

## Un cépage résiste au mildiou



Christian Dupuis, de Perroy, est positivement surpris par la résistance du cépage Divico face au mildiou. Sur une autre parcelle avec une zone test où aucun traitement n'a été effectué, les feuilles et les raisins du Chasselas (en haut à droite) sont totalement atteints, alors que le reste de la ligne (en bas à droite), traitées, n'est presque pas touchée par le mildiou. AUDREY PIGUET

*PAR FABIENNE MORAND*

**CULTURE - L'alternance de pluie, d'orages et de fortes chaleurs a favorisé le développement de maladies dans la vigne.**

*"Cette année, il n'y a pratiquement pas eu de semaines sans pluie, orage et de pics élevés de température, constate Olivier Viret. D'ailleurs, les champignonneurs vous le diront que c'est un temps idéal pour les champignons... mais aussi pour ceux qu'on n'aime pas."* Ce responsable de la recherche viti-vinicole suisse à l'Agroscope de Changins confirme ce que plusieurs vigneron de La Côte constatent: une forte présence de mildiou dans leurs vignes. Cette maladie qui se manifeste par des taches brunes et une apparence de moisissures blanches, d'abord sur les feuilles, peut anéantir une récolte si le champignon attaque la grappe.

Christian Dupuis travaille en partie avec son père à Perroy. Sur leurs huit hectares de vignes, ils laissent quelques mètres de Chasselas en zone test. Soit des bouts de ligne où aucun traitement n'est effectué, ce qui leur permet de voir l'évolution des maladies et d'adapter les interventions sur le reste des parcelles. *"Car l'idéal serait de ne pas devoir traiter du tout"*, rêve Christian Dupuis. Cette année, sur cette zone spécifique, la récolte est anéantie par ce champignon. Et même sur le reste de la parcelle, malgré plusieurs traitements, *"il y a quand même quelques taches de mildiou"*, décrit Christian Dupuis en montrant les taches sur les feuilles. *Même dans les hauts, sur les coteaux bien ventilés, il y en a sur les feuilles des vignes."*

### **Le Divico tient bon**

Un peu plus loin, sur la commune d'Allaman où est située une partie de ses huit hectares, trois lignes jouent aux Gaulois contre ce champignon envahisseur. A côté du Gamaret, où huit traitements ont déjà été nécessaires pour lutter contre le mildiou, 300m<sup>2</sup> de Divico sont vierges de taches non désirées.

Ce nouveau cépage est issu d'un croisement entre du Bronner et du Gamaret et sort des laboratoires de Changins (lire encadré). A l'Agroscope, les ingénieurs étaient à la recherche d'un cépage qui résiste au mildiou et qui plaise aux palais des dégustateurs. Christian Dupuis, passionné par son métier, a donc demandé à pouvoir planter du Divico en primeur, c'était en 2011. Et grosse surprise cette année, ce cépage semble tenir ses promesses. *"Je l'ai traité que trois fois comme ils le conseillent à Changins et il n'y a aucun mildiou"*, montre le trentenaire.

Sur La Côte, il n'est pas le seul à tester le Divico. C'est le cas de Raymond Paccaud à Féchy. *"Nous travaillons en biodynamie et donc ce cépage nous intéressait particulièrement"*, précise-t-il. Au total, il en a planté quatre lignes au milieu de sa vigne, des rangées qu'il n'a pas du tout traitées. Alors qu'il est un peu plus à l'est que son confrère de Perroy, Raymond Paccaud constate aussi que le mildiou est plus virulent que les autres années. Grâce à une tisane d'orties, de saules et d'autres plantes, ainsi qu'à un ajout de cuivre, il peut asperger ses vignes tout en respectant les standards pour le label biodynamie. Il constate un peu de mildiou sur toutes ses vignes, *"mais il n'y en a effectivement pas sur le Divico"*, ajoute Raymond Paccaud.

Les troisièmes "testeurs" de Divico sur La Côte sont les frères Cruchon à Echichens. Travaillant de manière bio depuis de nombreuses années, le vigneron Michel Cruchon ne s'inquiète pas de la présence de mildiou. *"Nous connaissons bien les cycles de la maladie et on arrive à gérer"*, souligne-t-il. Toutefois, il avoue quand même devoir traiter plus que les autres années, *"mais rien n'a été fait sur le Divico et il résiste bien"*, continue Michel Cruchon.

### **Première vinification**

Pour ces trois viticulteurs, cette année devrait être synonyme de vraie première récolte de Divico. *"Mais nous avons eu la grêle et s'il résiste au mildiou, il ne résiste pas aux billes de glaces"*, sourit le Fezzolan qui devra probablement attendre encore une année pour obtenir assez de grappes afin d'en remplir une barrique. Alors que la grêle a aussi frappé les vignes de Christian Dupuis et de Michel Cruchon, tous deux pensent pouvoir récolter suffisamment de raisins pour sortir leurs premières bouteilles de Divico. *"Un vin très intéressant, mais qui n'a pas encore l'élégance du Pinot noir"*, se réjouit Michel Cruchon.

## **LE DIVICO, UN CEPAGE RESISTANT ET AGREABLE EN BOUCHE**

*"Notre but était de trouver un cépage qui résiste au mildiou et qui plaise au niveau gustatif"* explique Olivier Viret, responsable de la recherche viti-vinicole suisse à l'Agroscope de Changins. En 1996, le programme de sélection a démarré et le code 2091 est devenu le Divico, un croisement entre du Gamaret et du Bronner. Ce raisin rouge donne un vin très foncé, presque noir, et *"dans une gamme gustative proche du Gamaret"*, précise Olivier Viret. Depuis trois ans, ce cépage est en primeur chez différents viticulteurs, intéressés à le tester, et la première véritable récolte devrait avoir lieu cet automne. Chaque vigneron est libre de vinifier le Divico comme il le souhaite. En échange de l'obtention gratuite des plans de vigne, le vigneron doit donner chaque année dix bouteilles, qu'il vinifie comme il le souhaite, issues de la récolte du Divico à Changins. Cela permet à l'Agroscope de proposer son croisement en dégustation. A relever que les ingénieurs de Changins recherchent aussi des vieux Chasselas, par exemple, pour comprendre comment la vigne s'adapte aux changements climatiques et ainsi améliorer leurs conseils et études des cépages.