

Pommiers à cidre

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
AMANDA 		mi-octobre		douce			
ANTOINETTE	Seine Maritime, Oise	fin octobre	globuleux aplati, lavé de rouge	douce amère	moyen à gros	moyenne	pollinisateur : Muscadet de Dieppe
A TROCHE		novembre	épiderme jaune verdâtre, chair blanche juteuse, peu sucrée et peu parfumée		moyen		vigueur moyenne
 AVROLLES	Yonne	novembre	globuleux, rayé et lavé de rouge, chair juteuse	aigre	petit à moyen	moyenne	pollinisateurs : Pomme de Boué, Bedan, Doux Vêrêt de Carrouges, très bonne conservation
 BEDAN	Bretagne, très ancienne (mentionnée dès la fin du XIVème siècle), présente dans tous les départements cidricoles	fin novembre	jaune tâche de rouge, chair parfumée	douce amère	petit à moyen	moyenne	pollinisateurs : Binet Rouge, Pomme de Boué, Avrolles, Doux Vêrêt de Carrouges
BELLE FILLE DE LA MANCHE		fin septembre - début octobre	jaune foncé tacheté de roux, chair tendre et douce	douce amère	moyen	très bonne	arbre très vigoureux, pollinisateur : Cartigny
 BINET ROUGE	Seine Maritime, Calvados	début novembre	ovoïde, fruit jaune rayé de rouge orangé	douce amère	petit	forte	peu sensible à la tavelure et au chancre pollinisateurs : Cartigny, Douce Moën, Clos Renaux, Rouge Duret, ...

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
 BISQUET	Espagne	fin octobre	jaune grisâtre taché de brun-rouge, chair très parfumée	douce amère	moyen	forte	pollinisateur : St Martin
BLACK DABINETT 	Somerset (Angleterre), XIXème siècle	début novembre, un peu après Dabinett	rouge pourpre marqué	douce amère	gros	forte	résistant à la gale et à la pourriture brune pas besoin de mélanger avec d'autres pommes pour faire un très bon cidre pollinisateurs : Kingston Black, Tremlett's Bitter, Golden Hornet
BROWNS APPLE 	Angleterre, connue depuis 1910	fin octobre	rond, aplati, rouge foncé, strié	amère	moyen		pas sensible à la tavelure, arbre vigoureux, rustique
CALLARD							
 CARTIGNY	Calvados, Manche	fin octobre	conique, rouge rayé	douce amère	moyen	forte	pollinisateurs : Saint Martin, Moulin à Vent, Clos Renaux, Binet Rouge
C'HUERO RU		fin octobre		amère			
 CLOS RENAUX	obtenue par M. Rafin à Bourghteroulde (27) vers 1930 (dédiée à son chef M. Renaux)	fin octobre	polygonal, jaune lavé de rouge à l'insolation, chair tendre et douce	douce amère	moyen à gros	forte	pollinisateurs : Douce Moën, Cartigny, Binet Rouge, Moulin à Vent, Noël des Champs
 CLOZETTE	inconnue, localisation dans la Manche	fin octobre	ovoïde, bicolore, chair jaunâtre et tendre	douce amère	gros	forte	pollinisateur : Dous Veret de Carrouges
COURT OF WICK 	Court of Wick (Angleterre), apparrue dans les années 1790	octobre	épiderme orange-roux sur fond jaune or, chair croquante et juteuse		moyen		

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
CUIR D'ANE							
 DABINETT 	Somerset, Royaume-Uni	fin octobre - début novembre	rond, rouge marqué de vert-jaunâtre	douce amère	petit à moyen	forte	pollinisateur : Michelin
DAMELOT	origine inconnue, localisation en Mayenne, Sarthe, Ile et Vilaine	fin novembre	jaune marqué de points noirs, chair douce	douce amère	très petit à petit		arbre assez vigoureux, peu sensible aux pathogènes, pollinisateur : Petit Jaune
DATTE	origine inconnue, localisation en Seine-et-Marne	fin novembre	épiderme rouge carmin sur fond jaune rayé, chair acidulée	acidulée	assez gros		utilisation en jus
 DOMAINES	Pays d'Auge, Eure	fin octobre	globuleux, aplati, rouge orangé foncé, chair tendre	amère	moyen à gros	forte	pollinisateur : Jurella
 DOUCE COËTLIGNE	Morbihan	fin octobre - début novembre	arrondi, aplati à épiderme jaune	douce	moyen à gros	très forte	variété bonne pollinisatrice, pollinisateurs : Kermerrien, Petit Jaune, Frequin Rouge, Rouget de Dol
 DOUCE MOËN	origine inconnue, localisation dans le Sud du Finistère	octobre	fruit allongé, rouge rayé	douce amère	petit à moyen	moyenne à forte	arbre vigoureux, pollinisateurs : Kermerrien, Petit Jaune, Frequin Rouge, Rouget de Dol, Douce Coëtigné, Moulin à Vent
DOUX RUZ BRAS							

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
 DOUX VERET DE CARROUGES	origine inconnue, localisation dans l'Orne, l'Eure, le Calvados	novembre	globuleux, lavé et rayé de rouge	douce	moyen	moyenne et régulière	synonyme Argile Rouge, pollinisateurs : Rouge Duvet, Avrolles, Bedan, Pomme de Boué
FARO	Brie	novembre	épiderme épais, rouge strié	acidulée	moyen		pomme à jus, arbre vigoureux, supporte mal la taille, difficile à conduire, pollinisateur : Petit Jaune
FIL JAUNE		fin novembre	jaune parfois ponctué de orange	acidulée	moyen		pomme à jus, ne supporte pas la taille, peu sensible aux parasites, très répandue dans le Morbihan, pollinisateur : Guillevic
 FIONA 	programme de sélection de Long Ashton, années 1990	mi-septembre	épiderme orange-brun sur fond jaune, chair légèrement sucrée avec peu de tanins	acidulée			pollinisateurs : Kingston Black, Tremlett's Bitter, Golden Hornet, croissance forte
 FREQUIN ROUGE	Côtes d'Armor (Dinan)	fin octobre - début novembre	conique, rouge	amère	moyen à gros	forte	pollinisateurs : Mettais, Kermerrien, Petit Jaune, Rouget de Dol, Saint Martin, Moulin à vent, Kermerrien
GENEVA (pomme sanguine)		mi-septembre (à consommer à partir d'octobre)	chair couleur rouge sang		moyen		croissance moyenne, utilisée pour faire du cidre rosé, du jus de pommes, ou en pâtisserie les feuilles, rameaux et le tronc sont colorés de rouge
 GILLY 	issue du programme de sélection de Long Ashton dans les années 1990	mi-septembre	chair douce et acide, avec un certain taux de tanins	acidulée			variété adaptée aux vergers haute densité
GROIN D'ÂNE	inconnue, localisation dans le Pays d'Auge, le Calvados et l'Orne	fin novembre	épiderme jaune d'or lavé de rouge	douce amère	petit		pollinisateur : Noël des champs

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du moult	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
 GUILLEVIC	Pluvigner, Baud (Sud du Morbihan)	fin octobre	arrondi, jaune à maturité, chair parfumée	acidulée	moyen		donne un cidre de 1ère qualité (label AOC si utilisé seul), peu sensible aux parasites, rustique, pollinisateur : Douce Coëtigné
 HARRY MASTER JERSEY 	1800	octobre	rouge sur fond jaune verdâtre	douce amère			pollinisateur : Dabinett
HASTINGS 	issue du programme de sélection de Long Ashton dans les années 1990	mi-septembre	chair acide et astringente	douce amère à amère			
HELEN'S APPLE 		mi-octobre		douce amère à amère			
HOCHET							
JOLIBOIS	semis de M. Alfred Jolibois, Gurgy, Yonne, Bourgogne	octobre	jaune strié de rouge à l'insolation, bonne qualité gustative	acidulée	moyen à gros		résistant à la tavelure, bonne conservation
 JUDAINE ®	INRA	début novembre	rouge	aigre			variété résistante à la tavelure, pollinisateur : Judeline
 JUDELINE ®	INRA, 1986	fin octobre	rouge	acidulée			variété résistante à la tavelure, pollinisateur : Judaine

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
 JUDOR	INRA d'Angers, semis de fécondation libre de Douce Moën	début novembre	globuleux, jaune strié de rouge, utilisé pour le cidre ou le jus de pomme	aigre	moyen	forte	peu d'alternance, mise à fruits rapide, longue et très bonne conservation, pollinisateurs : Douce Moën, Binet Rouge
 KATY 	Suède, 1947 (puis testé au Royaume-Uni depuis 1968)	septembre	rouge vif à la chair ferme et juteuse, fine avec un goût de fraise				très bon pollinisateur, convient pour le cidre mais aussi en jus de fruits ou en pâtisserie
 KERMERRIEN	Sud du Finistère	fin octobre	conique, rouge	amère	moyen	forte	pollinisateurs : Petit Jaune, Rouget de Dol, Douce Coëtligné
 KINGSTON BLACK 	Kingston, Angleterre, 19ème siècle	fin septembre	rouge foncé sur fond vert-jaune, chair blanche rougeâtre, très aromatique		moyen		très bonne variété à cidre au goût distinctif pollinisateurs : Dabinett, Harry Master
 LOCART BLANC	Sarthe	fin octobre	aplati, vert, utilisé pour la fabrication de jus de pomme	acidulée	moyen à gros	forte	pollinisateurs : Douce Coëtligné
 LOCART VERT	Sarthe	début novembre	aplati, vert	aigre	moyen à gros	forte	pollinisateurs : Douce Moën, Judor
 MAJOR 	Angleterre, vers 1880	mi-octobre	épiderme vert jaunâtre avec des rayures rouges, chair blanche, tendre, sucrée avec une tendance à l'astringence	douce amère			à marier avec d'autres variétés pour obtenir un cidre équilibré

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
 MARIE MENARD	Côtes d'Armor	fin-octobre	conique, jaune rayé de rouge, bonne conservation	amère	moyen	très forte	peu sensible à la tavelure et au chancre, mûre à fruit rapide, pollinisateurs : Frequin Rouge, Kermerrien, Petit Jaune, Rouget de Dol, Douce Coëtigné
METTAIS	Eure, Seine Maritime	fin octobre	globuleux, rouge	amère	petit	forte	pollinisateur : Rambault
MICHELIN	obtention de M. Legrand à Yvetot (76) au XIXème siècle	fin octobre	épiderme vert jaunâtre, chair blanche, douce, avec une certaine astringence	douce amère			variété assez sensible à la tavelure, les fruits tombent à maturité, pomme à cidre la plus cultivée pollinisateurs : Kingston Black, Tremlett's Bitter, Golden Hornet
 MOULIN A VENT	Pays d'Auge, Eure			douce amère	petit	moyenne et régulière	pollinisateurs : Bisquet, Saint Martin, Cartigny, Douce Moën, Noël des Champs, Binet Rouge, Rouge Duret
MUSCADET DE DIEPPE	Normandie, 1750	fin septembre	globuleux, lavé de rouge, chair tendre	douce amère	moyen à gros	moyenne à forte	pollinisateurs : Mettais, Jurella, Jeanne Renard
 NOËL DES CHAMPS	Pays d'Auge	fin novembre	globuleux, violacé sur une face	douce amère	petit	forte	pollinisateurs : Moulin à Vent, Cartigny, Douce Moën, Clos Renaux, Binet Rouge, Rouge Duret, Bedan, René Martin
PENDRAGON	XIIème siècle		épiderme rouge foncé, chair rouge puis blanchâtre au centre du fruit, acidulée		petit		une des variétés les plus anciennes, reconnue pour ses propriétés médicinales avec une forte teneur en molécules, le bois est généralement rougeâtre, variété pour le cidre rosé
 PETIT JAUNE	Loire Atlantique	fin octobre	globuleux, jaune	aigre	petit	très forte	pollinisateurs : Kermerrien, Frequin Rouge, Rouget de Dol

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
PIED COURT		mi-octobre (conservation jusqu'à fin avril)	épiderme jaune lavé de rouge, chair demi- tendre, acidulée, juteuse et très sucrée	acidulé	moyen	forte	pomme à jus essentiellement mais peut aussi être mangée telle quelle ou utilisée en pâtisserie ou pour faire du cidre (attention car le cidre cuit vite et devient sec rapidement), variété vigoureuse mais sensible à l'alternance, peu sensibles aux parasites
 POMME DE BOUET	Sarthe	novembre	conique, jaune	aigre	moyen à gros	moyenne	pollinisateurs : Judor, Binet Rouge, Bedan
 RAMBAULT	Pays d'Auge, Eure	début novembre	ovoïde, jaune légèrement lavé de rouge	aigre	moyen à gros	moyenne	utilisation en jus pollinisateurs : Mettais, Jurella
 RENE MARTIN	inconnue, localisation dans le Calvados	mi-novembre	allongé, rouge sur fond jaune	aigre	moyen		utilisation en jus pollinisateur : St Martin
ROGER GUYOT	inconnue, localisation en Normandie	fin octobre	rouge sur fond vert- jaune avec des rayures importantes	douce	assez gros		
 ROUGE DURET	Calvados	fin novembre	globuleux, rouge sur fond jaune	douce	moyen à gros	forte	pollinisateur : Bedan
ROUGET DE DOL	Nord de l'île et Vilaine	fin octobre	ovoïde, rouge, juteux	acidulée	moyen à gros	moyenne à forte	pollinisateurs : Frequin Rouge, Bisquet, Cartigny, Petit Jaune

Variété	Origine	Maturité	Fruit	Saveur du mout	Calibre du fruit	Productivité	À savoir
ROUSSE DE L'ORNE		début novembre	épiderme rugueux, roux ponctué de gris, chair assez ferme, fine, peu juteuse, douce, très sucrée et parfumée		petit à moyen	moyenne à forte	bonne conservation du fruit, forte vigueur, sensible à l'alternance
 SAINT MARTIN	Pays d'Auge	mi-novembre	ovoïde, rouge sur la majorité du fruit avec de nombreuses rayures, chair tendre	douce amère	petit	moyenne	pollinisateurs : Frequin Rouge, Bisquet, Cartigny, René Martin
SAINT NICOLAS		fin octobre	jaune teinté de vert, lavé de rouge, chair ferme, amère, parfumée	amère			
SOMERSET REDSTREAK 	Somerset (Angleterre), XXème siècle	mi-octobre	rouge foncé sur fond jaune, chair blanche, juteuse et sucrée	douce amère	moyen		variété traditionnelle du cidre anglais pollinisateurs : Kingston Black, Tremlett's Bitter, Golden Hornet
THREE COUNTIES 		mi-septembre		amère			
TREMLETT'S BITTER 	Devon (Angleterre), XIXème siècle	mi-octobre	rouge vif sur fond jaune verdâtre, chair blanche, douce, astringente et produit un jus savoureux riche en tanins	douce amère			pollinisateur : Golden Hornet, Kingston Black
 VICKY 		mi-septembre		douce			plus sensible à la tavelure
WHITE JERSEY 		mi-octobre	bonne qualité de jus	douce amère			faible vigueur
WINTER RED FLESH 		fin septembre - début octobre	épiderme et chair rouge vif, pomme acide et amère, croquante et juteuse		petit à moyen		