

Les variétés de pommes à cidre mises à l'essai à Petite-Rivière-Saint-François, comté de Charlevoix, Québec, Canada¹.

Par Claude Jolicoeur

Le tableau ci-après décrit des variétés de pommes à cidre qui ont été mises à l'essai dans le verger expérimental de l'auteur. Nous nous limitons ici aux véritables pommes à cidre, c'est-à-dire des variétés de pommes qui ont été spécifiquement sélectionnées pour une utilisation en cidrerie. Il est bien entendu que nombre d'autres variétés de pommes ayant à l'origine été sélectionnées pour d'autres fins peuvent aussi être utilisées en cidrerie, mais, sauf quelques exceptions, elles ne seront pas mentionnées ici.

Pour chacune des variétés présentées, un bref historique sera donné, et s'il y a lieu, des références en relation avec leur culture au Québec ou au Canada seront fournies. Pour celles qui ont réussi, nous donnons des informations sur leur performance dans le verger d'essais et sur les propriétés du jus (soit mesurées ou obtenues de la littérature). Dans le cas contraire, nous indiquons les causes probables de l'échec. Des recommandations sont enfin ajoutées au sujet de la pertinence d'en poursuivre l'évaluation. À noter que ces essais n'ont pas été réalisés selon un protocole scientifique rigoureux, car ils n'ont pour objectif que d'identifier des variétés ayant un bon potentiel pour la cidrerie au Québec afin d'orienter les recherches futures.

Les mesures des propriétés du jus ont été effectuées par l'auteur pour la densité relative et le titre acide. Quelques mesures de la teneur en tanins ont été effectuées en 2014 à l'Université Laval, et en 2016 par OenoScience, et ces résultats sont exprimés en g/L équivalent acide gallique. Il est important de noter que ces quelques points de mesure de tanins demeurent insuffisants pour bien caractériser les propriétés d'une variété, et ce travail devra être complété dans les années futures. De surcroît, les

¹ Ce sommaire constitue l'annexe au chapitre 5 du livre *La transformation du cidre au Québec*, ouvrage collectif publié sous la direction de L. Martin Cloutier et Anaïs Détolle, par les Presses de l'Université du Québec, 2017.

données disponibles dans la littérature pour la teneur en tanins sont généralement exprimées dans une échelle différente, en équivalent acide tannique, et la correspondance entre les deux échelles n'est pas exactement définie. Cela rend difficile toute comparaison entre données publiées et mesurées.

Au tableau, à droite sur l'entête de chaque variété, la classe est indiquée selon les définitions françaises en fonction de la teneur en acides et en tanins. Un premier tableau présente la définition de ces classes. Il est important de noter que la classe d'une variété doit être déterminée à partir des propriétés moyennes d'un grand nombre d'échantillons de jus obtenus de cette variété. Des variations saisonnières sont normales, et de plus, d'un terroir à un autre, les propriétés peuvent changer.

Le verger d'essais est situé à Petite-Rivière-Saint-François, comté de Charlevoix. Il s'agit d'un petit verger en zone climatique 4a, situé à 200 m d'altitude et à 1,5 km du fleuve Saint-Laurent. L'enneigement y est important, ce qui offre une protection du sol contre le froid et retarde la floraison jusqu'à la fin mai ou le début juin. La saison estivale y est plus fraîche et plus courte d'environ 2 ou 3 semaines par rapport aux principales régions pomicoles du Québec. Enfin notons qu'aucune pulvérisation phytosanitaire n'y est effectuée en cours de saison pour traiter contre des maladies ou des ravageurs. Les arbres sont pour la plupart des « standards » menés en mode extensif, sans apport de fertilisation. Les essais préliminaires sont effectués par surgreffage de la variété sur des branches d'un pommier adulte. En cas de succès, la variété est alors greffée sur un porte-greffe afin de produire des arbres autonomes.

Classes selon la teneur en acides et en tanins des variétés de pommes à cidre

Acidité (en g/L acide malique)	élevée (plus de 6)	Aigre	Aigre-amère	
	moyenne (4 à 6)	Acidulée	Acidulée-amère	
	faible (moins de 4)	Douce	Douce-amère	Amère
		pauvre (moins de 2)	moyen (2 à 3)	riche (plus de 3)
		Tanins (en g/L acide tannique)		

Fiches des variétés mises à l'essai à Petite-Rivière-Saint-François

BANANE AMÈRE		Classe: Amère
Historique et références	Arbre de semis naturel trouvé sur la propriété de l'auteur à Petite-Rivière-St-François. L'arbre est très grand (plus de 15 m), sain et vigoureux. On peut estimer son âge à environ 60 à 80 ans (en 2016). La variété, utilisée en cidrerie depuis 1990, a été nommée et a commencé à être propagée en 2005.	
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Excellente rusticité, forte vigueur, sensible à la tavelure. • Fruit de calibre 50 à 60 mm, vert partiellement lavé de rouge. Immangeable frais. • Étant donné la hauteur de cet arbre, il est impossible d'en cueillir les fruits. • Les pommes tombent de la mi-septembre, environ, jusqu'au début d'octobre. • Pressage de la fin septembre à la fin octobre. 	
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 8. • Teneur en sucre: de moyenne à élevée, densité relative 1,059 (1,050 à 1,067). • Teneur en acidité: faible, titre 2,4 g/L (1,3 à 3,6) éq. acide malique. • Teneur en tanins: très élevée, jus fortement amertumé, visqueux et foncé, de couleur mélasse. • Rendement en jus: faible. • Très utile en assemblage comme source de tanins et d'amertume dans un moût qui en serait autrement dépourvu. On devra cependant en limiter l'usage à de petites fractions (5 à 10% maximum) dans les assemblages, au risque de rendre les cidres trop amers et durs. 	
Recommandation	Cette pomme a un bon potentiel comme pomme à cidre originaire du terroir québécois. Cependant, elle ne devra pas être plantée en trop grande quantité étant donné les limites de son usage. Des essais sont requis pour évaluer son comportement en verger, sa productivité et les actions requises pour en contrôler la tavelure.	
BILODEAU		Classe: Aigre-amère
Historique et références	Scions obtenus en 1986 de M. Claude Bilodeau, qui la cultive dans le comté de Lotbinière. L'arbre avait été acheté dans une pépinière (non identifiée), mais les fruits ne correspondaient pas à la variété. Il s'agit donc soit d'une erreur d'étiquetage de la part du pépiniériste, soit du porte-greffe qui aurait pris le dessus sur la variété. Les recherches effectuées pour trouver une variété nommée qui y serait identique ont été vaines jusqu'à maintenant. Elle ressemble (mais n'est pas identique) à Robin et à Virginia Crab. Utilisée en cidrerie depuis 1996, a été nommée et a commencé à être propagée en 1997.	
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Excellente rusticité, bonne vigueur, se met à fruit jeune. • Elle n'est pas affectée par la tavelure dans le verger d'essais, mais au Nouveau-Brunswick un producteur qui la teste a rapporté une sensibilité dans son verger. • Pommette, calibre 45 à 50 mm, jaune vif lavé de rouge, certaines années avec du liège. Excellente à manger frais, goût légèrement acidulé, très sucré et un peu astringent. • Récolte première quinzaine de septembre. Pressage du milieu jusqu'à la fin de septembre. 	

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 9 • Teneur en sucre: élevée, densité relative 1,065 (1,050 à 1,076) • Teneur en acidité: élevée, titre 7,5 g/L (6,2 à 8,9) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne, tanin astringent et doux; deux échantillons analysés: 2,4 et 0,63 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen à élevé. • Source de tanins et de sucre pour les cidres de première saison. Excellente en assemblage avec la Douce de Charlevoix, elle pourrait permettre de valoriser des variétés traditionnelles, telles que Lobo et Paulared. Peut donner un bon cidre monovariétal les années où l'acidité est plus faible, mais en général elle doit être assemblée avec des variétés ayant une acidité moins prononcée.
Recommandation	Cette pommette est exceptionnelle pour sa teneur élevée en sucre combinée avec une acidité raisonnable (pour une pommette). Bon potentiel comme pomme à cidre originaire du terroir québécois. Des essais sont requis pour évaluer son comportement en verger de production.
BRAMTOT Classe: Amère	
Historique et références	Pomme d'origine normande, obtenue par Legrand, à Yvetot, d'un semis qui a fructifié en 1866. Elle a été décrite pour la première fois par de Boutteville et Hauchecorne en 1875 dans leur livre <i>Le Cidre</i> . Selon ces auteurs, la variété Bramtot a beaucoup de points communs avec Martin Fessard et pourrait en être une descendante. Elle a été dédiée à monsieur Bramtot, d'Yvetot. Cette pomme est estimée en France et est cultivée en Amérique du Nord où des producteurs rapportent avoir obtenu de fortes teneurs en sucre. À l'essai depuis 2010, elle a fructifié en 2013 (une seule pomme).
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Le jus possède une très haute teneur en sucre et en tanins, et une faible teneur en acidité. • Boré et Fleckinger (1997) en donnent les résultats d'analyse suivants: densité relative 1,069, titre acide 2,3 g/L éq. acide malique, tanins 3,5 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Le potentiel pour le Québec est inconnu. La rusticité semble marginale dans le verger d'essais, peu de vigueur. Il est trop tôt pour savoir si elle pourra prospérer dans un climat aussi rigoureux que le nôtre. Mais, vu les bons résultats obtenus dans des climats un peu plus chauds (États de la Nouvelle-Angleterre, Ontario, Nouvelle-Écosse), des essais pourraient être entrepris pour évaluer sa rusticité dans les régions plus chaudes du Québec.
BREAKWELL SEEDLING Classe: Aigre-amère	
Historique et références	Pomme de classe <i>Bitterssharp</i> obtenue d'un semis de Foxwhelp en 1890 par George Breakwell au Pays de Galles.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 1995, mort en 2014. • La variété s'est bien comportée les premières années, mais n'a jamais été productive; par la suite, elle s'est mise à perdre de la vigueur et à dépérir. Pas de tavelure observée. Les fruits sont sujets au <i>watercore</i>. • Pomme de calibre moyen, atteignant généralement les 60 mm de calibre. • Récolte à la fin août. Pressage jusqu'à la mi-septembre.

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 6 • Teneur en sucre: de faible à moyenne, densité relative 1,049 (1,045 à 1,056) • Teneur en acidité: très élevée, titre 10,5 g/L (7,5 à 12,5) éq. acide malique • Teneur en tanins: faible à moyen • Rendement en jus: bon • Jus trop acidulé combiné avec une teneur en sucre plutôt faible. Selon Copas (2013), lorsqu'elle est cultivée en Angleterre les propriétés de son jus sont: densité relative 1,042, titre acide 6,4 g/L éq. acide malique, tanins 2.3 g/L éq. acide tannique; et on peut constater que l'acidité est beaucoup plus raisonnable.
Recommandation	Cette variété ne semble pas avoir beaucoup de potentiel pour le Québec. Le fruit tombe trop hâtivement en août et n'a pas réellement de bonnes propriétés cidricoles. Nous n'en recommandons pas l'essai.
BRITEGOLD Classe: Douce	
Historique et références	<p>Pomme canadienne douce, génétiquement résistante à la tavelure, qui a été introduite par Agriculture Canada (à Smithfield) en 1980. Elle est issue d'un croisement de Sandel x Ottawa 522, et sa résistance lui est donnée par le gène Vf. Elle a été introduite comme une alternative à la Golden Delicious qui soit résistante à la tavelure et rustique en climat plus froid. Cette pomme n'a pas eu de succès commercial, car sa faible acidité la rend peu intéressante à croquer et elle ne convient pas davantage pour la cuisson ou le jus frais.</p> <p>Elle a été testée à Frelighsburg et à Smithfield, et Mohr (1988) rapporte une faible productivité, un rendement de pressage satisfaisant et une saveur insatisfaisante (pour le jus, à cause de sa faible acidité). Il n'a pas évalué son potentiel pour le cidre.</p> <p>Elle a été recommandée pour le cidre par M. Raymond Granger, qui a fourni des scions en 1994. Utilisée en cidrerie depuis 2004.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne rusticité et vigueur, pas de tavelure. • Pomme remarquablement belle, d'une couleur jaune-dorée avec un peu de rouge, et de calibre moyen. • Récolte mi à fin septembre. Pressage jusqu'à fin octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 12 • Teneur en sucre: moyenne, densité relative 1,054 (1,046 à 1,063) • Teneur en acidité: faible, titre 2,0 g/L (1,0 à 3,6) éq. acide malique • Teneur en tanins: faible; un échantillonnage analysé : 0,53 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen • Utile pour réduire l'acidité des assemblages. Bon parfum. Bonne pomme de classe douce.
Recommandation	Il serait intéressant de retrouver les rapports des essais effectués à Frelighsburg. Son potentiel comme pomme à cidre douce apparaît suffisant pour qu'on la teste dans cette optique.
BROWN SNOUT Classe: Douce-amère	
Historique et références	<p>Pomme anglaise, <i>Bittersweet</i>, tardive, dont l'origine remonte au milieu du XIX^e siècle.</p> <p>Introduite au Québec dans les années 1970, a été cultivée à Frelighsburg. Il serait intéressant de retrouver les rapports des essais qui y ont été effectués.</p> <p>Décrite par Khanizadeh et Cousineau (1998), qui indiquent que sa maturation est tardive, au 10 octobre à Frelighsburg, qu'elle est un peu rustique, de vigueur moyenne, très productive, sensible à la brûlure bactérienne.</p>
Arbre et fruit	Elle est à l'essai depuis 1994, mais ne semble pas se plaire: elle manque de vigueur et les rares fruits ne se développent pas bien.

Propriétés du jus	Copas (2001) donne les résultats d'analyse suivants: densité relative 1,053, titre acide 2,4 g/L éq. acide malique, tanins 2,4 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Sa rusticité apparaît marginale dans Charlevoix. Toutefois, dans des climats un peu moins rigoureux, dans la région des Finger Lakes de l'État de New York notamment, des producteurs rapportent avoir obtenu d'excellents résultats avec cette variété, et des essais pourraient être entrepris pour la réévaluer dans les régions plus chaudes du Québec.
BROWN'S APPLE Classe: Aigre	
Historique et références	Pomme anglaise de classe <i>Sharp</i> et de qualité <i>Vintage</i> qui est populaire dans le Devon depuis les années 1920. Elle a été introduite au Québec dans les années 1970, et a été cultivée à Frelighsburg. Décrite par Khanizadeh et Cousineau (1998) qui indiquent une date de maturation au 19 septembre à Frelighsburg. Mohr (1988) l'a étudiée, mais les essais de jus effectués ont été faits sur des fruits importés du Royaume-Uni.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 1992. Utilisée en cidrerie depuis 1998. • Bonne vigueur, bonne rusticité, peu sensible à la tavelure, productive, alternance, sensible au chancre. • Récolte du milieu à la fin de septembre, pressage jusqu'à fin d'octobre
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 13 • Teneur en sucre: moyenne, densité relative 1,052 (1,045 à 1,065) • Teneur en acidité: élevée à très élevée, titre 9,7 g/L (8,0 à 12,5) éq. acide malique • Teneur en tanins: faible; un échantillon analysé : 0,58 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen • Copas (2001) donne les résultats suivants pour l'analyse de son jus: densité relative 1,048, titre acide 6,7 g/L éq. acide malique, tanins 1,2 g/L éq. acide tannique. On constate que l'acidité des fruits cultivés dans le verger d'essais est beaucoup plus élevée que lorsque cultivés en Angleterre, ce qui rend la variété moins désirable ici.
Recommandation	Cette pomme ne semble pas avoir un grand potentiel cidricole pour le Québec à cause de sa forte acidité. Dans la classe des pommes acidulées et aigres, on lui préférera généralement certaines pommes cultivées au Québec, comme Cortland ou Golden Russet, par exemple, qui à notre avis ont de meilleures propriétés (quoique Brown's Apple ait une meilleure richesse en tannins que ces dernières). Elle pourrait néanmoins être utile à un producteur qui désire faire un cidre de style anglais. On pourrait la mettre à l'essai afin de vérifier si l'acidité serait plus modérée dans les régions plus chaudes du Québec.
BULMER'S NORMAN Classe: Douce-amère	
Historique et références	Pomme anglaise de classe <i>Medium Bittersweet</i> qui a été introduite par la famille Bulmer au début des années 1900. Bulmer est le nom d'une des plus importantes cidreries en Angleterre, fondée par Henry Percival Bulmer en 1887. Comme son nom l'indique, cette pomme est probablement originaire de Normandie ou pourrait être issue d'un pépin de pomme normande. En Angleterre, elle est appréciée pour sa bonne productivité même si on ne la considère pas comme étant de qualité exceptionnelle. Elle a été introduite en Colombie-Britannique au siècle dernier et est bien appréciée dans cette province.

Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 1995, utilisée en cidrerie depuis 1999. • Variété triploïde, très vigoureuse, bonne rusticité, bonne productivité, quoique alternante. À noter que des auteurs du Royaume-Uni la considèrent comme sensible à la tavelure dans ce pays, mais la variété apparaît résistante au Québec – tout au moins dans le cadre des essais effectués jusqu'à maintenant. • Fruit de bon calibre, 60 à 65 mm, vert avec un peu de rougeur. • Date de récolte: mi-septembre, pressage jusqu'à la mi-octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 17 • Teneur en sucre: moyenne, densité relative 1,055 (1,048 à 1,066) • Teneur en acidité: faible, titre 3,2 g/L (2,2 à 4,9) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne, tanin plutôt doux; un échantillon analysé : 1,8 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen à élevé • Jus de bonne qualité, excellent pour donner du tanin aux cidres de première saison et réduire l'acidité. S'assemble bien avec des variétés telles que Lobo, Paulared ou McIntosh.
Recommandation	<p>Parmi toutes les variétés européennes mises à l'essai, c'est celle qui a donné les meilleurs résultats jusqu'ici et qui semble la mieux adaptée à la culture dans notre climat.</p> <p>Variété très prometteuse, ayant un excellent potentiel pour le Québec.</p>
CHISEL JERSEY Classe: Amère	
Historique et références	<p>Pomme à cidre anglaise, importante, de type <i>Full Bittersweet</i>, généralement recommandée pour les vergers intensifs modernes au Royaume-Uni. A été cultivée à Frelighsburg. Raymond Granger a fourni les scions en 1994. Elle n'a pas réussi dans le verger d'essais, probablement par manque de rusticité. Elle a survécu une dizaine d'années et a donné quelques fruits qui ne se sont pas bien développés.</p> <p>Plusieurs producteurs de régions au climat moins rigoureux (zone 5), comme le Massachusetts ou le sud du Maine, du Vermont et du New Hampshire, la cultivent avec succès et rapportent obtenir des jus de grande qualité.</p>
Propriétés du jus	Selon Copas (2001), son jus a les propriétés suivantes: densité relative 1,059, titre acide 2,2 g/L éq. acide malique et tanins 4 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Il serait intéressant de retrouver les rapports des essais effectués à Frelighsburg. Vu les bons résultats obtenus dans des climats un peu plus chauds, des essais pourraient être entrepris pour l'évaluer dans les régions plus chaudes du Québec.
COAT JERSEY Classe: Amère	
Historique et références	Pomme anglaise de classe <i>Full Bittersweet</i> , tardive, dont l'origine remonte à la fin du XIX ^e siècle. Elle est bien appréciée au Royaume-Uni où elle a beaucoup été plantée dans les vergers modernes semi-intensifs.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 1996. Vigueur peu élevée, pas de dommages apparents dus au froid, peu sensible à la tavelure, pas très productif. • Récolte de la fin de septembre au début d'octobre; pressage tardif, jusqu'à décembre. • Copas (2013) la dit très sensible à la tavelure alors qu'elle semble plutôt résistante dans le verger d'essais. Elle mentionne aussi sa forte productivité, quoique alternante.

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 6 • Teneur en sucre: élevée, densité relative 1,064 (1,058 à 1,068) • Teneur en acidité: faible, titre 2,4 g/L (1,3 – 3,6) éq. acide malique • Teneur en tanins: élevée, jus amer; un échantillon analysé : 2,5 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: faible à moyen • Selon Copas (2013), son jus a les propriétés suivantes: densité relative 1,047, titre acide 1,8 g/L éq. acide malique et tanins 2,7 g/L éq. acide tannique. À noter la grande différence pour la richesse en sucre. Vu les différences, on peut se questionner sur le fait que cette Coat Jersey soit la même qu'en Angleterre. Notons que les scions ont originalement été obtenus de Colombie-Britannique sous le nom de Coutes Jersey, mais comme il n'existe aucune pomme de ce nom et qu'elle ressemble à la Coat Jersey, nous avons supposé que c'était là sa véritable identité. Mais, même si elle n'est pas correctement identifiée, le jus de cette pomme est excellent pour le cidre.
Recommandation	Sa faible productivité et vigueur dans le verger d'essais semblent indiquer qu'elle serait à la limite de sa rusticité. Il faudrait la mettre à l'essai dans les régions plus chaudes du Québec pour y évaluer son potentiel.
DOUCE DE CHARLEVOIX Classe: Douce-amère	
Historique et références	Trouvée et récoltée par l'auteur en 1984 à Baie-Saint-Paul dans le comté de Charlevoix, Québec. Il s'agit du bois du rejet d'un porte-greffe (sans doute de semis). Utilisée en cidrerie depuis 1992. A été nommée et a commencé à être propagée en 2005.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Culture: bonne vigueur, excellente rusticité, peu sensible à la tavelure, bonne productivité assez régulière. • Très belle pomme qui atteint 6,5 cm de diamètre. Elle est de forme conique et striée rouge-orangé sur un fond verdâtre. • Date de récolte: du début à la mi-septembre; pressage jusqu'à la mi-octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 22 • Teneur en sucre: moyenne, densité relative 1,052 (1,045 à 1,060) • Teneur en acidité: faible, titre 2,9 g/L (2,2 à 4,0) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne, tanin amer; deux échantillons analysés: 1,9 et 1,8 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: élevé • Très bonne qualité de jus, avec un bon parfum caractéristique. Excellent comme apport de tanins aux cidres de première saison et pour en réduire l'acidité. S'assemble bien avec des variétés telles que Lobo ou Paulared et permet de les valoriser. Peut être utilisée jusqu'à 50% dans un assemblage et donne alors un cidre rappelant en saveur certains cidres bretons.
Recommandation	Cette pomme de notre terroir a un excellent potentiel comme pomme à cidre douce-amère de première saison pour le Québec. Elle serait particulièrement recommandable pour les régions au climat plus rude dont la saison est plus courte. On peut lui reprocher de venir à maturité un peu tôt et d'être insuffisamment riche en sucre, mais ses qualités contrebalancent avantageusement ces défauts. Des essais seraient utiles pour évaluer plus précisément sa performance en verger.
EASTMAN SWEET Classe: Douce-amère	
Historique et références	Ancienne variété américaine qui aurait été découverte en 1860, assez peu connue, cultivée uniquement par quelques collectionneurs au Canada et aux États-Unis. Elle n'est pas commercialisée comme une pomme à cidre, mais les tests de jus effectués indiquent qu'il s'agit d'une douce-amère de bonne qualité.

Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 2010, premiers fruits en 2013. • Bonne vigueur et rusticité, pas de tavelure observée. • Pomme de grosseur moyenne, pouvant atteindre 70 mm de diamètre, en forme de baril. • Date de récolte: de la fin de septembre au début d'octobre; pressage jusqu'en novembre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 3 • Teneur en sucre: élevée, densité relative 1,063 (1,060 à 1,066) • Teneur en acidité: faible, titre 2,0 g/L (1,3 à 3,0) éq. acide malique • Teneur en tanins: faible à moyenne; un échantillon analysé : 0,68 g/L éq acide gallique. • Rendement en jus: faible • Le jus est très foncé (couleur mélasse), doux et légèrement amer, et semble de bonne qualité pour le cidre. Les quantités obtenues à date sont trop faibles pour en évaluer correctement les propriétés.
Recommandation	Variété qui semble prometteuse pour le Québec, mais qui doit être soumise à plus d'essais.
FOXWHELP Classe: Aigre-amère	
Historique et références	<p>La véritable Foxwhelp est une pomme à cidre anglaise de type <i>Bittersharp</i> datant du XVII^e siècle. La Foxwhelp originale n'existe peut-être plus aujourd'hui, mais elle a plusieurs descendants qui sont toujours cultivés, les plus connus étant Broxwood Foxwhelp et Bulmer's Foxwhelp qui sont des <i>Medium Bittersharp</i> de qualité <i>Vintage</i>. La variété originale était reconnue pour avoir une teneur en acidité extrêmement élevée, dans les 20 g/L en acide malique.</p> <p>La souche de Foxwhelp qui est disponible au Canada et aux États-Unis ne correspond à la description d'aucune des Foxwhelp d'Angleterre et l'on croit qu'il y aurait eu une erreur lors de la collecte des scions. Elle est même souvent appelée Fauxwhelp dans les milieux cidriers.</p> <p>C'est cette Fauxwhelp qui est à l'essai depuis 1996.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Vigueur excellente, productivité moyenne, peu sensible à la tavelure. • Fruit de gros calibre, dépassant parfois 8 cm. • Date de récolte: mi-septembre; pressage jusqu'à mi-octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Trois échantillons analysés, teneur en sucre faible (densité relative 1,047), acidité très élevée (titre 10 g/L éq. acide malique), teneur en tanins moyenne, jus astringent. • Le jus de cette variété n'est pas de grande qualité lorsqu'on la cultive dans le verger d'essais. Cependant, il y a des cidriers qui l'apprécient et il est possible que ses propriétés soient meilleures en d'autres terroirs.
Recommandation	Cette pomme ne semble pas avoir de réel potentiel pour le Québec, et nous n'en recommandons pas l'essai, car il y a de meilleures pommes dans la même classe.
GENEVA Classe: Aigre-amère	
Historique et références	<p>Pommette de la série «Rosybloom» obtenue à Ottawa dans les années 1920. L'objectif du programme était de développer des pommeliers décoratifs à fleurs rose ou rouge. Le pommier <i>Malus niedzwetzkyana</i>, originaire d'Asie centrale, est porteur de ce gène et a été utilisé comme géniteur. Il possède comme caractéristique supplémentaire de produire des fruits à chair rouge qui donnent cette même couleur au jus.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 1995. • Bonne vigueur, bonne rusticité, pas de sensibilité à la tavelure. • Beau fruit rouge, calibre moyen, habituellement de 60 à 70 mm. • Date de récolte: du milieu à la fin de septembre; pressage jusqu'à la mi-octobre.

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 8 • Teneur en sucre: faible, densité relative 1,045 (1,040 à 1,050) • Teneur en acidité: élevée à très élevée, titre 8,8 g/L (6,5 à 11,6) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne, plutôt astringent; un échantillon analysé : 1,0 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: élevé • Le principal intérêt de cette pomme est la couleur rouge de son jus qui permet d'élaborer des cidres rosés. Notons de plus un apport important en tanins qui donnent une bonne structure au cidre, et une saveur particulière qui peut rappeler certains petits fruits sauvages. Sinon, les propriétés du jus, avec son acidité élevée et sa faible teneur en sucre, sont aisément surpassées par de nombreuses autres pommes à cidre.
Recommandation	<p>Pomme intéressante principalement pour l'élaboration de cidres rosés. On peut l'assembler avec une pomme douce, telle que Britegold.</p> <p>Un bon nombre de producteurs québécois la cultivent déjà et l'utilisent en cidrerie.</p>
KERMERRIEN Classe: Amère	
Historique et références	<p>Variété amère de deuxième saison, originaire de Clohars-Carnoët près de Quimperlé en Bretagne. Elle serait vraisemblablement issue du pépin d'un Fréquin, possiblement le Fréquin Audièvre. Sa floraison est plutôt précoce, et sa maturité moyennement tardive. La pomme Kermerrien est très utilisée pour l'élaboration des cidres traditionnels en Bretagne. Elle est de plus cultivée en Belgique ainsi qu'en Colombie-Britannique où elle a été introduite au siècle dernier.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 2009. Première fructification en 2012, mise à fruit rapide. • Bonne vigueur, bonne rusticité, pas de sensibilité à la tavelure. • Fruit strié rouge, calibre petit à moyen, habituellement de 50 à 60 mm. • Date de récolte: fin septembre; pressage jusqu'en novembre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 3 • Teneur en sucre: assez élevée, densité relative 1,058 (1,056 à 1,060) • Teneur en acidité: faible, titre 2,3 g/L (1,7 à 3,0) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne à élevée, astringent et amer; un échantillon analysé : 2,6 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: non évalué • Les quantités de jus obtenues jusqu'à maintenant sont trop faibles pour en évaluer correctement les propriétés. On peut comparer aux résultats d'analyses de 7 échantillons, rapportés par Boré et Fleckinger (1997): densité relative de 1,064, titre acide de 1,5 g/L éq. acide malique, et teneur en tanins de 4,3 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	<p>Variété qui semble prometteuse pour le Québec mais elle doit être soumise à plus d'essais.</p>
KINGSTON BLACK Classe: Acidulée-amère	
Historique et références	<p>Variété anglaise du Somerset, datant du début du 19e siècle, la Kingston Black est souvent considérée comme la pomme à cidre parfaite ou idéale, qui peut donner un excellent cidre sans être mélangée. Elle est de classe <i>Bittersharp</i>, semi-tardive et de qualité <i>Vintage</i>.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai deux fois, mais n'a pas survécu à l'hiver. • Ce pommier a la réputation d'être capricieux: il ne se plaît pas partout et peut devenir difficile à cultiver et improductif si les conditions ne lui conviennent pas.

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> Copas (2001) attribue les propriétés suivantes à son jus: densité relative 1,061, titre acide 5,8 g/L éq. acide malique, tanins 1,9 g/L éq. acide tannique; ce qui effectivement indique une bonne teneur en sucre et une acidité bien équilibrée.
Recommandation	Variété insuffisamment rustique pour le climat du comté de Charlevoix. En revanche, elle vient bien dans des climats plus chauds en Nouvelle-Angleterre ou en Ontario. Elle pourrait peut-être réussir dans les régions plus chaudes du Québec.
MAILLARD Classe: Douce-amère	
Historique et références	Arbre de semis naturel découvert par l'auteur en 2013 à Petite-Rivière-Saint-François, Charlevoix, Québec, sur un terrain voisin de sa propriété. Cet arbre est jeune, on peut estimer son âge à environ 20 ou 25 ans au moment de sa découverte. Cette variété a été nommée et distribuée pour la première fois en 2016.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> Arbre bien vigoureux et rustique, assez productif; les fruits observés étaient exempts de tavelure. Pomme de calibre moyen, atteignant généralement 60 à 65 mm, jolie, de forme plutôt conique, striée rouge. Elle vient à maturité à la fin septembre ou début octobre, et peut se presser jusqu'à la fin octobre au moins.
Propriétés du jus	Deux échantillons de jus ont été analysés: la densité est moyenne (1,052 et 1,056), l'acidité est faible (2,6 et 1,5 g/L éq. acide malique), et la teneur en tanins est faible à moyenne. Le jus est de très bonne qualité pour la cidrerie. La saveur, caractéristique des pommes à cidre douces-amères, a une légère amertume.
Recommandation	La qualité du jus de cette pomme apparaît suffisante pour qu'on fasse l'essai de la variété afin d'en évaluer le comportement en situation de verger de production.
MAJOR Classe: Amère	
Historique et références	Variété anglaise typique des pommes du genre <i>Jersey</i> du Somerset. Elle est de classe <i>Full Bittersweet</i> et est relativement hâtive. Elle est assez utilisée en Angleterre dans les vergers modernes afin d'allonger la saison de récolte: en effet, sa hâtivité permet de récolter des pommes de première qualité plus tôt en saison. Quelques producteurs la cultivent au Canada et aux États-Unis.
Arbre et fruit	Mise à l'essai en 2010, elle a fructifié en 2013, mais il n'y a pas encore eu suffisamment de fruits pour en évaluer le jus. Maturité au début octobre. Elle semble rustique et la vigueur est bonne.
Propriétés du jus	Copas (2001) lui attribue les résultats d'analyses suivants: densité relative 1,054, titre acide 1,8 g/L éq. acide malique, tanins 4,1 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Son potentiel pour le Québec est inconnu pour le moment.
MARÉCHAL Classe: Acidulée-amère	
Historique et références	<p>Bien que l'origine de cette pomme ne soit pas connue avec certitude, il semble que le nom Maréchal lui ait été donné vers 1880 par un monsieur Cordier, pépiniériste à Bernay (Eure, Normandie). Elle est normalement classée douce-amère, mais les échantillons de jus obtenus jusqu'ici la placent plutôt comme une acidulée-amère.</p> <p>Il y a assez peu d'information à son sujet dans la littérature française moderne et la variété ne semble pas être beaucoup cultivée dans ce pays. Elle est décrite par Boré et Fleckinger (1997), qui ne donnent cependant pas les propriétés de son jus. Elle a été introduite en Colombie-Britannique au siècle dernier et est bien appréciée dans cette province.</p> <p>À noter que les fruits obtenus diffèrent par leur forme de la description et photo apparaissant dans le Boré et Fleckinger (1997). Des vérifications supplémentaires seront nécessaires afin d'établir si cette variété est identique ou pas à celle qui est connue sous ce nom en France.</p>

Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 2009, premiers fruits en 2014. • Très vigoureux, semble rustique quoique des boutons floraux ont gelé en 2015. Aucune tavelure observée. • Fruit de calibre moyen, de l'ordre de 55 à 60 mm. • Date de récolte: fin septembre; pressage jusqu'à fin octobre ou plus tard.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 3 • Teneur en sucre: moyenne à élevée, densité relative 1,057 (1,048 à 1,064) • Teneur en acidité: moyenne, titre 5,6 g/L (4,5 à 6,5) éq. acide malique • Teneur en tanins: élevée, jus bien amer et astringent; un échantillon analysé : 2,7 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen.
Recommandation	Variété qui semble prometteuse pour le Québec mais elle doit être soumise à plus d'essais pour évaluer son potentiel réel.
MÉDAILLE D'OR Classe: Amère	
Historique et références	Pomme de catégorie amère, de floraison tardive et de deuxième saison de maturité. Elle est originaire de Haute-Normandie, obtenue d'un semis en 1865 par monsieur Godard qui la nomma ainsi parce que la pomme a remporté une médaille d'or lors d'un concours en 1873 pour sa très haute teneur en sucre. Elle a été adoptée par les producteurs anglais, et est souvent décrite par les auteurs de ce pays.
Arbre et fruit	Elle a été mise à l'essai en 1991, et a survécu jusqu'en 2007 sans jamais fructifier.
Propriétés du jus	Boré et Fleckinger (1997) l'ont décrite et donnent les résultats d'analyse suivants: densité relative 1,058, titre acide 2,1 g/L éq. acide malique, tanins 4,4 g/L éq. acide tannique. Copas (2013) la décrit elle aussi, et rapporte des résultats d'analyse similaires.
Recommandation	De toute évidence, cette variété n'a pas la rusticité hivernale requise pour le comté de Charlevoix, mais des producteurs de régions plus chaudes au Canada et aux États-Unis la cultivent avec succès et rapportent obtenir des fruits de grande qualité, récoltés au début octobre. Elle pourrait peut-être réussir dans les régions plus chaudes du Québec.
MICHELIN Classe: Douce-amère	
Historique et références	Pomme de deuxième saison, obtenue par Legrand en Haute-Normandie vers 1870. De nos jours elle est surtout cultivée en Angleterre où elle a été introduite en 1884. Dans ce pays, elle n'est pas considérée comme une variété de qualité supérieure, mais elle est appréciée pour sa forte productivité et sa régularité. On la retrouve aussi en Australie, au Canada et aux États-Unis.
Arbre et fruit	Mise à l'essai en 2005, mais elle n'a pas prospéré ni fructifié jusqu'à maintenant: elle semble manquer de rusticité en zone 4.
Propriétés du jus	Copas (2001) en donne les résultats d'analyse suivants: densité relative 1,050, titre acide 2,5 g/L éq. acide malique, tanin 2,3 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Elle pourrait peut-être réussir dans les régions plus chaudes du Québec, mais des essais seraient requis pour vérifier.
MUSCADET DE DIEPPE Classe: Douce-amère	
Historique et références	Pomme de première saison qui a vu le jour dans le Pays de Caux en Haute-Normandie vers 1750. Elle est décrite par Boré et Fleckinger (1997), qui donnent des propriétés pour son jus semblables à ce qui apparaît plus bas. Cette variété est la mieux connue au Canada des variétés d'origine française, étant cultivée notamment en Ontario et en Colombie-Britannique.

Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 1995. Utilisée en cidrerie depuis 2005. • Bonne vigueur, bonne rusticité, pas de sensibilité à la tavelure. Pas très productive. Une partie de la production tombe prématurément lors d'un été sec. • Fruit de calibre moyen pouvant atteindre 60 à 65 mm. • Date de récolte: de la mi à la fin septembre; pressage jusqu'à la fin d'octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 6 • Teneur en sucre: moyenne, densité relative 1,058 (1,046 à 1,063) • Teneur en acidité: faible, titre 2,8 g/L (1,8 à 4,5) éq. acide malique • Teneur en tanins: de moyenne à élevée, jus amer; un échantillon analysé : 1,0 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen • Le jus est foncé et amer, de bonne qualité, bon pour assembler avec nos variétés tardives.
Recommandation	Variété qui semble avoir un bon potentiel pour le Québec, mais elle doit être soumise à plus d'essais pour évaluer son comportement en verger de production.
PORTER'S PERFECTION Classe: Aigre-amère	
Historique et références	Pomme à cidre anglaise, de classe <i>Medium Bittersharp</i> et de saison tardive. Son origine remonte au XIX ^e siècle, mais ce n'est qu'à partir de 1907 qu'elle a été réellement connue et propagée. Elle a la particularité de produire assez souvent des paires de pommes fusionnées. Des producteurs de l'état de New York la cultivent avec succès et apprécient beaucoup la qualité de ses fruits. Elle est aussi cultivée et appréciée en Ontario et en Colombie-Britannique.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 1995, premiers fruits en 1998. • Culture: bonne vigueur, bonne rusticité, pas de sensibilité à la tavelure, faible productivité. • Fruit petit, dépassant rarement 50 mm. • Date de récolte: octobre; pressage de fin octobre à décembre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 5 • Teneur en sucre: moyenne à élevée, densité relative 1,059 (1,053 à 1,066) • Teneur en acidité: très élevée, titre 13 g/L (11 à 16) éq. acide malique • Teneur en tanins: moyenne, jus légèrement amer • Rendement en jus: moyen • Cette variété produit un jus trop acidulé. Il semble cependant que ce défaut soit dû aux conditions locales, car Copas (2001) lui attribue un titre acide de 8,2 g/L éq. acide malique, une valeur beaucoup plus raisonnable.
Recommandation	Pourrait être une variété intéressante pour le Québec si des essais en climat plus chaud montrent une acidité moins prononcée et une meilleure productivité.
REINE DES POMMES Classe: Amère	
Historique et références	La Reine des pommes est une variété classée douce-amère ou amère selon les sources, d'origine bretonne (Ille-et-Vilaine) et de deuxième saison. Elle est populaire en Angleterre où elle a été introduite en 1903. Cette variété est aussi cultivée dans les régions du nord de la France ainsi qu'en Australie, au Canada et aux États-Unis, notamment au Massachusetts où une cidrerie l'utilise avec succès.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • À l'essai depuis 2006. Première fructification en 2008. • Vigueur assez bonne, rustique, mais productivité faible et irrégulière. Non affectée par la tavelure. • Date de récolte: octobre.

Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Deux échantillons testés, très bonne richesse en sucre (densités relatives 1,068 et 1,070), titre acide faible à moyen (3,6 et 4,5 g/L éq. acide malique) et assez forte amertume. Un échantillon analysé pour les tanins : 1,3 g/L éq. acide gallique. • Les quantités de jus obtenues jusqu'à maintenant sont trop faibles pour qu'on puisse en évaluer correctement les propriétés.
Recommandation	Variété qui semble prometteuse pour le Québec, mais elle doit être soumise à plus d'essais, notamment afin de contrôler sa productivité en situation de verger réel.
STOKE RED Classe: Aigre-amère	
Historique et références	<p>Pomme à cidre anglaise de type <i>Bittersharp</i>, originaire du Somerset vers 1920. C'est une pomme de qualité <i>Vintage</i>, généralement bien appréciée en Angleterre.</p> <p>Elle a été cultivée à Frelighsburg et il serait utile de retrouver les rapports de ces essais. Khamizadeh et Cousineau (1998) mentionnent qu'elle produit abondamment une année sur deux et qu'elle est très résistante à la tavelure. Mohr (1988) l'a étudiée, mais les essais de jus effectués ont été faits sur des fruits importés du Royaume-Uni.</p> <p>Cette variété a la caractéristique de démarrer sa végétation très tard au printemps, ce qui lui permet d'éviter les gels printaniers.</p>
Arbre et fruit	Mise à l'essai en 1993. Depuis cette date, n'a fructifié qu'une seule fois, en 2008, et cela, bien que sa vigueur soit normale. C'est donc un échec.
Propriétés du jus	Selon Copas (2001), les propriétés moyennes de son jus sont: densité relative 1,052, titre acide 6,4 g/L éq. acide malique, tanins 3,1 g/L éq. acide tannique.
Recommandation	Cette variété réussit bien dans un climat un peu plus chaud que celui du verger d'essais, par exemple à Frelighsburg ou au New Hampshire. Il serait pertinent d'en faire l'essai en verger de production dans les régions plus chaudes du Québec.
TREMLETT'S BITTER Classe: Amère	
Historique et références	<p>Pomme à cidre anglaise de type <i>Full Bittersweet</i>, originaire du Devon vers la fin du 19e siècle. Elle est reconnue comme ayant un tanin dur et amer.</p> <p>Elle a été cultivée à Frelighsburg. Mohr (1988) note que les arbres y auraient péri par le gel. Il pourrait être utile de retrouver les rapports de ces essais. Mohr a effectué des analyses de jus, mais à partir de fruits importés du Royaume-Uni. À noter qu'aux États-Unis il y a eu des erreurs d'identification sur cette variété et que de nombreux arbres sont faussement identifiés. Il semble que l'erreur provienne de la station de Geneva, NY, et que ces arbres soient maintenant parfois nommés Tremlett Geneva. Ils se distinguent notamment par le fait que l'acidité est plus forte que celle de la variété réelle.</p> <p>Il semble cependant que la souche disponible au Canada soit pour sa part correctement identifiée étant donné les résultats des tests de jus. La souche mise à l'essai a originellement été obtenue du Canadian Clonal Genebank en Ontario.</p>
Arbre et fruit	Mise à l'essai en 1996, mais produit peu et ne montre pas beaucoup de vigueur. Curieusement, par ailleurs, le bois de cette variété est très apprécié des porcs-épics qui en dévorent les jeunes pousses, ce qui explique en partie son succès mitigé. Les pommes viennent à maturité au début octobre.
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Copas (2001) en donne les résultats d'analyse suivants: densité relative 1,052, titre acide 2,7 g/L éq. acide malique, tanins 3,4 g/L acide tannique. • Deux échantillons de jus ont été analysés et les propriétés correspondent assez bien à ce que donne Copas, notamment pour l'acidité ou nous avons obtenu des valeurs de 1,5 et 3,1 g/L éq. acide malique. Cela laisse supposer qu'il s'agit effectivement de la Tremlett's Bitter et non pas de la Tremlett Geneva.

Recommandation	Considérant que la variété ne performe pas très bien dans le verger d'essais, et que Mohr a rapporté que des arbres n'ont pas survécu à des hivers froids à Frelighsburg, cette variété ne semble pas avoir beaucoup de potentiel pour le Québec.
VIRGINIA CRAB Classe: Aigre-amère	
Historique et références	Pomme (connue aussi sous le nom de Hewe's Crab) originaire de la Virginie au début du 18e siècle, il est possible qu'elle provienne d'un croisement avec une pomme indigène, <i>Malus angustifolia</i> . Elle a depuis longtemps la réputation de produire un cidre exceptionnel, ce qui a été rapporté par Coxe en 1817. C'est une des rares à être considérée comme une véritable pomme à cidre nord-américaine. Elle serait très résistante au froid: Macoun dans un rapport de la ferme d'Ottawa en 1916 la dit rustique au Manitoba, en zone 2 ou 3. Khanizadeh et Cousineau (1998) la décrivent et indiquent une date de maturation au 29 septembre à Frelighsburg. Ils mentionnent qu'elle serait très sensible au feu bactérien et au virus du bois strié.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 2010, première fructification en 2012. • La vigueur est forte, aucune tavelure n'a été observée, mise à fruit rapide.
Propriétés du jus	Deux échantillons de jus ont été analysés, donnant des densités relatives de 1,059 et 1,065, et des titres acides élevés de 11,5 et 9,3 g/L éq. acide malique. Le goût est riche, acidulé et astringent.
Recommandation	À notre avis, la forte acidité limite l'utilité de cette variété en cidrerie. Des essais pourraient être menés en climat plus chaud afin de vérifier si l'acidité serait d'un niveau plus raisonnable.
WICKSON Classe: Aigre-amère	
Historique et références	La Wickson est une petite pomme (ou une pomme) introduite en 1944 par l'hybrideur californien Albert Etter. Sa généalogie n'est cependant pas clairement identifiée: en effet, selon certains auteurs elle serait issue d'un croisement de Esopus Spitzenburg x Newton Pippin, alors d'autres auteurs indiquent plutôt Spitzenburg Crab x Newton Crab. Cette petite pomme est bien appréciée par plusieurs cidriers au Canada et aux États-Unis. L'arbre est reconnu pour être productif tous les ans, et bien que la variété soit originaire de Californie, elle serait bien rustique en zone 4 et peut-être même en zone 3.
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 2011, première fructification en 2013. • La vigueur est forte, aucune tavelure n'a été observée, mise à fruit rapide.
Propriétés du jus	Trois échantillons de jus ont été analysés, donnant des densités relatives de 1,064 à 1,065, et des titres acides très élevés de 12,3 à 13,6 g/L éq. acide malique. Le goût est très acidulé et de bonne saveur.
Recommandation	À notre avis, cette très forte acidité constatée dans le verger d'essais en limite l'utilité, mais en climat plus chaud, cette acidité est moins marquée. Par exemple, des Wickson que nous avons pu déguster au New Hampshire étaient nettement moins acidulées. Il pourrait donc être pertinent de la mettre à l'essai dans les régions plus chaudes du Québec.
YARLINGTON MILL Classe: Douce-amère	

Historique et références	<p>Yarlington Mill est une pomme à cidre anglaise de catégorie <i>Medium Bittersweet</i> et de qualité <i>Vintage</i>. Son origine remonte à la fin des années 1800. Cette pomme est une des plus populaires mondialement parmi les variétés de classe Bittersweet ou douce-amère. Elle a beaucoup été plantée ces dernières décennies dans tous types de vergers, autant en Angleterre qu'en Amérique ou en Australie.</p> <p>Mohr (1988) mentionne qu'elle a été cultivée à Frelighsburg, et qu'elle a survécu l'hiver rigoureux de 1980-81.</p> <p>En Angleterre, elle est très tardive et les fruits se cueillent à la fin octobre ou même en novembre. En Amérique du Nord, la plupart des producteurs rapportent que les fruits viennent à maturité plus hâtivement, ce qui a aussi été constaté dans le verger de l'auteur où les fruits commencent à tomber dès la fin septembre. En revanche, Khanizadeh et Cousineau (1998) donnent plutôt une date de maturation au 1er novembre à Frelighsburg. Ils mentionnent de plus que l'arbre est rustique, modérément vigoureux et bien productif une année sur deux.</p>
Arbre et fruit	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à l'essai en 1994. Utilisation en cidrerie depuis 1999. • Bonne vigueur, bonne rusticité, faible sensibilité à la tavelure. • Certains auteurs et producteurs mentionnent qu'elle est très sensible au feu bactérien. • Fruit de belle apparence et de calibre moyen, atteignant souvent les 60 à 65 mm. • Date de récolte: de fin septembre à la mi-octobre; saison de pressage: jusqu'à décembre
Propriétés du jus	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'échantillons analysés: 10 • Teneur en sucre: élevée, densité relative 1,061 (1,053 à 1,075) • Teneur en acidité: faible, titre 3,4 g/L (1,3 à 4,5) éq. acide malique • Teneur en tanins: élevée, jus astringent et amer; un échantillon analysé : 1,9 g/L éq. acide gallique. • Rendement en jus: moyen • Jus de très bonne qualité, s'assemble parfaitement avec nos variétés traditionnelles tardives pour augmenter la teneur en tanins des moûts.
Recommandation	<p>Variété de grande valeur ayant un excellent potentiel pour le Québec. Elle est une des rares variétés européennes douces-amères et de maturation tardive à bien réussir dans le verger d'essais. C'est aussi une des rares variétés qui ont été testées au Québec (depuis les années 1970) et qui performant suffisamment bien pour qu'on puisse en recommander la plantation en verger de production. La seule chose qu'on puisse reprocher à la Yarlington Mill est sa sensibilité au feu bactérien.</p>

Source: Claude Jolicoeur

Références

- Boré, J. M. et Fleckinger, J. (1997). *Pommiers à cidre, variétés de France*. Paris: INRA.
- Boucher, A. (2011). *La petite histoire du cidre au Québec suivi de La fabrication du cidre maison*. Trois-Pistoles, QC: Éditions Trois-Pistoles.
- Copas, L. (2001). *A Somerset Pomona : The Cider Apples of Somerset*, Wimborne Minster, Royaume-Uni: The Dovecoat Press.
- Copas, L. (2013). *Cider Apples, The New Pomona*. Exeter, Royaume-Uni: Short Run Press.
- Jolicoeur, C. (2013). *The New Cider Maker's Handbook*. White River Junction, VT:Chelsea Green Publishing.
- Jolicoeur, C. (2016). *Du pommier au cidre*. Arles, France: Le Rouergue.
- Khanizadeh, S. et Cousineau, J. (1998). *Our Apples / Les pommiers de chez-nous*, St-Jean-sur-Richelieu, QC: Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- Mantha, S. et Audette, M. (2016). *Réseau d'essais des cultivars et porte-greffes de pommiers (RECUPOM) – Résultats 2015*. Récupéré du site de Agri-Réseau: www.agrireseau.net/reseaupommier/documents/91739.
- Mohr, W.P. (1988). *Cultivars de pommes pour la production de jus et de cidre* (bulletin technique no 1988-6F). Ottawa, ON: Direction générale de la recherche, Agriculture Canada.
- Williams, R.R. (dir.) (1988). *Cider and juice apples: Growing and processing*. Long Ashton Research Station, University of Bristol.