



Reinette d'Or ou Reinette Dorée

Accession CURA A264 / Munq 244

La Reinette d'Or est certainement la variété la plus étonnante de tout le Sud-Ouest. Sa petite taille ne la dévalorise en rien, peut-être est-ce même ce qui la rend si chère, tout particulièrement aux enfants. Elle ne cesse pas de surprendre et on peut la considérer comme la pomme d'or du Conservatoire d'Aquitaine.

Appelée Reinette d'Or jusqu'au début du XX^e siècle, elle fut ensuite nommée Reinette Dorée et Ambrette dorée. C'est sous ce nom qu'on la retrouve de nos jours, entraînant quelques confusions avec les Reinettes Dorées existantes, de Vitry, de Corrèze... toutes très différentes de cette merveilleuse petite pomme réellement dorée, excellentissime et tellement particulière.

Les pomologies présentent peu de descriptions sous ce nom, ce qui paraît bien surprenant pour une variété si typique. Certains rapprochements ont été faits à tort avec la Golden Pippin des Anglais, antérieure à 1629. En France, c'est probablement son petit calibre qui l'a maintenue dans l'anonymat. Cette variété a été retenue par la commission pomologique de la société d'horticulture de la Gironde de l'année 1860 et présentée, sous le nom de Reinette d'Or du Lot-et-Garonne, comme faisant l'objet d'un important commerce dans ce département. La Revue horticole de la Haute-Garonne la décrit en 1868 comme très estimée dans les environs de Bordeaux et dans le Lot-et-Garonne. Charles Baltet en 1884 dans son Traité de la culture fruitière commerciale et bourgeoise la cite aussi, sans la décrire, comme une « variété de pomme locale parmi les moins répandues, originaire de l'Agenois à l'instar de Double Rose, Blanche d'Italie et De Graine ».

Peu fréquente à la fin du XX^{ème} siècle, seules 3 accessions de cette variété ont été introduites par le Conservatoire d'Aquitaine de 1979 à 2021. C'était la variété qui se conservait le plus tard dans le haut Agenais où elle régnait en maître.

La Reinette Dorée a longtemps été utilisée pour la confection des tourtières, gâteaux feuilletés traditionnels du Sud-Ouest, fréquemment fourrés aux pommes. Mais elle eut le tort d'être trop petite et de ne plus convenir à l'épluchage à la machine. Aussi fut-elle remplacée par notre trop célèbre Golden !

Origine : Nord Lot-et-Garonne, Lot, Dordogne

Analyses moléculaires INRAE 2011 : Munq 244 – diploïde
Fenouillet Aubert

Maturité : assez tardive (fin Octobre - novembre) - (récolte en deux fois : 1^{er}- 5 septembre (chute précoce brutale et parfois totale puis fin septembre) - conservation jusqu'en juin

Floraison : mi-tardive à tardive, échelonnée en fonction de l'âge des rameaux (deux stades entre fleurs sur bois âgés et les fleurs latérales au bois d'un an). La floraison de Reinette dorée est volubile, extraordinaire. Les pétales sont très colorés de rouge carmin y compris en pleine floraison.

Fruit de petit calibre, plus large que haut, très côtelé au sommet de la cuvette de l'œil.

Pédoncule court enserré dans une cuvette assez profonde et étroite.

Épiderme jaune doré, parfois légèrement fouetté d'orangé ou de carmin à l'insolation, très parfumé et devient particulièrement cireux à la conservation.

Chair blanche, fine, juteuse, très sucrée, à saveur très prononcée.

Les pépins marron clair, arrondis et petits, sont bien souvent très nombreux.

La Reinette d'Or excellente en gelée, son épiderme jaune citron riche en parfum confère à celle-ci une qualité particulière et une couleur jaune rosé translucide.

Analyse des jus : Teneur en sucre très élevée et acidité élevée à parfaite maturité (diminue rapidement au-delà)

Teneur en vitamine C du fruit non pelé à maturité : au-delà de la moyenne

Arbre assez peu vigoureux, à ramifications mi-ouvertes, à feuillage clair, capable de mettre à fruit dès la deuxième année, même greffé sur porte-greffe vigoureux.



Reinette dorée est l'exemple de variété totalement alternante, incapable de fructifier l'année suivant une production généralement abondante. L'éclaircissage de 50% des fruits est nécessaire dès la première année de mise à fruit pour éviter l'alternance totale.

De type II de fructification Reinette dorée produit, en absence d'éclaircissage, un an sur deux sur tous les supports de fructification, y compris en position latérale aux rameaux âgés d'un an.

Variété peu sensible à la tavelure sur le feuillage mais qui peut présenter une sensibilité sur fruits dans certaines conditions, peu sensible aux pucerons et au monilia. Lorsque la saison proche de la récolte est humide, les fruits, dont l'épiderme est légèrement cireux, peuvent se couvrir de taches dues à un champignon responsable de la maladie de la suie (*Gloeodes pomigena*) qui les rendent noirs et collants d'une façon très désagréable.

Aucun arbre n'a été observé porteur de chancres. Reinette dorée supporte assez bien les gelées tardives.

Généalogie

Cette étude est réalisée par les Croqueurs de pommes à partir de l'interprétation de résultats des analyses moléculaires obtenus par l'INRAE d'Angers en combinaison avec d'autres informations acquises indépendamment.

Contributeurs : Y. BARBIER, D. TORTEVOIS



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

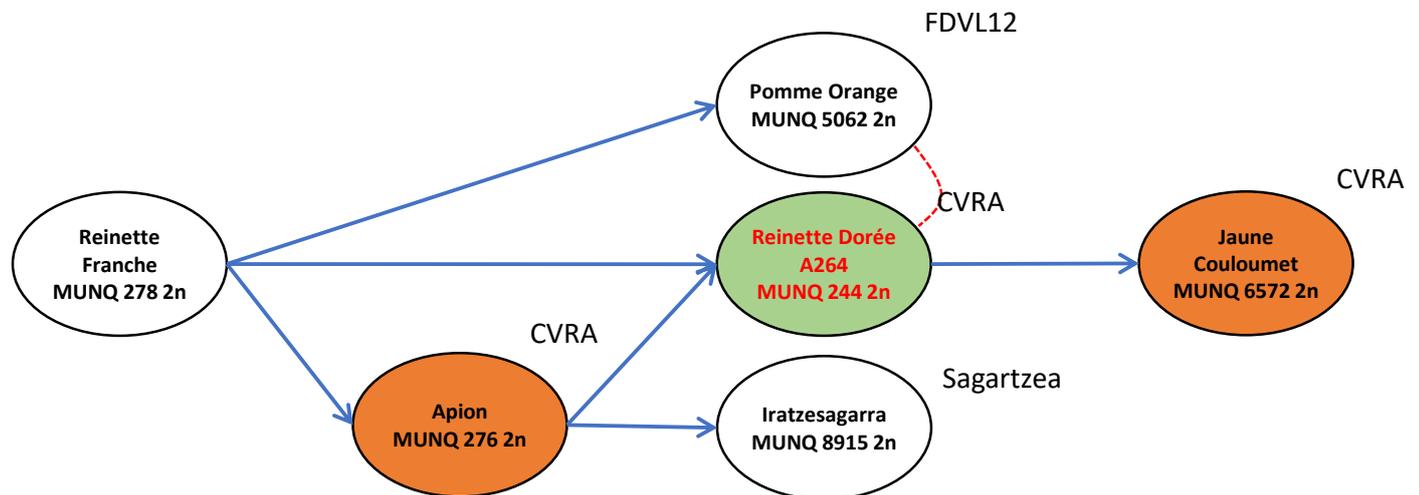


Apion - Api Jaune A031 / Munq 276

Issue du département du Gers, présente dans les collections d'Aquitaine sous deux synonymes Pomme Pion et Api Jaune, elle-même descendante de Reinette Franche. Pomme jaune de très petit calibre et de qualité moyenne.



Reinette Franche Munq 278, 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 (18% des 1400 Munq européens étudiés avec puces génotypages sont liés à Reinette Franche dont 60 descendants directs).



Les variétés en fonds orange et vert sont présentes et uniques dans les collections d'Aquitaine
Pour les autres le lieu de prélèvement des variétés analysées est indiqué