



# Divico premier cépage multi-résistant sélectionné à Agroscope

- ✓ Haute résistance au mildiou et à la pourriture, faible sensibilité à l'oïdium (1-3 traitements préconisés selon la pression des parasites)
- ✓ Porteur des QTL de résistance RPV10, RPV3-4 (mildiou) et REN3 (oïdium)
- ✓ Haut potentiel qualitatif pour des vins de cépages ou des assemblages
- ✓ Vins de type Gamaret, très colorés
- ✓ Bouquet dominé par les fruits noirs et les notes épicées
- ✓ Vin riche en polyphénols, avec des tannins souples et enrobés, structuré en bouche



**Divico (Gamaret x Bronner)**



# Série 6: Types de vinification

## Divico de Pully 2014 et 2015

### Objectif:

Caractériser la transformation des nouveaux cépages tant au niveau technique (macération etc.) que créatif (styles de vin) afin de permettre l'élaboration de vins uniques comparables aux standards nationaux et internationaux.

### Approche pour la partie créative avec Divico:

- Vinifications classiques au niveau pilote et commerciale
- Elevage en barrique au niveau pilote et commerciale
- Macération préfermentaire à froid
- Vinification en rosé
- **Vinification renforcée (Style Amarone)**



## Série 6: Types de vinification Divico de Pully 2014 et 2015

Données analytiques sur moût

	date vendange	indice réfracto [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide tartrique [g/l]	acide malique [g/l]	N-ass. [mg/l]
<b>Pully 2015</b>	28 sept.	95	3.18	6.9	6.6	1.4	166
<b>Pully 2015 passerillage</b>	21 sept. 8 oct.	115	3.01	8.2	8.4	1.0	144
<b>Pully 2014</b>	6 oct.	90 +1.0%	3.37	7.0	6.7	2.4	144
<b>Pully 2014 passerillage</b>	25 sept. 15 oct.	117	3.40	8.6	7.0	3.0	195



## Série 6: Types de vinification Divico de Pully 2014 et 2015

- **Verre 1:**  
Divico de Pully 2015  
Vinification classique en cuve, macération 7 jours
- **Verre 2:**  
Divico de Pully 2015  
Passerillage hors souche 17°C, 75%RH 17 jours à 115°Oe  
Vinification en cuve
- **Verre 3:**  
Divico de Pully 2014  
Passerillage hors souche 17°C, 75%RH 20 jours à 117°Oe  
Vinification en cuve  
Assemblage de 2/3 passerillé et 1/3 vinification classique  
Elevage en barrique 1 année



# Série 6: Types de vinification

## Divico de Pully 2014 et 2015

Données analytiques sur vin

	alcool [% v/v]	sucre réducteur [g/l]	pH	acidité totale [g/l]	IPT	Clarté L
<b>Pully 2015 vinification classique</b>	12.7	<1.0	3.25	6.2	103	1.2
<b>Pully 2015 passerillage</b>	15.9	<1.0	3.46	6.8	150	0.6
<b>Pully 2014 vinification classique</b>	12.5	<1.0	3.50	5.3	88	3.1
<b>Pully 2014 passerillage</b>	15.8	<1.0	3.32	7.6	132	1.8
<b>Pully 2014 passerillage barrique</b>	14.2	<1.0	3.53	5.8	107	2.6



## Série 6: Types de vinification Divico de Pully 2014 et 2015

### Conclusion:

- Le Divico se prête à différents types de vinifications seul ou en assemblage.
- Son caractère boisé naturel et les tannins souples dès leur jeunesse méritent souvent un renforcement de la charpente par:
  - Des macérations prolongées
  - Un élevage en barrique
  - Un passerillage léger à moyen
- Une vinification du style Amarone séduit le segment de la clientèle habitué à ce type de vins. La clientèle classique préfère d'autres styles de vin (barrique etc.)