

## Reinette d'Or - Reinette dorée - A264

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 <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle, elle fut ensuite nommée Reinette 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 ».

Cette variété mûrit au début de l'hiver. Elle se conserve jusqu'en mars sans difficulté, et bien au-delà, mais en se ridant si elle n'est pas dans une atmosphère humide. 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.

Sa diffusion de longue date a permis de créer des clones voisins dont certains sont de calibres plus élevés.

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

**Maturité** : assez tardive, décembre – (récolte en deux fois : 1<sup>er</sup>-5 septembre (chute précoce brutale et parfois totale) puis 10-15 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 de 1 an). La floraison de Reinette dorée est volubile, extraordinaire. Les pétales sont très colorés de rouge carmin, y compris en pleine floraison. Contrairement à la plupart des variétés anciennes qui, comme elle, résistent bien aux gelées tardives, sa floraison est groupée. Les fleurs, de taille relativement petite, se forment sur les bois jeunes, même sur le bois de 1 an (en position latérale et terminale). Cependant, l'arbre ne prend pas un port très pleureur car les fruits sont répartis sur toute la longueur des branches.



**Fruit** de petit calibre, plus large que haut, très côtelé au sommet de la cuvette de l'œil. Celle-là, profonde et large, enferme un œil petit et fermé.

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 est divine en gelée, son épiderme jaune citron riche en parfum confère à celle-ci une qualité particulière et une couleur jaune rosé translucide.

**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 ; elle ne portera aucun fruit, quoique nous eussions fait pour préparer leur retour : taille, extinction (dépérissement physiologique) de bourgeons, éclaircissage de fruits... Elle ressemble pour ce caractère à la célèbre pomme à cidre de l'ouest de la France Petit Jaune.

Cependant, pour obtenir des fruits chaque année, il est possible de créer une désynchronisation artificielle de la fructification entre arbres, de façon à avoir chaque année un ou plusieurs arbres à fruits et un ou d'autres arbres sans fruits. Pour cela, au printemps d'une année fructifère, il sera nécessaire de déflorer totalement l'arbre ou les arbres que nous voulons mettre en contre alternance (caractérise les variétés ne pouvant fleurir ni fructifier tous les ans).

De type II de fructification (classification pour la répartition et l'évolution des organes fructifères chez le pommier), Reinette dorée produit un an sur deux, sur tous les supports de fructification, y compris en position latérale aux rameaux âgés de 1 an.

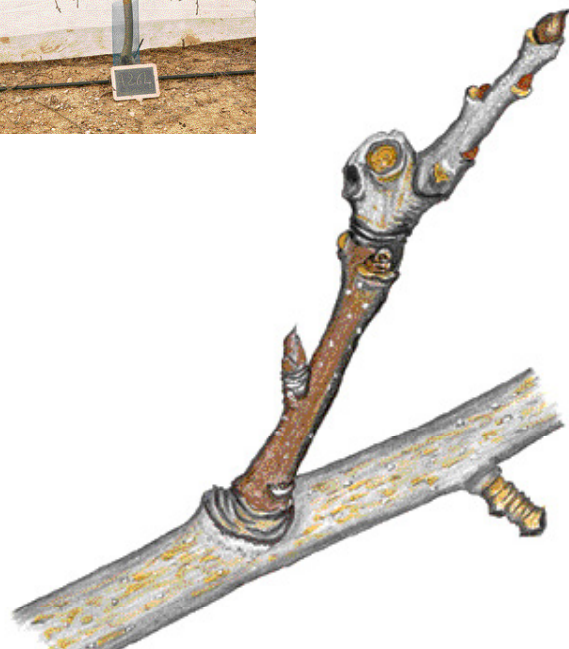
Elle a été croisée dernièrement par le Conservatoire d'Aquitaine avec d'autres variétés à fructification régulière pour tenter d'obtenir une descendance ayant à la fois son haut niveau de qualité gustative et une capacité à fructifier tous les ans.

Variété peu sensible à la tavelure sur le feuillage mais assez sensible sur fruits, peu sensible aux pucerons et au monilia. Mais 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.



Floraison latérale au bois âgé de 1 an très fréquente l'année de production.



Les coursonnes fructifiant de façon alternée sont grêles l'année sans fruits et trapues l'année avec fruits.