

Roussane de Monein



Variété célébrée depuis au moins un siècle et demi lors de la fête traditionnelle de Monein (anciennement Fête aux pêches et aux raisins), qui a lieu en général le premier dimanche d'août. Sa production s'était considérablement réduite à la fin du xx^e siècle, à tel point que les agriculteurs locaux n'ont pas souhaité la voir figurer à l'Inventaire du patrimoine culinaire de la Région Aquitaine.

Au début des années 2000, un projet de revalorisation de la variété a été lancé par le Comice agricole de Monein, ce qui a amené plusieurs producteurs, généralement viticulteurs, à rechercher des pieds-mères pour greffer cette variété. Après étude, il est apparu que l'appellation Roussane de Monein était portée par plusieurs Roussanes différentes, résultats de probables mutations ou semis. Il est même vraisemblable que des variétés autres que la Roussane aient été produites à Monein en tant que Pêche de Monein, et cela de très longue date.

En raison de l'avance importante de maturité constatée depuis un demi-siècle, la date de la Fête de Monein n'est plus en adéquation avec la maturité de la Roussane locale.

Origine : Béarn, Pyrénées-Atlantiques

Maturité : mi-juillet, qui s'échelonne en trois passages minimum, depuis le 15 juillet jusqu'au 23 juillet en année normale. En année précoce, le début de la récolte peut débuter dès le 8 juillet et s'étaler jusqu'au 18.

Floraison : moyenne, pleine floraison entre le 14 et le 18 mars, fleur de type campanulée, rose.

Pêche de gros (à très gros) calibre, surtout après éclaircissage ou taille sévère, de très bel aspect, arrondie dissymétrique, présentant une lèvre plus développée sur une face, à pédoncule court.

Épiderme jaune-orangé maculé de rouge pourpre sur la joue ensoleillée, qui peut gagner la quasi-totalité de la surface sur les fruits bien éclairés, pointillé de rouge, finement rayé. Pubescence dense mais rase.

Chair orangée, typique des Roussanes, légèrement veinée de rouge à proximité du noyau et sous l'épiderme, fondante, extrêmement juteuse, très sucrée, relevée d'une pointe d'acidité, extrêmement parfumée, de très grande qualité gustative. Peau qui se détache facilement, le fruit se pèle sans difficulté.

Fruit parfumé, fragile à la manipulation.

Arbre vigoureux, à mise à fruit rapide, à production moyenne, dont la structure est plutôt étalée et l'insertion des rameaux ouverte.

Sa ramification acrotone (les jeunes rameaux se développent en bout de branche) confère à l'arbre un port semi-dressé à étalé si la taille pratiquée n'est pas trop sévère.

Les chiffonnes et bouquets de mai sont nombreux.