

# La population variétale des De l'Estre

Accessions CURA A095, A093, A101 – A094 – A096, A097 – A098 – A100 / Munq 704

**De l'Estre, Sainte-Germaine, Pomme de Comte, Letre, Reinette à Cul Noir, Coujouno... réunies sous l'appellation commerciale de Reinette de Brive**

Vaste variété-population du Massif central, produite commercialement à assez grande échelle dans les zones montagneuses ou d'altitude de la bordure nord, nord-est et sud-est de la région. Les appellations ont été nombreuses, certains auteurs n'ayant pas hésité à différencier la Reinette de Brive de la De l'Estre (Tricault), de même pour la Sainte-Germaine (Leroy) ou encore la pomme de Comte qui serait plus aplatie. En fait l'arbre est tellement caractéristique qu'il ne peut s'agir que de clones, qui diffèrent principalement par la coloration et la taille du fruit. Un recensement et une clonothèque ont été mis en place dans les années cinquante. Cela a donné lieu à la sélection de deux clones dévirosés et diffusés par le CTIFL jusqu'à l'abandon de cette variété en raison de sa difficulté de mise à fruit et de conduite. Cette variété très ancienne doit son nom à l'intendant de la généralité de Limoges, Turgot, qui, visitant les campagnes de Corrèze en mai 1770, se fit surprendre par un orage près de Saint-Germain-les-Vergnes, entre Tulle et Brive. S'abritant dans une ferme, celui-ci demanda quelque chose à manger, et reçut du pain et une pomme que le paysan demanda à sa femme de prendre sur le bord de la fenêtre, l'*estro* en Limousin. Turgot, l'ayant fort appréciée, chercha à la propager et n'ayant retenu que le nom de *Pouma de l'Estro* (pomme de la fenêtre), il nomma ainsi cette variété de Saint-Germain.

Le pépiniériste - pomologue Tricaux la décrit comme étant « une étoile, qui est dans les pommes dures, ce que la Canada et la *Calville blanc* sont dans les pommes tendres... Cette variété mérite d'être améliorée par la sélection et peut devenir en lui donnant de la fertilité, un fruit standard hors ligne ».

En 1946, lors d'un colloque sur la pomme en Bretagne, partant du constat qu'étant la meilleure pomme tardive régionale du limousin, elle est par conséquent adaptée aux terrains d'origine granitiques. « Elle se conserve aussi longtemps que Reinette de Caux et Reinette du Mans et, en Bretagne, elle leur est supérieure en qualité ».

L'étude des fruits de la variété de l'Estre en conservation montre qu'ils émettent peu d'éthylène, raison de leur très lente évolution, et en conséquence de leur très longue conservation.

Le conservatoire d'Aquitaine observe dans sa clonothèque de De l'Estre, 5 types d'arbres présentant des différences notables parmi les 13 accessions conservées jusqu'en 2021.



C'est le fruit moyen qui est ici décrit.

**Origine** : Corrèze, Haute-Vienne, Creuse, Aveyron, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne

**Maturité** : très tardive (fin décembre) – (récolte dernière semaine d'octobre) – de très longue conservation, jusqu'en juin

**Floraison** : mi-précoce à moyenne, échelonnée.

**Fruit** de calibre généralement moyen, qui peut considérablement grossir selon le système de conduite adopté, de forme cylindrique, côtelé et dissymétrique, plus développé d'un côté. Pédoncule assez court et fin inséré dans une cuvette moyennement profonde et étroite. Cuvette oculaire assez profonde et bosselée enserrant l'œil mi-clos.

Épiderme à fond jaune, plus ou moins couvert de liège, plus ou moins strié de pourpre pâle ou de rose violacé sur une face, mais caractérisé pour la totalité des clones par un recouvrement liégeux dense sur le pôle pédonculaire, de couleur marron clair cuivré brillant.

**Chair** est de type reinette, jaunâtre, à grain fin, dense, très sucrée, acidulée, juteuse et très parfumée.

La De l'Estre a toujours été fortement appréciée dans sa zone de production, connue pour son excellente qualité gustative et sa très longue conservation.

Elle est délicieuse aussi bien crue que cuite. Les arbres âgés devenant très productifs, les excédents étaient traditionnellement utilisés en Limousin pour faire du cidre. Variété sensible aux conditions climatiques et au terroir. De meilleure qualité en altitude et sur porte-greffe un peu vigoureux.

**Arbre** de faible vigueur, présentant des angles d'insertion de ses ramifications extrêmement fermés, avec un bois rigide et cassant, difficile à arquer. La mise à fruit est lente. Malgré une bonne répartition des fruits sur les branches, la production est hétérogène en grappe de deux à quatre fruits. L'éclaircissage est obligatoire.



Variété rustique, très peu sensible à la tavelure sur feuilles et sur fruits, au monilia et aux pucerons cendrés, mais sensible au chancre européen sur tronc et charpentières dans certaines conditions.

Résultat du test réalisé par l'INRA d'Angers par inoculation en serre de souches de races communes de tavelure sur variétés greffées sur porte-greffe vigoureux : résultats variables mais plutôt sensible.



**Particularités variétales de l'arbre : A095 = A093 = A101**

On observe dans ces types variétaux, une forte disjonction entre le port originel naturellement dressé et le port ouvert qu'elle aura plus tard.

Jeune, l'arbre est de type I ou II de fructification ; sans extinction des bourgeons les coursonnes courtes alternent.

Plus tard sous le poids des fruits les branches plient sous l'horizontale. L'arbre dans cette situation ressemble davantage à un type III : extinction naturelle des bourgeons et possible retour à fruit.

Ainsi, cette variété, de grand intérêt, peut porter régulièrement des fruits chaque année à condition de plier précocement ses futures branches fruitières les plus vigoureuses et surtout de réaliser un éclaircissage rationnel de ses fruits.

**A094**

Clone à fruits liégeux.

Arbre présentant un retour à fruit en terminal.

**A096, A097**

L'arbre de ce clone semble plus trapu et les fruits plus gros.

De plus, l'arbre de l'A097 présente une extinction sur bourse.

**A098**

Son port est érigé et nécessite une arcure artificielle de ses branches fruitières.

Avec un éclaircissage manuel des fruits en excès, ce type variétal peut produire régulièrement.

Ce clone semble plus sensible aux chancres à Nectria.

**A100**

Ce type est proche de A098, mais alterne.

**Généalogie**

De l'Estre est un descendant de Reinette Franche, le second parent étant inconnu à ce jour.

*La variété De l'Estre a été propagée, en raison de ses mérites, dans toutes les régions de France. Elle est encore aujourd'hui beaucoup appréciée par les arboriculteurs amateurs puisque 21 collectifs différents l'ont fait analyser pour vérifier son identité. Ses pépins ont été semés et ont permis des obtentions méritantes, la plus connue étant la Jolibois, obtenue de semis par Alfred Jolibois, pépiniériste, à Gurgy (Yonne) avant 1940. A ce jour, 19 autres descendants de De l'Estre ont été identifiés parmi lesquels Pomme Pierre A228, Cylindre d'Or A156, Fausse Lestre A099, présents dans les collections du Conservatoire d'Aquitaine*





**Reinette Franche MUNQ 278** *In Annales de Pomologie belge et étrangère Edition originale 1853 réédition 1998*

Très ancienne (1510, Charles Estienne), probablement d'origine normande, de qualité gustative excellente, a été l'une des variétés qui a eu la plus de descendants parmi le patrimoine européen. Les données actuelles de génotypage par marqueurs SSR donnent 305 descendants directs de Reinette Franche.

**Variété inconnue**



**De l'Estre, Sainte-Germain, Pomme de Comte, Letre, Reinette à Cul Noir, Coujouno... réunies sous l'appellation commerciale de Reinette de Brive**

**A095, A093, A101 - A094 - A096, A097 - A098 - A100 / Munq 704**

Est un des multiples descendants de Reinette Franche, le second parent étant inconnu à ce jour.

Elle a de nombreux descendants dans les collections du Conservatoire d'Aquitaine dont Pomme Pierre A228, Cylindre d'Or A156, Fausse Lestre A099, etc.



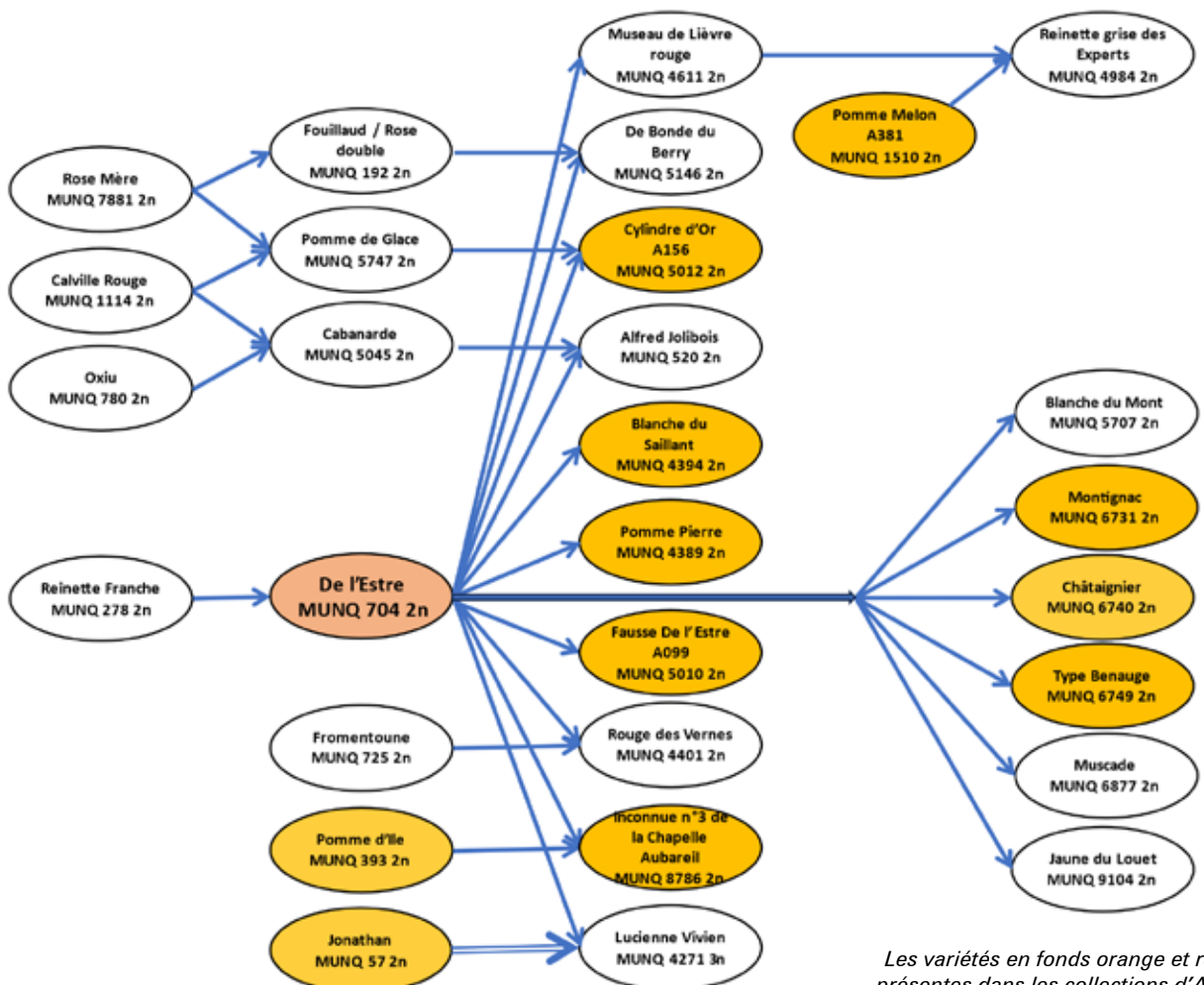
**Pomme Pierre A228**



**Cylindre d'Or A156**



**Fausse Lestre A099**



Les variétés en fonds orange et rose sont présentes dans les collections d'Aquitaine