

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **La Ville de Pully commercialise un nouveau vin blanc**

---

**Le Divona, un nouveau cépage blanc permettant un processus de vinification naturel, est désormais disponible à la Cave de la Ville.**

Créé par la Station de recherche suisse Agroscope dans le cadre du programme de création de nouveaux cépages par hybridation entre variétés européennes et débuté en 1965, ce nouveau cépage blanc légèrement aromatique porte le nom de Divona, la déesse celte des sources.

La résistance élevée du Divona aux champignons (le mildiou et l'oïdium) permet de le cultiver sans aucun produit chimique. Seul un traitement biologique par an est nécessaire, contre 8 à 10 traitements pour d'autres types de cépages. Les premiers ceps de Divona ont été plantés il y a cinq ans dans le vignoble de Pévret. La première vendange digne de ce nom a pu avoir lieu en 2019 et peut donc être commercialisée en cette année. Actuellement environ 3'500m<sup>2</sup> sont exploités en Divona à Pully.

Le Divona est obtenu à partir d'un croisement entre Bronner et Gamaret. C'est un vin avec un bouquet fin, aromatique et parfois assez complexe (fruits exotiques, agrumes, notes florales, notes minérales au vieillissement). L'expression aromatique peut évidemment varier selon le terroir, le millésime et les itinéraires de vinification. On pourrait le décrire plutôt comme un vin de gastronomie, qui séduira des palais curieux et sensibles à son côté naturel.

Il est désormais disponible à la dégustation et à la vente, soit directement à la Cave de Pully soit sur le site web <https://cave.pully.ch/>.

Pully, le 16 septembre 2020 – La Municipalité

*Renseignements complémentaires :*

Ville de Pully – Direction des domaines, gérances et sports, Lydia Masméjan, Conseillère municipale – Sébastien Cornuz, Chef de service – 021 721 35 26