

Divona



Synonymes

En Suisse: aucun.

Origine

Cépage obtenu à la Station de recherche Agroscope à Pully en 1997 à partir d'un croisement entre Bronner et Gamaret (code de sélection IRAC 2060). Cépage interspécifique possédant des gènes de résistance aux maladies provenant d'espèces de *Vitis* américaines et asiatiques.

Phénologie

Débourrement: précoce.

Maturité: précoce, comme Müller Thurgau.

Importance et répartition

En raison de son homologation très récente (2018), ce cépage n'est pour l'instant présent qu'en Suisse dans le cadre d'un réseau de parcelles expérimentales (2 ha en 2018).

Aptitudes culturales et agronomiques

Caractères végétatifs: vigueur moyenne. Port semi-érigé à érigé facilitant les opérations de palissage.

Potentiel de production: moyen à élevé, grappes nombreuses de dimension moyenne. Ne semble pas particulièrement sensible aux phénomènes de coulure et de millerandage. Nécessite la plupart du temps une régulation de la récolte.

Maladies, ravageurs, carences, accidents physiologiques: résistance élevée au mildiou, moyenne à l'oïdium. Un à trois traitements contre le mildiou et l'oïdium sont préconisés en fonction de la pression des maladies durant la période floraison / nouaison / stade petit pois (BBCH 57-59 à 73-75). Ne présente pas de résistance particulière contre le black-rot et le rouget. La résistance au botrytis est généralement bonne, mais doit être surveillée en fin de maturation.

Terroirs de prédilection: semble s'adapter à un large éventail de sols et de climats, il convient toutefois d'éviter les situations les plus chaudes et les plus précoces ainsi que des terroirs particulièrement sèches.

Potentiel œnologique

Moût: neutre à légèrement aromatique, teneur en sucre élevée et niveau d'acidité moyen à faible.

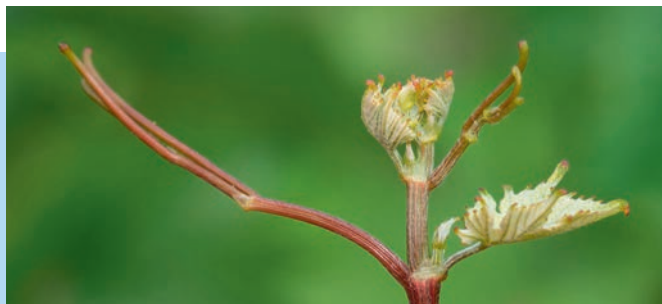
Vin: Bouquet fin, aromatique et parfois assez complexe (fruits exotiques, agrumes, notes florales, notes minérales au vieillissement). L'expression aromatique peut varier selon le terroir, le millésime et les itinéraires de vinification. Une macération pelliculaire courte favorise l'expression aromatique. Vin corsés, riches, la fin de maturation est à surveiller afin d'éviter des phénomènes de surmaturation et de déséquilibre de la composition des moûts.

Extrémité du rameau

Ouverture: complètement ouverte

Pigmentation anthocyanique: nulle à très faible

Densité des poils couchés: moyenne



Feuille adulte

Forme du limbe: pentagonale

Nombre de lobes: 5 à 7

Couleur de la face supérieure: vert foncé

Pigmentation des nervures: nulle

Cloûre: forte

Forme des dents: mélange de dents à côtés rectilignes et convexes

Ouverture du sinus pétiolaire: chevauchant

Densité des poils couchés (face inférieure): moyenne

Densité des poils dressés des nervures (face inférieure): nulle ou faible

Echelle en cm
0
5
10
15
20
25



Face inférieure

Jeune feuille

Couleur (face supérieure): jaune à légèrement bronzée

Densité des poils couchés (face inférieure): moyenne



Face supérieure

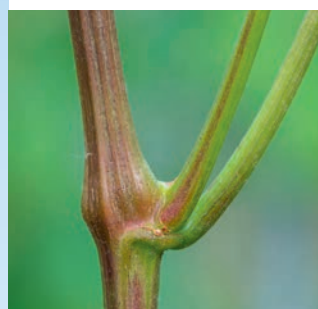


Face inférieure

Rameau

Couleur de la face dorsale: vert et rouge

Couleur de la face ventrale: vert

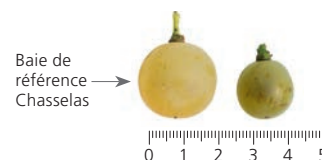


Face dorsale



Face ventrale

Echelle en cm
0
5
10
15
20
25



Baie de référence Chasselas

0 1 2 3 4 5

Grappe

Longueur: petite à moyenne

Compacité: lâche à moyennement compacte

Pédoncule: moyen

Forme: conique

Nombre d'ailes: 1-2

Baie

Longueur: courte

Forme: sphérique

Couleur de l'épiderme: vert jaune