.–	
Marché vitivinicole – gestion – législation							
M12 – Législation vitivinicole	1	30.10 - 06.11 - 13.11 - 20.11	Mer	09:00 - 16:45	28	1'100.–	
Ateliers pratiques							
M15 – Faire son vin	1	Septembre 2024	Jeu	18:00 - 21:15	4	2'200.– 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).	
		Octobre 2024	Ven et Sam	09:00 - 16:45	16		
		Octobre/Novembre 2024	Jeu	18:00 - 21:15	12		
		Décembre 2024	Jeu	18:00 - 21:15	4		
		Février 2025	Jeu	18:00 - 21:15	4		
		Avril 2025	Jeu	18:00 - 21:15	4		
Ce programme est donné à titre indicatif. Les dates exactes du cours seront communiquées début août 2024 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*

Apprendre tous les processus de vinification à la pratique a été expérience formidable - de la récolte à la mise en bouteille avec d'excellents professeurs. – *Else*



Cours bi (*) et trisannuels (**)

Connaissance des vins du monde

M3.1** – Suisse romande	1	04.03 - 11.03 - 18.03	Lun	18:00 - 21:15	12	600.–
M3.5** – Bourgogne	1	16.05 - 23.05 - 30.05	Jeu	18:00 - 21:15	12	690.–
M3.10** – Nouveau Monde	1	02.12 - 09.12 - 16.12	Lun	18:00 - 21:15	12	600.–

Connaissance des cépages et terroirs

M6.2* – Cépages rouges II	1	18.01 - 25.01 - 01.02 - 08.02	Jeu	18:00 - 21:15	16	940.–
M7.2* – Cépages blancs II	1	28.10 - 04.11 - 11.11 - 18.11	Lun	18:00 - 21:15	16	940.–

Découvertes

M10.3* – Rhum	1	02.10	Mer	18:00 - 21:15	4	200.–
M10.9* – Défauts du vin	1	28.11	Jeu	18:00 - 21:15	4	200.–

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

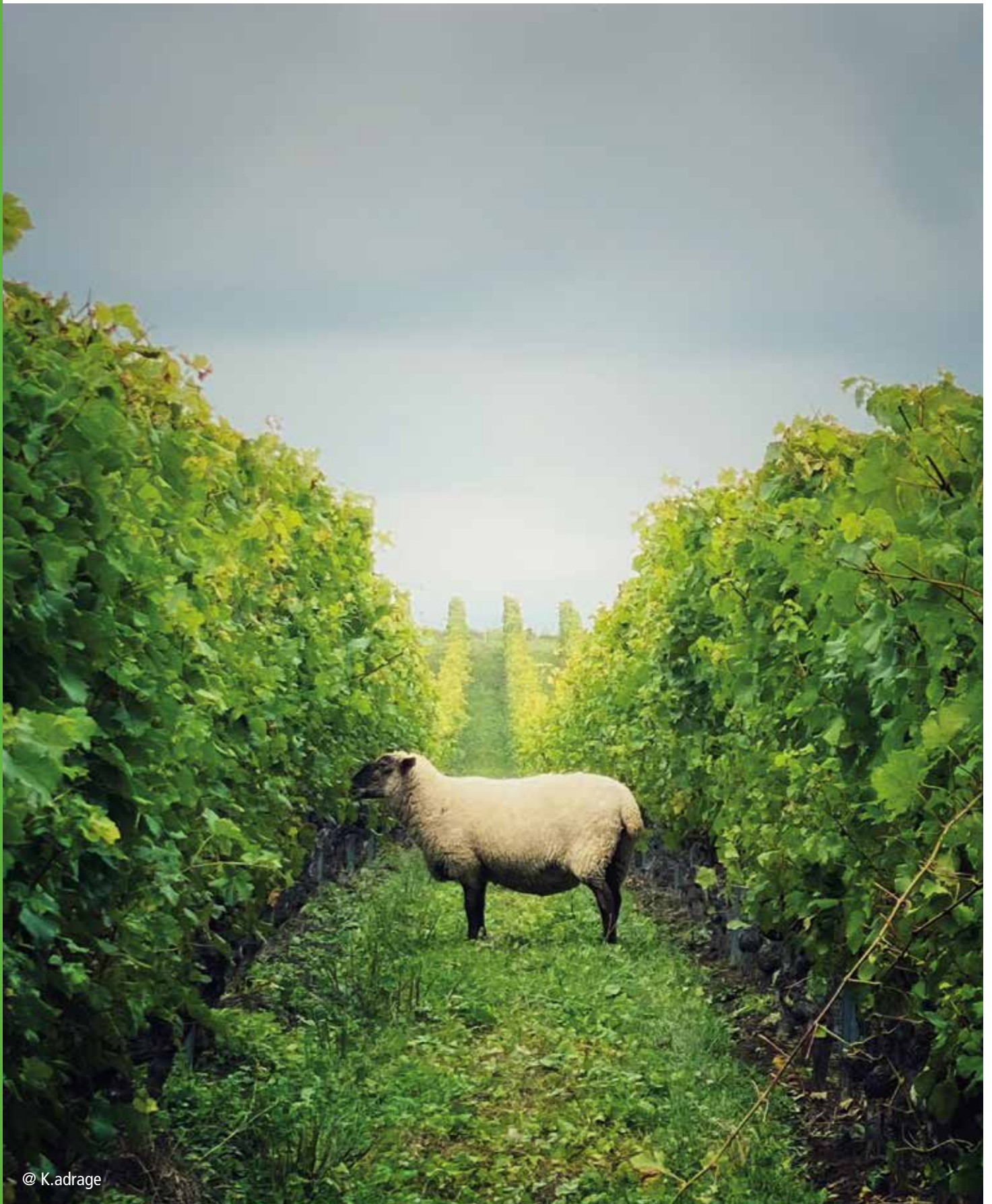


Calendrier 2024

Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
1	L		1	J	■ M6.2	1	V		1	L		1	M		1	S	■ M1 we
2	M		2	V		2	S		2	M		2	J	■ M3.4	2	D	■ M1 we
3	M		3	S		3	D		3	M		3	V		3	L	
4	J		4	D		4	L	■ M3.1	4	J		4	S		4	M	
5	V		5	L	■ M1 S1	5	M		5	V		5	D		5	M	
6	S		6	M		6	M		6	S		6	L	■ M1.1	6	J	■ M1 S3
7	D		7	M		7	J	■ M1 S2	7	D		7	M	■ M4	7	V	
8	L		8	J	■ M6.2	8	V		8	L		8	M		8	S	
9	M		9	V		9	S		9	M		9	J		9	D	
10	M		10	S		10	D		10	M		10	V		10	L	
11	J		11	D		11	L	■ M3.1	11	J		11	S		11	M	
12	V		12	L		12	M		12	V		12	D		12	M	
13	S		13	M		13	M		13	S		13	L	■ M4 ■ M1.1	13	J	■ M1 S3
14	D		14	M		14	J	■ M1 S2	14	D		14	M		14	V	
15	L	■ M1 S1	15	J		15	V		15	L	■ M0 S2	15	M		15	S	
16	M		16	V		16	S		16	M	■ M4	16	J	■ M3.5	16	D	
17	M		17	S		17	D		17	M		17	V		17	L	■ M1 S3
18	J	■ M6.2	18	D		18	L	■ M3.1	18	J		18	S		18	M	
19	V		19	L		19	M		19	V		19	D		19	M	
20	S		20	M		20	M		20	S		20	L	■ M1.1	20	J	■ M1 S3
21	D		21	M		21	J	■ M1 S1	21	D		21	M		21	V	
22	L	■ M1 S1	22	J	■ M0 S1	22	V		22	L		22	M		22	S	
23	M		23	V		23	S		23	M	■ M3.4 ■ M4	23	J	■ M3.5	23	D	
24	M		24	S		24	D		24	M		24	V		24	L	
25	J	■ M6.2	25	D		25	L		25	J		25	S		25	M	
26	V		26	L		26	M	■ M4	26	V		26	D		26	M	
27	S		27	M		27	M		27	S		27	L		27	J	■ M0 S3
28	D		28	M		28	J	■ M1 S2	28	D		28	M		28	V	
29	L	■ M1 S1	29	J		29	V		29	L		29	M		29	S	
30	M					30	S		30	M	■ M4	30	J	■ M3.5	30	D	
31	M					31	D					31	V				

2024

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
1	L	1	J	1	D  M1 we	1	M	1	V	1	D
2	M	2	V	2	L	2	M  M10.3	2	S	2	L  M3.10
3	M	3	S	3	M  M2	3	J	3	D	3	M
4	J	4	D	4	M	4	V	4	L  M7.2	4	M
5	V	5	L	5	J  M1 S4	5	S	5	M  M3.8	5	J  M0 S5
6	S	6	M	6	V	6	D	6	M  M12	6	V
7	D	7	M	7	S	7	L	7	J  M1 S5	7	S
8	L	8	J	8	D	8	M	8	V	8	D
9	M	9	V	9	L	9	M	9	S	9	L  M3.10
10	M	10	S	10	M  M2	10	J	10	D	10	M
11	J	11	D	11	M	11	V	11	L  M7.2	11	M
12	V	12	L	12	J  M1 S4	12	S	12	M	12	J
13	S	13	M	13	V	13	D	13	M  M12	13	V
14	D	14	M	14	S	14	L	14	J  M1 S5	14	S
15	L	15	J	15	D	15	M	15	V	15	D
16	M	16	V	16	L	16	M	16	S	16	L  M3.10
17	M	17	S	17	M  M2	17	J	17	D	17	M
18	J	18	D	18	M	18	V	18	L  M7.2	18	M
19	V	19	L	19	J  M1 S4	19	S	19	M	19	J
20	S	20	M	20	V	20	D	20	M  M12 1/2j	20	V
21	D	21	M	21	S	21	L	21	J  M1 S5	21	S
22	L	22	J	22	D	22	M  M3.8	22	V	22	D
23	M	23	V	23	L	23	M	23	S	23	L
24	M	24	S	24	M  M2	24	J	24	D	24	M
25	J	25	D	25	M	25	V	25	L	25	M
26	V	26	L	26	J  M0 S4	26	S	26	M	26	J
27	S	27	M  M2	27	V	27	D	27	M	27	V
28	D	28	M	28	S	28	L  M7.2	28	J  M10.9	28	S
29	L	29	J  M1 S4	29	D	29	M  M3.8	29	V	29	D
30	M	30	V	30	L	30	M  M12	30	S	30	L
31	M	31	S  M1 we			31	J  M1 S5			31	M



@ K.adrage

CHANGINS | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon 1 | 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