



CHANGINS présente ses vins au cœur du château de Nyon

Capitale suisse de la formation en viticulture et œnologie avec ses trois écoles*, CHANGINS dispose d'un vignoble et d'une cave expérimentale. Les futurs œnologues et vigneron se forment et produisent des vins de grande qualité. Pour les présenter, CHANGINS a investi, le jeudi 19 juin dernier, le Château de Nyon, au cœur de la ville.



Parce qu'ils sont produits en grande partie dans le cadre de l'enseignement de nos futurs œnologues, les vins de CHANGINS sont d'une qualité digne de figurer sur les meilleures tables.

Julie Roeslé-Fuchs,
professeure en œnologie, responsable de la Cave

Des étiquettes au design sobre et élégant et des notes de dégustation subtiles en ont surpris plus d'un: connaisseurs, clients, étudiants, amateurs, curieux, professionnels et voisins, personne ne cache son enthousiasme en découvrant ces vins diversifiés et de grande qualité. Encadrés par des professeurs, œnologues confirmés et exigeants, ces vins sont élaborés par les étudiants de CHANGINS dans la cave didactique, d'une grande performance et équipée des technologies dernier cri.



Les vins de CHANGINS primés

- Médaille d'or au concours international Vino Ljubljana: Sève d'or
- Médaille d'argent aux sélections des vins de Genève: Sauvignon blanc
- Label Terravin: Chasselas, Mont-sur-Rolle, Sève d'or, Gamay et Gamaret.

Plus d'informations sur www.changins.ch

Parmi les neuf vins présentés, citons:

- Le **Sauvignon blanc**, issu de Chouilly (Genève), possède un bouquet intense, ainsi qu'une puissance vive en bouche.
- Assemblage de vins suisses, le **Pas de trois** marie du Merlot tessinois, du Cabernet franc genevois, de la Syrah valaisanne et du Gamaret vaudois, donnant un vin de garde élégant, souple et délicatement boisé.
- Le **Solaris**, primé à plusieurs reprises, est complexe et équilibré et possède une bouche soyeuse et aromatique, un nez intense et charmeur aux notes marquées de confiture de coings et de goyave.
- La **Sève d'or**, obtenue par passerillage en cagettes et cryosélection de Gewurztraminer, offre un vin liquoreux aux accents floraux exceptionnels. Typicité, tendresse et intensité.
- Pour la première fois, un **Rosé de Gland** (La Côte) dans une délicate robe corail, donnant un beau volume en bouche aux notes framboisées.
- Un nouveau-né de la gamme **Point du jour**, issu d'une vinification spécialement inspirée des étudiants. Ce vin est élaboré au gré des millésimes, selon l'inspiration de l'équipe de la cave. Unique et original. Une petite idée de liberté et d'audace. ■

Denise Cugini, responsable communication

* Une haute école, une école supérieure et l'école du vin.

