



Le Divico, héros des caves

LA SUISSE PEUT ÊTRE FIÈRE: LA STATION DE RECHERCHE DE CHANGINS (VD) A ACCOUCHÉ DU PREMIER CÉPAGE DU MONDE NE NÉCESSITANT AUCUN TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE ET APTE À DONNER DU (BON) VIN.

TEXTE PIERRE THOMAS

COMMENT JUGER de la vérité d'un vin? En le dégustant, bien sûr. Qu'on parle de vin bio, de vin nature (sans ajout de SO² ou sulfites), ou de nouveau cépage, c'est là que tout se joue. L'autre jour, au Domaine de Fischer, vénérable cave dominant La Côte vaudoise, un vin ouvrait une dégustation du cercle vertueux Arte Vitis. Ces quatorze vigneronnes, cooptés, forment l'élite du deuxième canton viticole de Suisse. Sur ma feuille de dégustation, j'ai noté: «Robe presque noire, beau nez de myrtille, attaque sur la pulpe de cerise noire; mûr, rond, avec une touche de boisé, et un retour sur les fruits rouges croquants. Magnifique vin!»

Il s'agissait du Divico 2015 de Christian Dugon, un des meilleurs producteurs de vins rouges vaudois, dans les Côtes-de-l'Orbe, à Bofflens. Désormais officiellement autorisé, le Divico se répand lentement, mais sûrement, de Genève (10 ha recensés) au Tessin (1 ha), en passant par Vaud (4,3 ha), Neuchâtel (2,5 ha) et le Valais (1,6 ha), et dix autres cantons encore. Les vigneronnes acquiescent à la conduite de la vigne en dynamique, les Vaudois Raoul Cruchon, Blaise Duboux, ou le Valaisan Didier Joris, mais aussi le vignoble de l'Etat de Genève, tous de renom, le vinifient déjà «in purezza», comme disent les Italiens, soit en monocépage. D'autres, en assemblage. Et seulement depuis deux ou trois ans...

Obtenir une variété qui ne nécessite pratiquement aucun traitement à la vigne est

une forme de Graal. Le Divico est particulièrement adapté à la culture en bio. Au Domaine des Coccinelles, à Saint-Aubin, au bord du lac de Neuchâtel, le plus vaste domaine certifié bio (label bourgeon) de Suisse, aménagé par son père il y a vingt-cinq ans, Pierre Lambert en a planté un peu. Il livre son raisin pour ses propres cuves, suivies par l'œnologie des Caves de la Béroche, où son premier Divico «pur» (le 2015) séjourne encore. Est-ce le cépage miracle? «Oui et non, répond le producteur neuchâtelois, il permet au vigneron une économie, de produits et de temps, mais il ne résout pas le problème du travail et du respect du sol.» Le Valaisan Didier Joris, qui en a planté à Chamoson, complète: «Il nous oblige à revoir totalement notre manière de cultiver.»

Peu d'ennemis

Ses grappes lâches ne craignent que les oiseaux, friands des raisins dès qu'ils sont mûrs – et le Divico est un des premiers gorgés de sucre même s'il se récolte plus tard pour assouplir ses tanins – et la mouche Susukii. Cet insecte qui «suce» le jus a fait son apparition massivement en Suisse romande et au Tessin en 2014. Mais l'été sec de 2017 l'a grandement freiné... C'est le seul aléa, avec des problèmes parfois à la floraison, que le Divico connaisse. Il n'est sensible ni au mildiou, ni à l'oïdium, ni à la pourriture grise, trois champignons qui mettent en danger le raisin durant son cycle végétatif et nécessitent jusqu'à une dizaine de traitements phytosanitaires, avec des produits classiques

Jus clair, peau épaisse, ce raisin donne un rouge à reflets noirs dans le verre

ou admis en bio, sur les autres cépages. Cette résistance, il la doit à ses parents. Fruit du croisement par Changins du gamaret, raisin rouge obtenu par la même station de recherche en 1970 déjà, et du bronner, un raisin blanc allemand, il convoque, parmi ses ancêtres, presque tout ce qui porte le nom de *vitis* (vigne) sur la planète. Pas seulement la *vitis vinifera*, apte à élaborer le vin en Europe, mais aussi des vignes sauvages américaines (*vitis rupestris* et *linccumii*) et asiatiques (*vitis amurensis*). Ces dernières lui assurent une résistance naturelle au mildiou et à l'oïdium, qu'a perdue *vitis vinifera*. Par ces croisements nombreux, le cépage obtenu par Changins est donc un «interspécifique» (abrégé PIWI). Que la législation de l'Union européenne a exclu des dénominations d'origine protégée, pour l'instant... En France, le Divico figure sur une liste de cépages résistants en attente d'homologation, mais n'a pas été retenu en avril dernier (au contraire du bronner). A jus clair, mais à peau épaisse, ce rouge à reflets noirs dans le verre, le Divico contient une quantité très importante de resvératrol et de ses dérivés. Ces substances sont celles qui permettent à des médecins de recommander la consommation, certes modérée, de vin rouge «bon pour la santé».

Et si, après être plus sain à la vigne et pour le corps, ce cépage est de surcroît excellent à déguster, que demander de plus? Seul bémol: les consommateurs de vin se méfient de la nouveauté et accordent souvent leur préférence à des cépages mondialisés, du pinot noir (le cépage le plus planté en Suisse) au merlot, en passant par le cabernet sauvignon et la syrah, en rouge. Et en blanc, au chardonnay, au sauvignon et au chasselas, si suisse. Mais déjà pointe le Divico blanc, qui n'a pas de nom, juste un numéro de code, le RAC 2060. Il donne «un vin aux arômes qui se situent entre le sauvignon et la petite arvine», confie Didier Joris. On se réjouit de le goûter!

Un brave Helvète pour parrain

Divico: drôle de nom pour un cépage! C'est le nom d'un chef de guerre helvète (de la tribu des Tigurins), une figure de la mythologie suisse aussi controversée que Guillaume Tell. Dans sa jeunesse (il est né vers 130 av. J.-C.), Divico s'en alla battre les Romains à Agen. A un âge avancé, il représente les Helvètes face aux Romains, qui défendaient Genève, comme le raconte Jules César dans *De bello gallico*. La rencontre tourne court et les Helvètes furent écrasés à Bibracte: Divico mourut en brave sur les bords de la Saône.



Non loin de là, un autre raisin rouge, tout à fait traditionnel, a gardé le nom de César. Il n'est cultivé que sur une dizaine d'hectares dans l'Yonne. Avec 22 hectares en Suisse, Divico tient déjà sa revanche!