



Variétés à jus et à cidre :

Les pressoirs locaux accueillent toutes sortes de pommes et poires pour en extraire le jus. Celui-ci était consommé frais plutôt que pasteurisé et conservé car la **maturité échelonnée** des fruits permettait une consommation de nombreux mois de l'année. **Les jus servaient principalement à réaliser cidre, gnole, poiré ...**

Ces boissons fermentées ou distillées issues des **fruits juteux des prés vergers pâturés, de sauvageonnes** peu goûteuses, ... remplaçaient parfois le vin dans les contrées trop rudes pour la vigne.

Il n'existait **pas en Savoie de variétés spécifiques au cidre** comme en Normandie ou en Bretagne ; toutefois les **anciennes cidreries** abandonnées attestent d'un passé certain. Certaines variétés régionales sont citées comme intéressantes pour la réalisation du cidre, mais seul le renouveau de sa confection et le savoir-faire permettront d'en avoir la certitude.

Comment choisir des variétés à jus ?

- La préférence pourrait aller aux **fruits de belle taille et juteux** pour le **rendement** et la **facilité de récolte**. Le type de pressoir peut également jouer sur le choix de la texture de la pomme.
- De nombreux fruits de montagne, riches en saveur conférée par l'altitude peuvent se prêter à sa confection. Si les jus industriels ne sont élaborés qu'avec très peu de diversité variétale (majoritairement Granny Smith,...) aux fruits cueillis et pressés avant maturité, n'hésitez pas à **assembler un maximum de variétés** pour donner du goût au jus. **La pressée se réalise à la récolte, avec des fruits tout juste mûrs, acidulés**, pour conférer au jus de la fraîcheur et permettre une **meilleure conservation** de celui-ci après pasteurisation.

Comment choisir des variétés pour le cidre ?

- **Le choix du goût** : Les pommes à cidre, contrairement aux pommes à couteau vendues sur les étals, peuvent se permettre d'être petites et laides mais leur saveur doit être le premier critère de sélection.

- **Un assortiment couvrant une large gamme d'acidité, de sucre et de tanins** : La magie repose ensuite sur l'assemblage des variétés, différents selon les traditions régionales. Un cidre bien équilibré peut être constitué de 10% de pommes acides, 30 à 40% de douces, 30 à 40% de douces amères et 10 à 30% d'amères. Par exemple, le cidre anglais contient une proportion plus importante de pommes acides, le cidre espagnol est moins tannique. Les cidriers canadiens utilisaient quant à eux des assemblages de variétés anciennes non spécifiques au cidre, de fruits déclassés et de sauvageonnes. Certaines rares variétés « parfaites » permettent de confectionner des cidres monovariétaux. Le jus issu de la pressée doit généralement avoir une teneur en sucre comprise entre 100 et 150g/L ; une acidité de 3,5 à 6g/L et entre 0,5 et 3g/L de tanins. **La plupart des pommes de couteau sont trop acides pour composer à elles seules un mélange équilibré** : à moins d'être particulièrement intime avec les processus de fermentation et d'utiliser des techniques adéquates, mieux vaut veiller à choisir une majorité de variétés amères et sucrées.

→ En Savoie, on peut trouver cet équilibre avec un **verger mixte**, comportant **des variétés rustiques et locales à 2 fins choisies pour leur rendement, leur goût et leur taux de sucre ; et des variétés « à cidre » originaires des régions cidricoles pour rééquilibrer l'assemblage...** Certains auteurs* préconisent l'implantation **d'un quart à la moitié du verger en variétés de pommes cidricoles** faibles en acidité, riches en sucre et en tanins pour améliorer la qualité d'un assemblage.

- **L'époque de maturité** : Evitez les pommes hâtives ou précoces, qui manquent de sucre et ne donneront pas corps à la boisson. **Les pommes d'automne (septembre à mi-octobre) sont recommandées pour une première pressée** dès la cueillette pour obtenir un cidre léger. Les **pommes qui précèdent l'hiver pour une deuxième pressée** plus qualitative après un temps de maturation des fruits ; et **enfin les fruits de garde bien conservés** pour un **cidre de caractère pressé en hiver**.

- **Et les poires ?** Les poires reentraient souvent dans la confection des boissons fermentées locales et poirés. On les choisit généralement **sucrées, fermes et taniques**. Les poires à couteau peuvent également être ajoutées aux mélanges de pommes.

La conduite des arbres :

Les **vieux arbres aux racines profondes** permettent aux fruits de développer toute leur saveur. L'azote (souvent adjoint aux plantations modernes denses et coûteuses sur porte greffe nanifiant) n'est pas favorable à l'élaboration du cidre. La préférence va donc aux **vergers haute tige**, pâturés ou encore fauchés pour leur **grande autonomie et faible coût**, ou encore aux **vergers demi tige semi extensifs, moins autonomes mais productifs plus tôt** et dont la récolte sur l'arbre est plus aisée.

Variétés proposées à la pépinière pour la confection du cidre, poiré, ...

Rustiques, régionales, locales et quelques bretonnes ...



| VARIETE | USAGE | MATURITE | LOCALITE – ORIGINE | DESCRIPTION |
|--|--|----------------------------|--|---|
| POIRES : | | | | |
| CAILLOU – CAILLOT MAILLAND | Jus, cidre, couteau - cuisson | Automne | Attignat Oncin – APS | L'arbre majestueux est accolé à l'un des derniers pressoirs du coin. Les nombreux fruits sont petits et fermes, et donnent une saveur puissante aux jus. |
| COCOMERINA | Jus- liqueur – confiture | Fin aout et fin octobre | Italie | Poire Italienne sanguine , douce et parfumée, originale |
| CARMANIULE | Gnole – cidre – couteau- séchée | Septembre | Savoie | Petite poire très sucrée , musquée, à transformer rapidement, en gnole |
| CITRONNIER D'ATTIGNAT | Jus – poiré - couteau | De garde | Attignat oncin | Grosses poires croquantes puis fondantes, très bon rendement, jus en mélange (trouble), parfait cidre (jus coloré) |
| MAUDE | Jus, cidre | Fin sept, octobre | Haute Savoie | Des arbres magnifiques, extrêmement productifs , aux poires juteuses à transformer rapidement. |
| NOIRE – LOMBARD NORMAND BLANC | Poiré – jus – cuisson Jus, poiré | De garde De garde | Avant pays savoyard Inconnue, ancienne – présente en Haute Savoie | Anciennement présent dans les fermes pour le poiré Un arbre aussi poilu qu'un pommier, qui rappelle les poiriers Plant de Blanc, N°1 des poirés. |
| RACLET D'HIVER | Jus – Poiré - cuisson | octobre | La Bauche – chartreuse | Poires fermes, cassantes, sucrées et juteuses. Floraison tardive |

POMMES :

| | | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|--|---|
| A COTES | Jus – (cidre) – cuisson - couteau | Décembre – mars | Haute Savoie | Une montagnarde , fertile et vigoureuse aux gros fruits verts/jaune/rouge sucrés, acides , parfumés, juteux et fermes. |
| API ROUGE | Jus – cidre – couteau | Septembre- novembre | Trop ancienne pour s'en rappeler ... | Les fameuses pommes de la chanson ... petites pommes rouges sucrées , un peu acidulées, portée par un arbre rustique, non/peu alternant . |
| ASCAHIRE | Jus – couteau | septembre – décembre | Nordique peu connue, acclimatée au Verger Sauvage Thévenon Rousseau | Un arbre rustique et vigoureux portant de grosses pommes savoureuses, sucrées acidulées et juteuses |
| ANTONOVKA 600G | Jus – couteau – cuisson | septembre | Russie | Grosse pomme verte russe, acidulée, parfaite pour le jus |
| BARBE DE VIENNE | Jus – Cidre – cuisson – couteau | De garde | Origine inconnue, diffusée dans la région | Une floraison tardive suivie par des fruits doux, parfumés et fermes. |

| | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------|--|---|
| BARBE - COURBIS | Jus – (cidre) | De garde | Régionale Drôme, Isère, Ardèche | Bonne pomme jaune, rosée à l'insolation, ferme, juteuse, peu sucrée mais relevée. Floraison tardive. |
| BINET ROUGE | Cidre | Mi novembre | Normandie | Variété traditionnelle normande pour le cidre. Douce Amer. Arbre vigoureux, productif, résistant aux maladies |
| BELLE FILLE DE SALINS | Jus – cidre – couteau - cuisson | Novembre – avril | Jura | Petites pommes croquantes, très juteuses, sucrées, peu acide. Sa floraison tardive en fait une bonne montagnarde. Résistance aux maladies |
| CHAMP GAILLARD | Jus - couteau | Décembre – avril | Alpes du Sud | Pommes juteuses et acidulées portées par arbre rustique. |
| CLOCHE | Jus - couteau | Novembre – mai | Suisse et Alsace | Une bonne montagnarde, aux fruits juteux, croquants et acides |
| COLAPUIS | Cidre – jus couteau - cuisson | De garde | Russie | De bonnes pommes rouge bordeaux douces, parfumées parfaites pour le cidre. Arbre de faible vigueur mais de grande rusticité. |
| CUSSET BLANCHE | Jus | Novembre – mars | Rhône - ancienne | Variété productive et rustique de pommes rafraichissantes peu acidulées |
| CROISON DE BOUSSY | Jus – cidre - couteau | Octobre – janvier | Présente en Savoie | Fruits sucrés, juteux et tendres. Des arbres rustiques, dressés, à floraison tardive. |
| CROQUE DE L'AIN | Jus – cidre - couteau | Nov - janvier | Régionale | Juteuse, à la fois sucrée et acidulée. |
| DE RISOU | Jus | Décembre – mai | Hautes Alpes – très ancienne | Rustique , de très longue conservation : pommes acides, parfumées parfaites pour le jus. |
| D'EYLAU | (Cidre) - couteau | Décembre - mars | | Petite bombe rouge de sucre au goût relevé et moyennement juteuse. |
| DOUBLE ROSE ROUGE DE L'AIN | Jus – (cidre) - couteau | Décembre - mars | Rhône Alpes | Des fruits de garde juteux, sucrés, parfumés, rafraichissant. Arbres résistants aux maladies (ne supporte pas le cuivre) |
| DOUS MOEN | cidre | Novembre- mars | bretonne | Variété traditionnelle à cidre douce amer. Moût coloré et parfumé. Arbre vigoureux, bon polinisateur |
| FER DE SAVOIE – ISERE | Jus - couteau | Novembre – mai | régionale | Un nom acquis par son excellente conservation. Des fruits juteux rouges fermes, légèrement acidulés portés par un arbre productif, érigé et à floraison tardive. |
| FRANC ROSEAU (APS) | Jus – couteau - pâtisseries | Novembre – février | Locale - Aiguebelette | Variété très rustique, aux gros fruits agréables, sucrés, juteux et fermes. |
| FREQUIN GRIS | Cidre | De garde | bretonne | Pomme à cidre traditionnelle douce amer, moût ambré et parfumé. Possibilité de cidre monovariétal. Arbre rustique, productif. |
| DU NOYER | Jus – cidre | Octobre - Février | Locale – génotype unique à l'arbre de la Tit'ferme | Très grosses pommes vertes jaunissant, très juteuses, légèrement amer. |
| GRAINE – VERNE | Jus - couteau | Octobre - décembre | Locale – chartreuse, avant pays savoyard | Pommes juteuses, sucrée, goûteuse, à croquer et traditionnellement pour le jus. |
| GUEULE DE MOUTON – BONDON | Cidre – jus - couteau - cuisson | Octobre - mai | Nord, plantée en Belgique pour le cidre | Variété vigoureuse, très rustique, bonne polinistrice aux bonnes pommes vert/jaunes à la teneur en sucre et en acide moyenne. |
| JACQUE LABEL | Jus – cidre - séchage | Septembre – octobre | Amiens | De gros fruits rouges acidulés, juteux et tendres de courte conservation, portés par des arbres vigoureux et productifs. |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| JOLIBOIS | Jus – cidre – couteau | Janvier - mars | Yonne | De belles pommes qui deviennent sucrées et très parfumées avec le temps . Résistance aux maladies et grande rusticité. |
| MEDAILLE D'OR | Cidre | Fin octobre | bretonne | Variété traditionnelle bretonne pour le cidre, amère, bon équilibre . Cidre monovariétal possible. Floraison tardive |
| MORELLE | Cidre - couteau | De garde | Locale (AVPS) ou puy de dôme | Les fruits deviennent très sucrés , parfumés et juteux avec le temps (mars à mai). Parfois légèrement amer, taux de sucre élevé. |
| MIGNONETTE D'HERBASSY | Jus - cidre – couteau | Octobre - février | Basse vallée de l'Isère | Une grosse pomme acidulée, juteuse précédée d'une floraison tardive . |
| LA NATIONALE | Jus – cidre – couteau | Novembre - février | Rhône 1800 | Une grosse pomme rafraichissante : mi sucrée, mi acidulée, très juteuse . Variété très productive et de bonne conservation anciennement très présente localement. |
| REINE DES REINETTES | Cidre – jus – cuisson - couteau | Octobre - décembre | Une longue histoire nord européenne. | Une classique chargée d'histoire, sa saveur et son sucre en font une bonne pomme à cidre reconnue en suisse et Allemagne , à condition de contrebalancer son acidité par des fruits peu acides. Bonne pollinisatrice. |
| REINETTE DU MANS – DE JAUNE | Jus – cidre – couteau - cuisson | Octobre - décembre | Ancienne – Sarthe ? | Excellente pomme, légèrement acidulée . Arbre rustique, vigoureux et productif . |
| RHODE ISLAND GREENING – REINETTE D'OR (APS) | Jus – couteau – cuisson – pâtisserie | Octobre - mars | Ancienne américaine – Plusieurs vieux arbres retrouvés entre Attignat Oncin et Les Echelles | Gros fruits côtelés croquant et acides, puis sucrés et parfumés . L'arbre est rustique et résistant aux maladies. La préférée de la Tit'ferme ! |
| RAMBOUR D'HIVER | Jus – (cidre) - cuisson | Octobre - janvier | | De grosses pommes juteuses et sucrées, peu acides , saveur prononcée. Rustique |
| RAYEE DU BOUCHAGE – POMME DE DOLOMIEU | Jus – cidre – couteau - cuisson | Novembre – février | Régionales, anciennement cultivée dans la plaine du Bouchage. | Un arbre très productif produisant les dernières pommes pressées de la saison. Selon Claude Mailland, presseur de fruits, si il n'y en avait qu'un à planter, ce serait celui-ci. |
| TEINT FRAIS | Jus – cidre – couteau - pâtisserie | De garde, très bonne conservation | Bretagne | De gros fruits croquants, sucrés et acidulés portés par un arbre vigoureux, productif et rustique |
| WINTER BANANA | Couteau – jus - cidre | Fin septembre - décembre | Américaine | Bonne pomme rustique, à la teneur en sucre et acide moyenne , avec parfois une touche d'amertume. |

Références :

- Croqueurs de pommes confluent Ain Isère Savoie : Yves Barbier, Anne Marie Boix
- Claude Mailland, presseur de pommes à Attignat Onçin ;
- *« Du pommier Au cidre » Manuel de cidrerie pour l'amateur et l'artisan » ; Claude Jolicoeur.
- Et bien d'autres échanges, rencontres, témoignages ...