

Reinette de Saintonge A253-257



existant sous plusieurs formes, la vraie étant cultivée en Saintonge et dans les Charentes : « si le fruit est bon et tardif, par contre cette variété présente de gros défauts pour le commerce : l'arbre manque de vigueur ; les rameaux sont minces et se cassent facilement ; les fruits sont surtout trop petits et se rident pendant la conservation ».

Origine : Gironde, Charente, Charente-Maritime, Pyrénées-Atlantiques
Maturité : janvier (récolte dernière semaine d'octobre et première de novembre), conservation jusqu'en mai
Floraison : mi-précoce. En pleine floraison, les pétales sont roses.

Fruit de calibre moyen à assez petit, tronconique plus ou moins allongé, régulier. Œil fermé à sépales verts au fond d'une cuvette de la largeur de l'œil, peu profonde à bordure lisse. Pédoncule assez court dans une cuvette étroite et peu profonde à bordure aussi très lisse. **Épiderme** assez épais, vert sombre à vert cuivré selon les clones, ponctué de lenticelles blanches, quelquefois verruqueux (clones probablement virosés). **Chair** blanc verdâtre, assez grossière, peu juteuse, sucrée et très légèrement acidulée. Elle devient farineuse à la conservation. **Arbre** très homogène et très caractéristique, élancé, peu vigoureux, à branches grêles

érigées, très longues, qui s'ouvrent en parapluie sous le poids des fruits, avec un feuillage peu dense. Chaque arbre a la capacité de porter des fruits assez éloignés du type standard. Leroy signalait déjà ce phénomène qui a engendré des erreurs de dénomination dans plusieurs pomologies, et nous ne pouvons que confirmer ce fait observable dans tous les milieux. Sa présence en Pays basque se traduit souvent par l'apparition de chancres sur le tronc, probablement liée à l'excès d'humidité de cette région pour cette variété, alors qu'elle ne présente pas ce problème ailleurs. C'est un type III de fructification*. Les réitérations* sont fortes et dressées lorsque l'arbre est vigoureux. L'extinction* des bourgeons est importante à l'âge de 3 ans. Les coursonnes alternent durant les premières années mais se mettent à produire fruit sur fruit lorsqu'elles vieillissent. Un éclaircissage manuel des fruits est nécessaire pour bien répartir la production de fruits chaque année.

Variété très sensible à la tavelure sur feuillage, le fruit l'est beaucoup moins, peu sensible au monilia et aux pucerons cendrés.

Son histoire est très ancienne. Elle semble originaire du Poitou, où elle était appelée **Blandilalie** (la douce et agréable) ou **Blandilalié**, probablement dès le X^e siècle. Jean de La Quintinie (jardinier du roi Louis XIV) la connaissait encore en 1688 sous son appellation d'origine, mais elle était déjà multipliée un peu partout sous le nom de **Haute-Bonté**. Elle fut importée dans divers pays au XVIII^e siècle, aux États-Unis en 1636, ainsi qu'en Hollande et en Angleterre où elle fut cultivée. Leroy la décrit encore en 1873 sous l'appellation Haute-Bonté, mais ajoute avec regret que le congrès pomologique l'a retenue en 1867 sous le nom de **Reinette de Saintonge**, parce que c'est la région où elle est le plus cultivée. Variété très diffusée à l'ouest de la région, qui ne semble pas avoir donné lieu à la formation d'une population (à peine peut-on remarquer la coloration légèrement plus orangée de certains clones, par ailleurs souvent dénommés Oranges de Saintonge). Cette variété de maturité très tardive, au fruit très résistant et de très longue conservation, a été commercialisée dans la région et exportée en Angleterre. En 1946, elle était signalée comme



Retour à fruit si la pousse de bourse est longue. Extinctions fréquentes.

