

# Les viticulteurs sont fous du divico

**Vin** Résistant aux maladies, prometteur pour le palais, écolo, économique, le nouveau cépage romand, encore à l'essai, tient toutes ses promesses.

**Ivan Radja**  
ivan.radja@lematin.ch

Voici un cépage qui se doit d'être à la hauteur de son nom, Divico, comme le chef helvète victorieux des Romains en 107 av. J.-C., à la bataille d'Agon. Certes, il fut battu par César à Bibracte un demi-siècle plus tard, mais certains historiens doutent qu'il s'agisse du même Divico, quoi qu'en dise le grand Jules... Gardons donc en tête le chef de guerre glorieux, car le cépage mis au point par l'Agroscope de Changins durant près de vingt ans semble bâti pour relever les défis qui lui sont lancés.

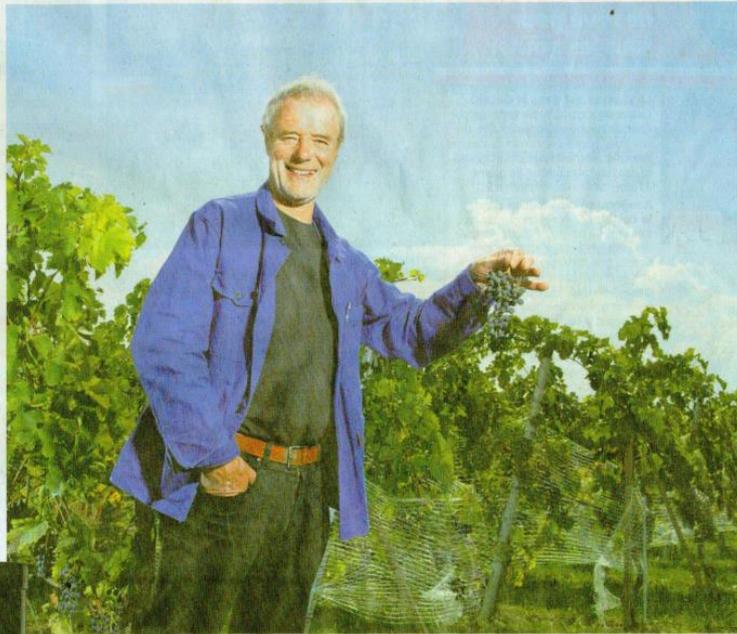
Les viticulteurs qui ont accepté de le tester sur de petites parcelles depuis quatre à cinq ans ont aujourd'hui un premier recul sur ses capacités, et ne tarissent pas d'éloges. Conçu pour résister aux trois principales maladies fongiques de la vigne (le mildiou, l'oïdium et le botrytis, ou pourriture grise), le divico demande beaucoup moins de traitements que les autres cépages. «Un cépage traditionnel exige qu'on le traite avec divers produits 6 à 9 fois par an, contre 1 à 3 fois pour le divico», explique Jean-Laurent Spring, chef de groupe en viticulture à l'Agroscope, qui a mis au point ce nouveau cépage.

Patron du Domaine de La Colombe à Féchy (VD), Raymond Paccot confirme la bonne tenue de sa petite parcelle de 2000 m<sup>2</sup>: «Cette année, nous n'avons traité cette vigne qu'une seule

fois, c'est vraiment impressionnant. Cela dit, il vaut mieux la traiter deux ou trois fois, afin d'accompagner le cépage, et d'éviter que ne s'amorce une perte de résistance.»

## Se concentrer sur la qualité

Les domaines qui ont accepté de tester le divico sont répartis sur des terroirs variés, afin d'observer les différentes maturations du raisin. A la Cave Le Bosset de Leytron (VS), Christian Blaser est enthousiaste: «Il a une couleur extraordinaire, très sombre, comme une grosse myrtille. Fort en tanins, il vaut mieux le laisser le plus longtemps possible sur la vigne pour que ceux-ci s'assouplissent.» Le cultiver est confortable. On prend le temps de le cueillir à maturité, assuré de ne pas devoir vendanger en catastrophe pour le soustraire à une attaque de botrytis, nuisance la plus fréquente en fin de saison. «On peut se concentrer sur la qualité sans être stressé par d'autres considérations», ajoute-t-il. Au Domaine de Chambleau, à Colombier (NE), Louis-Philippe Burgat l'a traité de façon biologique (cuivre et soufre) à deux reprises, par sécurité, pour éviter une attaque d'oïdium. «Mais on pourrait se passer de traitements car il a une résistance hors du commun. C'est



Au Domaine de la Colombe, à Féchy (VD), Raymond Clottu n'a traité sa vigne de divico qu'une seule fois. A gauche, une bouteille produite par le Domaine de Chambleau, à Colombier (NE). Sébastien Anex



un cépage très écologique, car il ne nécessite aucun produit, ou très peu, et par conséquent on sort moins le tracteur...» Le divico est le fruit d'un croisement entre le gamaret et le bronner, porteur de gènes provenant de vignes sauvages américaines et asiatiques et sélectionné après croisements successifs avec des variétés européennes. «C'est un coup de génie de la part de Jean-Laurent Spring et son équipe,

souligne Louis-Philippe Burgat. D'autres équipes de par le monde cherchent de tels cépages et eux en ont trouvé un, avec des budgets relativement modestes. On retourne aux sources, comme avant le XIXe siècle, lorsque les vignes étaient cultivées sans traitement.» Il y a encore mieux, ajoute Christian Blaser: «Comme les grappes sont aérées, les maladies, si elles venaient, passeraient moins facilement d'un grain à l'autre. On peut d'ailleurs rêver d'une viticulture plus extensive, car il y a moins besoin de travailler le feuillage.»

Les cépages (3 fr. pièce environ) ont été offerts par l'Agros-

cope aux viticulteurs inscrits pour la phase test. «Nous prenons tout de même un risque d'entrepreneur, rappelle Raymond Paccot. S'il marche, nous aurons de l'avance sur les autres, sinon il faudra les arracher.» Raison pour laquelle les parcelles sont assez petites. Le divico présente cependant un joli potentiel d'économies sur le plus long terme. «Les frais de productions en viticulture calculés et publiés par AGRIDEA mentionnent un montant tournant autour de 4000 francs par hectare pour les frais de contrôles et de traitements liés aux applications phytosanitaires, détaille

**«Il a une couleur extraordinaire, très sombre, comme une grosse myrtille»**

**Christian Blaser**, Cave Le Bosset, à Leytron (VS)

Jean-Laurent Spring. Comme avec les cépages résistants tels que le divico, le nombre de traitements est fortement réduit, on peut espérer des économies de l'ordre de 3000 francs par hectare. Une somme non négligeable, convient Raymond Paccot: «Il faut compter 40 000 francs par hectare pour le lancement d'une plantation, c'est un investissement conséquent.»

## Petites productions

Résistant, écolo, économique, soit. Mais est-il bon? Louis-Philippe Burgat en devient lyrique: «Il donne un vin très intéressant, épicé, poivré, avec du clou de girofle et de la réglisse. Il a une belle sucrosité en ouverture de bouche, et une acidité assez faible. C'est un vin opulent, avec une finale très longue, idéal pour les viandes rouges et les mets relevés.» Le Domaine de Chambleau en a déjà produit quelques centaines de bouteilles, pour les clients fidèles, les connaisseurs et les curieux. Même chose chez Raymond Paccot: «On sort 200 à 300 bouteilles pour les connaisseurs, mais il faut encore quelques années pour que le système racinaire soit bien implanté.» En vente depuis l'année passée, le divico connaît un beau succès d'estime, constate pour sa part Michel Dutruy, propriétaire de la pépinière viticole du Domaine du Petit-Truet, à Founex (VD): «J'en ai greffé ce printemps, car il y a pas mal de demande pour ce cépage, surtout de la part des viticulteurs bio. C'est un succès de curiosité. Sans concurrencer les grands cépages traditionnels, je pense que le divico se fera sa place.» ●