



Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 47'053
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 168'966 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 88188747
Ausschnitt Seite: 1/5

Les vins issus de cépages résistants intéressent



PAR **PATRICK.FERRARI**
@LENOUVELLISTE.CH

CAVES OUVERTES

Aujourd'hui les vins produits avec des cépages résistants sont encore

rare. Pourtant, pour les encaveurs qui les élèvent, ils ne manquent pas de qualités et trouvent leur public. Et ce n'est qu'un début.

Au premier regard, c'est sa couleur qui étonne. D'un violet profond, qui tire sur le noir. «On dirait presque de l'encre», commente Romaine Blaser, œnologue de la cave Le Bosset à Leytron. Le divico qui glisse doucement sur les parois de son verre réserve d'autres surprises. Au nez d'abord, avec des notes de myrtille et de mûre. «On est vraiment sur le fruit noir. C'est très original.» Comme le vin apparaît très coloré, on l'imagine très fort en bouche. Là encore, il surprend



le dégustateur. «Les tanins sont soyeux et très fins. C'est très porteur auprès du grand public», relève Christian Blaser, responsable du domaine viticole qui propose pour ces caves ouvertes son dixième millésime de divico.

Le résistant le plus répandu en Valais

Ce cépage rouge est une variété résistante ou PiWi (abréviation en allemand qui signifie résistant aux champignons). C'est-à-dire, un raisin armé de plusieurs gènes contre les deux principales maladies de la vigne: le mildiou et l'oïdium. Il est le fruit de vingt ans de recherches de l'Agroscope, centre de compétences de la Confédération en agronomie.

En 2022, le divico occupait 18 hectares sur les 4680 du vignoble valaisan. C'est peu mais cela suffit pour faire de lui le cépage résistant le plus répandu en Valais. Et sa présence devrait se renforcer ces prochaines années puisque, comme nous vous l'expliquions la semaine dernière, le canton a récemment choisi de subventionner son implantation et celle du divona, parmi une liste de 41 cépages résistants.

Les dégustateurs curieux

Direction le Jardin des vins à Sion pour découvrir une autre nuance de divico. Une nouveauté proposée par Provins, dans la gamme Maître de chais, pour un cru élevé en fût.

Là aussi, le vin semble surprendre et intéresser les visiteurs qui sont très nombreux à vou-

loir le déguster. «Les plus jeunes le trouvent assez vif et apprécient beaucoup. Les connaisseurs le trouvent peut-être encore un peu jeune», nous explique une employée de la cave au stand.



Au sein du groupe Fenaco, nous sommes convaincus que cette démarche représente bien plus qu'une tendance, une exigence du marché en pleine prise de conscience sur les enjeux environnementaux.

CHRISTIAN CONSONI
PRÉSIDENT DE PROVINS ET MEMBRE DE
LA DIRECTION DE FENACO

Ce vin produit à partir d'un résistant est une première pour Provins. En 2022, cet acteur majeur de la viticulture valaisanne a récolté 31 tonnes de divico, cultivé sur près de 6 hectares. Et son intérêt pour les PiWi dépasse ce cadre, puisqu'il dit collaborer avec un vigneron bio pour des tests grandeur nature sur une douzaine de cépages résistants différents.

«Plus qu'une tendance» pour Provins

«Nos essais entamés il y a quelques années se poursuivent et semblent prometteurs», note Christian Consoni, président de Provins et membre de la direction du groupe Fenaco. Pour ce dernier, les vins PiWi

ont du potentiel, mais celui-ci doit encore être confirmé des points de vue viticole, œnologique et de mise en marché. «Au sein du groupe Fenaco, nous sommes convaincus que cette démarche représente bien plus qu'une tendance, une exigence du marché en pleine prise de conscience sur les enjeux environnementaux.» Car les variétés résistantes ne nécessitent pratiquement aucun traitement phytosanitaire.

Un à deux traitements les années difficiles

Retour à Leytron. En plantant ses premiers ceps en 2011 déjà, la cave Le Bosset était parmi les premières entreprises à tester la mise en production du divico. «Si on a affaire à une année compliquée il suffit de faire un ou deux traitements», explique Christian Blaser.

C'est beaucoup moins que pour un cépage standard en production conventionnelle ou bio. L'économie en termes d'heures de travail et de coût de production apparaît intéressante, tout comme l'utilisation largement réduite de produits phytosanitaires. Avec une saison comme celle de 2022, il est possible de totalement se passer de sulfatage, même s'il est préconisé de traiter un minimum pour éviter que les maladies, à force, se fraient un chemin par-delà les résistances.

De quoi aller jusqu'au vin nature

Et une fois en cave, le divico n'est pas dénué de qualités. Comme d'autres variétés PiWi, il présente notamment des an-



Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 47'053
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 168'966 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 88188747
Ausschnitt Seite: 3/5

tioxydants naturels très intéressants pour sa vinification. Après

SABINE PAPILLOUD



Le travail est très simple en cave, il faut juste être prudent et rigoureux puisqu'on ne stabilise pas le vin.

ROMAINE BLASER
ŒNOLOGUE DE LA CAVE LE BOSSET
À LEYTRON

plusieurs années à le vinifier, Romaine Blaser a profité de cette caractéristique pour faire de son millésime 2022 un vin nature (sans ajout de sulfite ni levurage pour les experts). «Le travail est très simple en cave, il faut juste être prudent et rigoureux puisqu'on ne stabilise pas le vin», explique Romaine Blaser.

Son mari ajoute: «Le divico est vraiment adapté aux vigneron-encaveurs qui peuvent valoriser le cépage en vin. Peut-être un peu moins aux vigneron qui vendent leur récolte aux caves.» Car en termes de rendement, la production reste modeste.

A Leytron, Romaine et Christian Blaser présentent leur divico 2022. Grâce aux caractéristiques de ce cépage résistant, très apprécié de leur clientèle, ils ont fait de ce millésime un vin nature.

Les pionniers du Paradou à Nax

Direction maintenant la Cave du Paradou à Nax. Ici, les cépages résistants représentent presque 10% des 5 hectares de vignes exploitées. A la carte, des noms de vins issus de cépages résistants aux maladies, encore moins connus que le divico, attirent l'œil.

Des rouges nommés taïta et cornarello. Des blancs baptisés divona ou floréal. Si la petite cave naxarde est pionnière en la matière, c'est grâce à son œnologue Augusto Magallanes et son associé Jean-Laurent Spring, chef du groupe de recherche Viticulture à l'Agroscope qui a créé le divico et travaille à sélectionner de nouvelles variétés de PiWi. Les deux compères se disent forcément convaincus du potentiel de ces cépages «plus bio que le bio» pour l'avenir de la vigne et du vin en Valais.

Floréal et voltis, ces variétés qui arrivent

«Certaines des variétés qui arrivent sont très intéressantes», assure Jean-Laurent Spring. «Notamment, le floréal et le voltis, deux cépages résistants de l'Inrae de Colmar, institut français avec lequel l'Agroscope travaille actuellement pour l'obtention

de nouvelles variétés résistantes.» Le floréal est très fruité sur les agrumes. «Il a quelque chose du sauvignon et aura un très beau succès», prédit le chercheur.



Quand on fait déguster un vin produit à partir d'un cépage résistant, on ne le dit jamais. Le produit doit se défendre par lui-même.

AUGUSTO MAGALLANES,
ŒNOLOGUE DE LA CAVE DU PARADOU
À NAX

Augusto Magallanes propose cette année un premier millésime produit à partir de cette variété. «Quand on fait déguster un vin produit à partir d'un cépage résistant, on ne le dit jamais. Le produit doit se défendre par lui-même», insiste l'œnologue. Si le fait d'utiliser beaucoup moins de produits phytosanitaires est bien entendu un argument de vente intéressant, c'est le résultat dans le verre qui est essentiel pour construire le succès d'un cépage.



DES RECHERCHES POUR CRÉER DE LA PETITE ARVINE RÉSISTANTE

Le programme de recherche démarre cette année. Mené par l'Agroscope et l'Inrae de Colmar avec l'appui du canton, il vise à créer de nouvelles variétés résistantes au profil très proche de cépages emblématiques du vignoble valaisan comme la petite arvine, le païen, le cornalin et l'humagne rouge. Ce travail prendra néanmoins du temps. A noter que des recherches similaires sont menées depuis 2018 par les mêmes centres de recherche en collaboration avec le canton de Vaud sur le chasselas, le gamay, le pinot noir et le merlot.



Une grappe
de divico.

DR



Encore une fois, les Caves ouvertes n'ont pas manqué leur rendez-vous avec les papilles des amateurs de crus valaisans. SABINE PAPILLOUD

ENCORE UN SUCCÈS POUR LES CAVES OUVERTES DU VALAIS

Si vous avez fréquenté les Caves ouvertes, vous avez certainement été impressionné par l'affluence du jeudi de l'Ascension aux quatre coins du canton.

«C'était impressionnant, même si les encaveurs ont enregistré de très belles fréquentations également les deux journées suivantes. Tout comme les restaurants, d'après les retours que j'ai eus», relève Gérard-Philippe Mabillard, directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais. «C'était une très belle édition et, de l'avis général, ces Caves ouvertes ont attiré beaucoup de nouvelle clientèle, beaucoup de jeunes, et ont débouché sur de nombreuses ventes.»

Pour le directeur de l'IVV, c'est le lien «bien réel et extrêmement précieux» entre le vigneron et le consommateur qui est au cœur de ce succès.