

Les Guindoulh

Origine : Sud-Ouest

Les Guindoux sont les cerises les plus fréquemment citées dans les campagnes de l'ensemble du Sud-Ouest. Leur caractéristique première est d'être de gros calibre. Leur floraison est assez tardive. Leroy présente la cerise Guindoux accompagnée de deux synonymes : Guigne de Gascogne, très hâtive, et Guigne Noire Hâtive, à floraison précoce.

Il décrit aussi une autre variété, plus proche des Guindoulh du Sud-Ouest, sous l'appellation de Guigne Noire Commune, à floraison tardive, précisant

qu'elle est communément appelée dans le Midi de la France Guindoulle et en Italie Corbini (de corbeau) en allusion à la couleur de sa peau.

Il semble que l'appellation « Guindoulh » désigne le plus fréquemment des variétés de griottes, multipliées par rejet, qui correspondent à des types locaux très précis et distincts. Chacun s'accorde à présenter un type particulier de Guindoulh, présent depuis des siècles sur sa propriété et toujours très bien distingué de ceux qui ont pu éventuellement être apportés de propriétés voisines ou éloignées.

Guigne noire commune (description bibliographique)

Maturité : fin juin

Arbre vigoureux, à ramifications étalées. Floraison tardive, étalée dans le temps. Fertilité moyenne.

Fruit de calibre moyen, groupé par deux, en forme de cœur plus ou moins pointu. Épiderme rouge-noir brillant, finement ponctué de rouge clair.

Chair grenat foncé, semi-tendre avec de nombreux filaments. Jus assez abondant, pourpre, acidulé et sucré. Noyau assez petit, arrondi.

Guindouhl du Tarn



Origine : Tarn

Maturité : précoce pour un *cerasus* – deuxième et troisième semaines de juin

Floraison : tardive (9-10 avril)

Cerise de calibre moyen à assez gros, réniforme aplatie, plus large que haute à sutures et sillons peu marqués, pédoncule court (3,5 cm), très adhérent au fruit et point pistillaire en creux dans la zone ventrale.

Épiderme pourpre à noir, sans ponctuation.

Chair pourpre, assez ferme pour un *cerasus*, à jus pourpre, très abondant, de saveur sucrée (IR 16,5 à 20,5).

Arbre semi-dressé, multi-axes, très ramifié. Les bouquets de mai sont principalement répartis sur les bois âgés de 2 et 3 ans (cf. dessin). Plus tard ils dépérissent. Pourtant, certains, mieux éclairés, perdurent et produisent plus de 6 ans.



Bouquets de mai sur bois âgés de 2 à 3 ans.

Les Guins

Origine : Sud-Ouest

Maturité : dernière quinzaine de juin

Le mot « guin » correspond à l'appellation locale de toutes les cerises de l'espèce *Prunus cerasus*. Les arbres sont très fertiles, très ramifiés. Toutes ces cerises, quel que soit leur calibre, sont arrondies, à épiderme très coloré d'un rouge noirâtre très foncé, à pulpe elle aussi très colorée, molle, fondante, juteuse, qui conserve, même à parfaite maturité, une légère acidité servant à relever le goût très sucré.

La longueur du pédoncule n'est pas constante. Ces cerises, très recherchées sur les marchés de la région jusqu'au début du xx^e siècle, se vendaient toujours à un prix supérieur aux autres cerises et bigarreaux. Une de leurs qualités était d'être peu fréquemment véreuses, bien moins que les bigarreaux. Certains guins bien localisés portaient des appellations précises : ainsi le Guin des Charentes, à floraison très précoce, à fleur rose, l'ancien Guin de Rions de petit calibre et le Gros Guin noir.

Guin noir ariégeois (description bibliographique)

Maturité : mi-juillet

Fruit assez gros, chair molle très colorée, juteuse, acidulée, sucrée, parfumée. Excellent en clafoutis.

Arbre vigoureux de fertilité irrégulière, très érigé durant sa période de croissance, et qui s'étale par la suite.

Traditionnellement multiplié par rejets de pieds.

Assez sensible au monilia sur fleurs.

Guin noir de Gironde (Gros Guin noir).



Les arbres âgés érigés, très vigoureux, présentent un point de greffe de gros diamètre. Le feuillage sain dont les feuilles de taille moyenne ont des nectaires jaune paille à orangé. Ils sont extrêmement florifères mais parfois assez peu fertiles. C'est l'arbre qui avait la plus grande valeur commerciale au siècle dernier.

Maturité : mi-tardive – deuxième et troisième semaines de juin

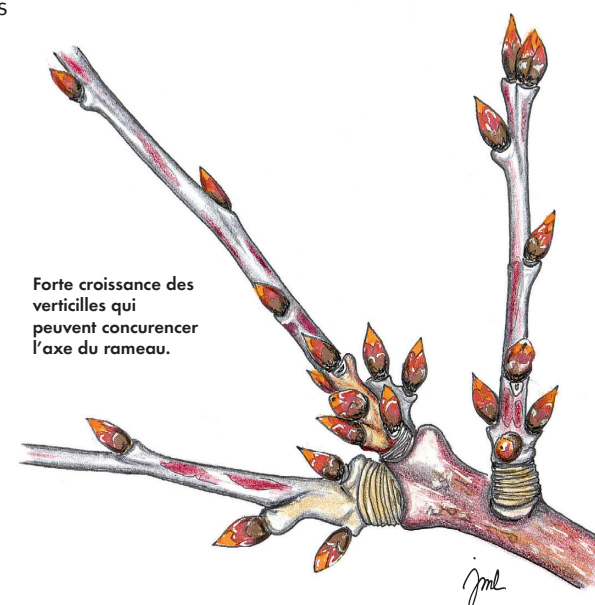
Floraison : tardive – mi-avril

Fruit de gros calibre, arrondi, à cuvette pédonculaire marquée, à pédoncule adhérent. Épiderme entièrement noir.

Chair dense, pourpre, à jus abondant de couleur pourpre, acidulé, sucré (IR 19), très agréable. Noyau globuleux, de calibre moyen.

Arbre âgé érigé, multi-axes, très vigoureux. Les verticilles sont puissants, trapus et malgré tout florifères (cf. dessin).

Les bouquets de mai fructifient sur bois de 2 ans avec un net gradient de la base vers le sommet. Ils dépérissent rapidement sur bois âgés de 3 ans.



LES CERISES ANGLAISES

Royale hâtive, Anglaise hâtive, Griotte hâtive, Guindolle, May Duke



Cette **cerise** est encore très présente de nos jours, bien au-delà de la Gironde. Nous n'en connaissons pas l'origine exacte, anglaise ou girondine selon les auteurs. Le seul fait qu'elle soit présente dans ce département où elle est généralement appelée Griotte hâtive depuis au moins trois siècles nous incite

à la présenter comme appartenant au patrimoine local.

Il est probable que, comme toutes les variétés très multipliées depuis une longue période dans une même région, elle ait laissé un assez grand nombre de descendants bien adaptés.

Origine : Gironde

Maturité : précoce – deuxième quinzaine de mai, se prolongeant longtemps en juin

Floraison : précoce – dernière semaine de mars

Cerise de calibre assez gros, légèrement cordiforme.

Épiderme de couleur rouge foncé brillant devenant presque noire à maturité.

Chair légèrement colorée, fondante, très juteuse, très sucrée (IR 15-17) et légèrement acidulée, de très bonne qualité gustative.

Arbre vigoureux, très fertile, à rameaux érigés. Arbre se développant soit sur un tronc unique, soit sur plusieurs troncs.

Sa ramification est semi-dressée, de type spur, les bouquets de mai peuvent s'empiler plus de 8 ans.

Les bouquets de mai dépérissent, en présentant une surface foliaire très réduite et des bourgeons floraux qui se dessèchent et chutent.

Légèrement sensible au monilia sur fruits.

