

Les cerises

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Mémoires de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **20 (1999-2006)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les Cerises

INTRODUCTION

Guigne, bigarreau, griotte et amarelle

Le terme général de cerise couvre plusieurs types de fruits à noyau, à savoir les cerises douces issues de *Prunus avium* et les cerises acides, descendantes de *Prunus cerasus*. D'ailleurs, les deux centres génétiques se superposent, et même si des noyaux de *Prunus avium* ont été trouvés dans des couches du néolithique et de l'âge du bronze, les formes cultivées seraient originaires de la région de la Mer Noire. Un officier des armées romaines aurait amené du matériel à Rome d'où la cerise aurait été distribuée dans toute l'Europe.

La principale différence entre les cerises douces et les acides réside dans le nombre de chromosomes, soit $2n = 16$ chez les douces et $2n = 32$ chez les acides, ce qui laisserait supposer que ces dernières sont plus récentes. Les deux grands groupes sont capables de s'hybrider.

Parmi les cerises douces, on distingue les cerises à chair molle, juteuse et sucrée, désignées par le nom de guignes, utilisées pour la confiture, les tartes et surtout pour l'obtention d'eau-de-vie.

Une autre forme, de culture plus récente semble-t-il, se caractérise par une chair très ferme, moins juteuse et moins sucrée, le bigarreau qui, par sa constitution, supporte mieux le transport, et qui est un fruit de table avant tout, éventuellement de conserve.

La séparation entre guigne et bigarreau devient de plus en plus floue, car on a obtenu (ou trouvé) des formes intermédiaires.

On classe les cerises acides en prenant comme critère la coloration du jus; les griottes à jus clair, ne tachant pas, sont des amarelles, celles à jus coloré des morelles. Mais il existe aussi des griottes hybrides issues de croisement cerise douce x cerise acide qui ont gardé des caractères de chacun des deux parents. La plus connue est la Reine Hortense, à fruit doux mais au feuillage typique de griotte. En Suisse, les griottes douces sont des représentantes de ces croisements naturels (CORBAZ 2003).

Pléthore de variétés

Aux yeux de beaucoup, la Suisse est riche par ses banques, en pomologie néanmoins la Suisse est riche en variétés de cerise. Dans un beau travail de recensement, la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil (THOMMEN 1994), avec le soutien financier du Fonds pour le Paysage, a repéré dans seulement deux régions, à savoir la Suisse centrale, Bâle et le Fricktal, plus de 580 variétés. Il n'est pas aisé d'expliquer cette abondance, due à un certain nombre de facteurs, soit:

- La cerise est une culture de proximité; les guignes, qui formaient la grande majorité de la production, sont pleines de jus à maturité, s'écrasent facilement et se mettent à fermenter. Selon KOBEL (1937), ce n'est qu'autour des années 30 que s'est répandue l'idée d'une

production de fruit de table, à une époque où l'automobile, nouveau moyen de transport rapide, faisait son apparition.

- La cerise, tant douce qu'acide, s'adapte très facilement à des conditions pédo-climatiques différentes, y compris l'altitude.

- La dispersion des noyaux (chacun représente un croisement vu l'auto-stérilité du cerisier) par les oiseaux est efficace. La plupart des oiseaux amateurs de cerise avalent le fruit tout entier. Le renard, lui aussi grand amateur de cerises, participe activement à la dispersion des noyaux. On remarque, au moment de la floraison, le grand nombre de cerisiers sauvages en bordure de forêt.

- En outre, les mutations apparaissant sur des rameaux sont fréquentes. KOBEL (1937) en cite plusieurs; la dernière, très spectaculaire, a été décrite par Thommen: sur un cerisier de la variété Schauenbourg, au lieu d'y trouver une cerise noire, on vit une cerise rouge dotée d'une demi-ceinture noire de 2 mm de large. Cette curiosité est multipliée sous le nom de «Streifenkirsche», un jeune arbre est planté en Crépon (p.177).

- Enfin, il faut mentionner la difficulté à déterminer les variétés de cerise; les critères morphologiques stables sont peu nombreux; il faut aussi tenir compte des dates de maturité du fruit. On ne peut donc exclure l'existence de synonymes parmi les variétés locales.

Un tournant dans la culture du cerisier

Les principaux vergers haute tige de cerisiers sont répartis sur le Plateau suisse, avec une forte densité vers le nord-ouest. Les bords des lacs sont également très favorables, à l'exception du Bodan. Il est probable que l'action régulatrice des températures hivernales en est la raison principale. Le cerisier supporte bien des basses températures, pour autant que le refroidissement soit lent. En février 1956 lorsque, après un janvier très doux, la température passa en un jour de +10°C à -20°C, les troncs des cerisiers éclatèrent comme des bombes. A part ce cas rarissime, le principal danger vient des gels tardifs qui arrivent pendant ou peu après la floraison.

Jusqu'à présent, les vergers de cerisiers sont en haute tige. Mais la mise au point de porte-greffes nanisants et présentant une bonne compatibilité avec les principales variétés commerciales a fait de notables progrès. Leur arrivée en culture a commencé; elle va bouleverser à la fois le mode de culture et l'éventail des variétés. A l'instar de ce qui s'est passé chez les pommiers, on peut prévoir des cultures commerciales sous abri, pour éviter les méfaits des pluies violentes et de la grêle, un assortiment limité à 3 ou 4 bigarreaux (un hâtif, un mi-précoce et un tardif), plus aucun intérêt pour les guignes et peut-être les griottes. C'est dire s'il est urgent de sauvegarder les anciennes variétés locales et leurs caractères particuliers.

Pour les guignes et autres cerises à kirsch, une adaptation s'est déjà mise en route. Pour diminuer le coût de la main-d'œuvre, on traite les fruits, puis un tracteur secoue l'arbre et les cerises tombent sur une pièce d'étoffe. Mais l'écoulement de l'eau-de-vie rencontre des difficultés, tout un chacun étant aussi un automobiliste.

En résumé, la cerise semble se diriger vers un fruit cher, impeccable, un fruit de luxe.

Le remplacement des cerisiers haute tige par des vergers basse tige va priver le paysage d'un élément décoratif important, tant au printemps qu'en automne, d'autant plus perceptible que les seuls grands arbres restants, isolés ou en verger, seront les noyers, dont le nombre diminue fortement. Le remplacement progressif des cerisiers haute tige par des cultures intensives basse tige aura un impact alimentaire sur l'avifaune, le nombre d'oiseaux amateurs de cerises étant très vaste.

La collection des cerisiers

Emplacement

Les cerisiers sont regroupés dans le verger En Crépon, à l'exception de 2 exemplaires qui se trouvent En Plan, à savoir la Griotte de la Toussaint (fig. 196) et la guigne Noire de Montreux (fig. 198).

En Crépon, le sol profond, filtrant, est favorable aux cerisiers; la forêt voisine protège de la bise froide; de grands vieux cerisiers, déjà déclinant dans leur vigueur et leur santé, témoignaient au départ de notre action de l'opportunité de réserver une place importante à cette essence dans cette parcelle. D'ailleurs, il y avait dans le proche voisinage, deux allées de cerisiers plus ou moins exploitées.

Porte-greffe utilisé

Les arbres ont été greffés sur le porte-greffe Cracovie, ou occasionnellement sur franc, mais pas – comme très souvent dans la pratique – sur F-12-1. Ce porte-greffe anglais s'est révélé très sensible à *Chalara elegans* (syn. *Thielaviopsis basicola*), champignon polyphage, très répandu dans les sols calcaires, qui attaque les racines des Prunus. Les dégâts ne se manifestent qu'après environ 10 ans, il est alors trop tard pour sauver l'arbre. C'est un des éléments du «dépérissement du cerisier» observé au cours de ces dernières décennies.

Composition

Commencée avec l'aide de Marc Bovet, diplômé à l'École d'ingénieurs de Changins, la collection comprend les variétés de guignes les plus connues en Suisse allemande et en Romandie. Par la suite, se sont ajoutés des cultivars moins connus des cantons de Vaud, du Valais et de Neuchâtel. Outre les cerises noires, quelques cerises rouges (fig. 191), destinées le plus souvent au tonneau, ont été sauvegardées; pour obtenir une bonne eau-de-vie, il faut une certaine proportion de cerises rouges, prétendent bon nombre de vieux arboriculteurs.

Le nombre des variétés locales des cerises de table est finalement restreint, tout comme celui des variétés locales de griottes; dans ce domaine, l'amarelle «Montmorency à courte queue» domine en Suisse romande, et la «Aemli d'Hallau» en Suisse allemande. Parmi les griottes à jus coloré, on trouve partout les diverses variantes de «Schattenmorelle», dites aussi «Griotte du Nord», parfois très acides, en général tardives et très productives.

Les bonnes variétés locales de bigarreau sont rares; la place est occupée en Suisse romande par les nombreuses variétés françaises (Burlat, Moreau, Napoléon, etc.).

Par contre, les cerises intermédiaires, à chair plus ou moins ferme, sont plus fréquentes. Le gros défaut des bigarreaux réside dans leur grande sensibilité à la pluie qui les fait éclater (fig. 195).

Si le jus de cerise est une boisson populaire en Allemagne, son introduction en Suisse fut un échec. Néanmoins, la Station de Wädenswil prépara vers 1980 une liste des variétés pour le jus.



Figure 191.—Les cerises rouges sont souvent destinées à la distillation à cause de leur haute teneur en sucre.

Entretien

En comparaison avec les fruitiers à pépins, les cerisiers ont très vite pris un grand volume. Actuellement, la taille consiste à freiner la poussée vers le haut et à favoriser l'élargissement des couronnes. Malgré des distances de 9 m x 10 m, les arbres de la première plantation (1983) se touchent. La taille s'effectue en hiver, pour des raisons d'ordre pratique. Les bénévoles sont alors disponibles, tandis qu'en été (soit fin juillet, début août), il est difficile, voire exclu, de rassembler les braves durant l'époque des vacances. On est conscient de favoriser un peu la gommose en pratiquant de la sorte.



Figure 192.—Dégâts de la maladie dite criblée sur feuilles de cerisiers; les nécroses deviennent des trous.

Depuis le nouveau millénaire, on a abandonné tout traitement antiparasitaire; font toutefois exception les jeunes arbres, qui ne sont plantés que depuis quelques années, et qui sont protégés contre les pucerons.

Auparavant, on avait appliqué un minimum de traitement, souvent réduit à un traitement «d'hiver» appliqué en mars, complété par une application au cuivre.



Figure 193.—Cerises atteintes de moniliose; le champignon recouvre le fruit d'un duvet gris.

Le fait de ne pas intervenir chimiquement nous permet de mieux observer le comportement des variétés de cerise face à la principale affection fongique, soit la maladie criblée, provoquée par *Stigmina carpophila* (fig. 192), et la présence de moniliose sur les fruits. Le champignon attaque les feuilles, qui réagissent par une barrière de liège; la partie nécrosée se détache du parenchyme, il reste un trou plus ou moins rond, d'où le nom de maladie criblée. Les principaux résultats sont consignés dans le tableau 1 ci-après; ils sont basés sur les observations de 4 années consécutives, de 1999 à 2002, mais au cours desquelles l'intensité de la maladie ne fut pas identique. Les observations ont porté sur le feuillage; il faut cependant préciser que le champignon peut aussi attaquer les cerises, provoquant des creux profonds dans la chair. Chez certaines variétés, les sensibilités de la feuille et celle du fruit ne sont pas les mêmes. En résumé, les variétés suivantes peuvent être considérées comme peu sensibles: Cerise de Charmoille, Cerise à grappe Berger, Cerise de l'Usine, Cœur de Bœuf, Brune d'Etoy, Helener, Henri Gelin, Noire de la Béroche, Noire de Cheseaux, Noire de Forel, Petite noire, Petite rouge, Griotte tardive; soit 13 sur 55 variétés contrôlées (= 23,6%). Il n'y a pas de résistance totale.

Les cerises douces, et plus encore les griottes, voient les fruits sévèrement atteints de pourriture due à *Monilia sp.* (fig. 193). Toutefois, les nuances dans la sensibilité sont difficiles à déterminer; seule une longue expérience permettra de tirer des conclusions valables.

On a aussi observé l'intensité de la chute physiologique des



Figure 194.—La chute physiologique des cerises se traduit par un rougissement précoce des fruits et leur chute avant la maturité. La variété Aigle de Bâle, par exemple, y est très sensible.

cerises, lorsque les fruits rougissent et tombent au sol en cours de développement (Rötel en allemand). Toutefois, cette affection est tributaire de nombreux facteurs, aussi faut-il étendre les relevés sur de nombreuses années avant d'en tirer des conclusions définitives (fig. 194).

Il en va de même pour la résistance des fruits à la pluie; pour l'instant, seuls les extrêmes sont repérés, à savoir les bigarreaux pour les très sensibles, la Noire de Montreux, Helener pour les moins atteintes (fig. 195).

Tableau 1.—Sensibilité des variétés de cerise à la maladie criblée. Moyenne de 4 ans sur feuillage. Echelle: 1 = sans maladie, 5 = détruit par la maladie.

Variétés	Note moyenne	Variétés	Note moyenne
Aigle de Bâle	3,1	Mischler	4,3
Cerise Bujard	2,8	Müller's Festkirsche	3,4
Cerise de fer	3,9	Noire de la Béroche	1,5
Cerise à grappe Berger	1,5	Noire de Bex	3,0
Cerise à grappe Eysins	3,5	Noire de Chalais	4,2
Cerise du 1 ^{er} août	3,2	Noire de Cheseaux	2,0
Cerise de l'Usine	1,9	Noire d'Echandens	3,0
Chalut (bigarreau)	3,0	Noire de Forel	2,1
Charmoille	1,9	Petite noire	2,0
Cheyres	3,8	Petite rouge	1,8
Cœur de Bœuf	2,1	Pequegnette	2,9
Crépon	2,7	Rieskirsche	4,1
Croussette	2,7	Rote Lauber	3,0
Echandens	3,0	St-Gingolph	4,8
Brune d'Etoy	1,8	Schauenbourg	2,9
Noire d'Etoy	3,3	Schumacher	4,1
Forel	2,1	Schöne von Einigen	3,1
Grafion noir	3,6	Weisse Herzkirsche	2,5
Gravium	2,7	Griotte Aemli	2,2
Heidegger (bigarreau)	3,0	Griotte Alternon	2,8
Helener	1,5	Griotte Berger	2,8
Henri Gelin	1,9	Griotte de la Béroche	2,5
Jaune de Buchillon	2,9	Griotte douce Müller	4,0
Krallen	2,3	Griotte douce Rohrschach	3,4
Lampnästler	3,9	Griotte tardive	1,2
Langstieler	4,3	Griotte vraie	2,7
Longue queue Denens	4,0	Griottier pleureur	2,2
Luxburger	2,8		



Figure 195.—De fortes chutes de pluie provoquent surtout l'éclatement des bigarreaux. La Noire de Montreux comme la Noire de Righi y sont très peu sensibles. En haut, fruits clairs = Weisse Herzkirsche, à gauche, Heidegger, à droite, Noire de Forel. En bas, à gauche, Hélène rouge, à droite, Schöne von Einigen; ces deux variétés ne sont que peu touchées.

Descriptions des variétés

Caractères utiles pour la détermination

Parmi les cerises, on distingue deux grands groupes, descendant de deux espèces différentes:

- 1) les cerises douces, de *Prunus avium* (le merisier), elles-mêmes subdivisées en bigarreaux et guignes;
- 2) les cerises acides, de *Prunus cerasus*, elles aussi réparties en griottes et amarelles.

Les bigarreaux se définissent comme des cerises à chair très ferme, pas très juteuse; ils sont croquants, supportent les manipulations et sont appréciés du commerce et des consommateurs comme fruits de table.

Les cerises à chair molle et douce sont dénommées guignes, appellation courante en France, beaucoup moins en Suisse romande. Très juteuses, elles supportent mal les manipulations et sont utilisées de préférence pour les confitures, les tartes et la distillation.

Parmi les cerises acides, les griottes sont de couleur rouge foncé à maturité complète, tendres, acidulées, la chair et le jus surtout sont colorés.

D'autres cerises acides, les amarellées, sont d'un rouge plus clair, avec une chair quasi translucide et un jus incolore.

Malheureusement on ne fait pas, en Suisse romande, de différence entre jus coloré et jus clair, si bien que dans le grand public toutes les cerises acides sont appelées griottes.

Les croisements entre tous ces groupes sont possibles; on trouve ainsi des guignes à chair relativement ferme, et des griottes douces. Les hybrides entre *Prunus avium* et *Prunus cerasus* sont appelés cerises anglaises ou cerises vraies (Duke cherries), les fruits sont sucrés et plus ou moins acides; l'arbre peut être intermédiaire ou ressembler à l'un des parents. On les nomme en Suisse des griottes douces.

Après cette première étape, où la dégustation est obligatoire, il faut rassembler divers indices pour arriver au niveau variété. Parmi eux, on citera:

- les époques de maturité des fruits et celle de la floraison;
- la couleur de la peau des fruits et celle du jus;
- la fermeté de la chair;
- la forme des fruits mûrs et des noyaux;
- les dimensions des fruits recueillis sur un arbre en bonne santé;
- les rapports entre longueur, largeur et épaisseur du fruit et du noyau;
- le goût des fruits mûrs, par exemple présence d'amertume;
- l'aspect de la cuvette pédonculaire;
- la fermeté de l'attache du pédoncule.

D'autres critères, plus particuliers, peuvent être spécifiques, comme l'épaisseur et la dureté de la peau de la cerise, la longueur et la couleur de la queue, sans oublier la forme de l'arbre, sa vigueur, la coloration du feuillage, ainsi que la morphologie des fleurs.

A propos des dimensions des fruits, il est évident qu'elles varient selon divers facteurs, tels que la charge de l'arbre, les conditions climatiques de la saison (en 2003, par exemple, la sécheresse a provoqué une diminution du poids moyen de 20 à 30%).

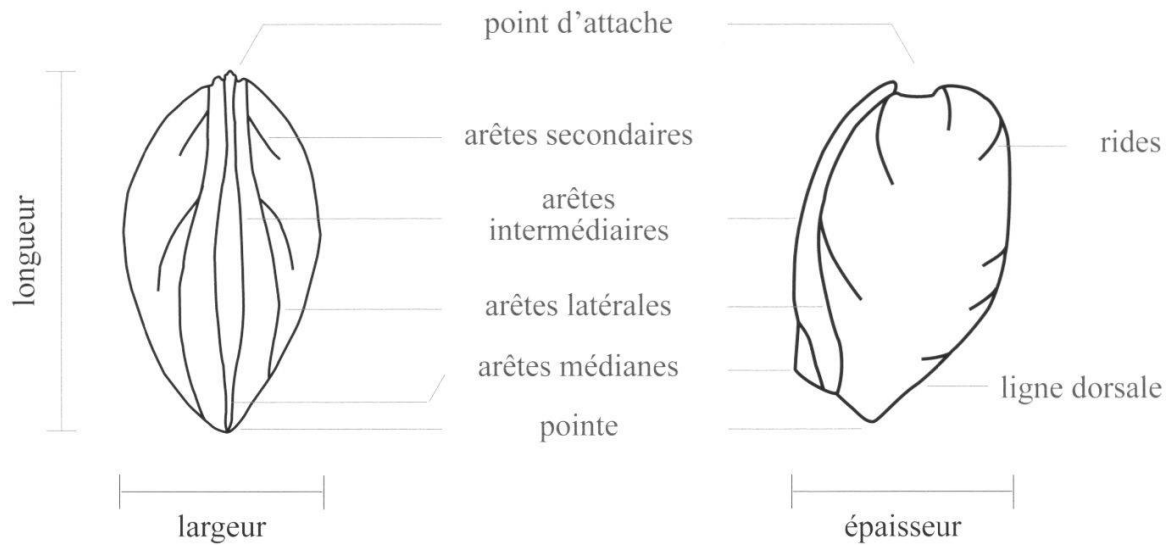
Selon KOBEL (1937), l'important réside dans les rapports entre longueur et largeur, épaisseur. AEPPLI *et al.* (1982) ont publié ces rapports pour une série de variétés les plus cultivées en Suisse. Si la longueur est à 100% pour les bigarraux Heidegger et Hedelfinger, la largeur est à 101% pour les deux, mais l'épaisseur est à 90% pour Hedelfinger et à 96% pour Heidegger. Cela signifie simplement que le bigarraux Heidegger est plus épais que le Hedelfinger.

La situation est la même pour les noyaux, en plus difficile à cause des petites dimensions. La forme varie d'ovale à ronde, la pointe peut être droite, crochue ou inexistante.

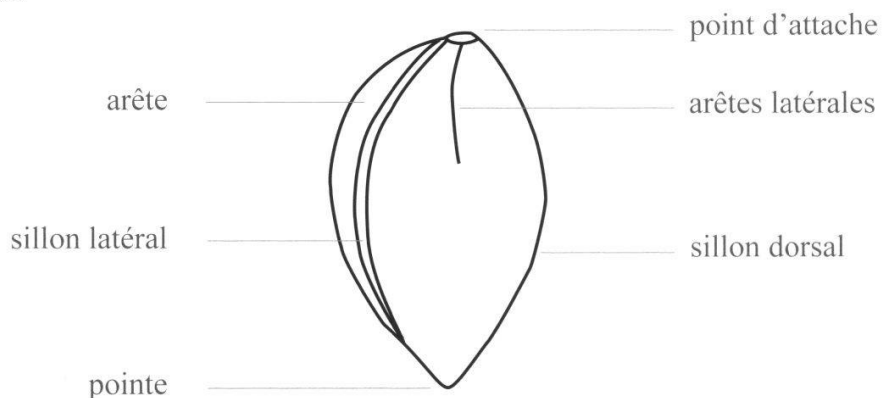
Toutefois, la solution la plus simple consiste à posséder une belle collection de noyaux qui permette toutes les comparaisons.

La morphologie et la grandeur des fleurs se sont révélées intéressantes, car nettement différentes lorsqu'on les compare directement. On devrait leur accorder davantage d'attention, bien qu'il soit difficile d'exprimer par la parole des allures qui sautent à l'œil dans la photographie.

Noyau de cerise



Noyau de prune



La floraison des diverses variétés peut s'étendre en Suisse du 20 avril jusqu'au 10 mai environ, soit sur quelque 3 semaines. Il y a en général une bonne corrélation entre l'époque de floraison et celle de la maturité, tant pour les cerises douces que pour les griottes, les seules exceptions étant a) l'amarelle Précoce de Ludwig, à floraison plutôt tardive et maturité précoce et b) la cerise rouge Helener, à floraison très tardive et maturité moyenne. En France, dans les fiches Ctifl, on indique la date de la pleine floraison par rapport à celle du Burlat.

Pour la maturité, on parle en Suisse des 8 semaines de la cerise; la première correspond à la maturité de la variété bâloise Erstfrühe, très précoce, puis les semaines suivantes, de 7 en 7 jours. Les dates ne sont donc pas fixes, mais la maturité des variétés reste dans un ordre défini, pour se terminer par la variété Schauenburg, une autre bâloise pour les cerises douces et la Schattenmorelle (Griotte du Nord) pour les griottes.

CERISIERS EN PLAN

Au bord du chemin conduisant de la place de parc pour autos au Centre de gestion, vous ne pouvez pas ne pas voir, à droite, le Griottier de la Toussaint. Cette curiosité est un arbre de croissance faible, les rameaux terminaux sont très fins, serrés et tombants, ce qui donne un air pleureur à l'ensemble. Les feuilles sont nombreuses, petites, vert foncé, elliptiques à ovales, à bord denté (fig. 196). Mais ce qui caractérise le plus cette griotte, c'est la floraison; d'une part, parce qu'elle intervient très tardivement, c'est-à-dire dans la seconde moitié de juin, et d'autre part, parce que les fleurs apparaissent successivement le long d'une grappe très lâche. Chaque fleur blanche, de faibles dimensions, avec des étamines jaunes, s'ouvre au bout d'un long pédoncule particulier, vert clair. A la fin de l'été, on peut trouver des grappes de 6 à 10 griottes, les dernières en fleur, puis successivement des fruits verts, d'autres presque rouges et les premières à maturité, soit rouge foncé. La récolte se prolonge ainsi du mois d'août jusqu'à la Toussaint, quoique dans nos conditions elle s'arrête plutôt en début d'octobre. Lors de la forte sécheresse de l'été 2003, seules les 2 ou 3 premières griottes arrivèrent à maturité, puis les grappes arrêtaient leur développement.

Les fruits sont petits, de poids moyen entre 2,1 et 3 g, globuleux, aplatis aux deux pôles, la ligne de suture est bien visible, voir légèrement enfoncée dans un sillon, le point pistillaire se trouve dans une petite cuvette. L'épiderme, épais, devient rouge brillant puis rouge foncé à maturité. La chair est jaune crème, parcourue de filaments clairs; le jus est relativement peu abondant pour une griotte, clair, franchement acide. Chair et jus restent peu aromatiques et de seconde, voire troisième qualité !



Figure 196.—La Griotte de la Toussaint fleurit très tard, en juin.

Les noyaux, bien que petits, ronds à ovales, clairs, avec une arête dorsale large, émoussée, sans ride, représentent le 19,7% du poids total. Dimensions: longueur 8,8-10,0 mm, largeur 6,1-6,8 mm, épaisseur 7,4-8,5 mm. Point d'attache profond, arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales bien marquées, pas d'arêtes secondaires ni pointe (fig. 295, p. 227).

L'utilisation de ces griottes se résume en des tartes en automne et des confitures qui se gélifient vite. Les griottes de la Toussaint font sensation dans les salades de fruits en automne (fig. 197).



Figure 197.—On peut manger des Griottes de la Toussaint de septembre à octobre.

C'est grâce à feu François Theintz, pépiniériste et fin connaisseur des cerisiers, qu'on a pu prélever des greffons sur un vieil arbre à Pizy.

Le griottier est autant un arbre d'ornement qu'un fruitier, car en pleine floraison, comme plus tard chargé de fruits rouges, il est très décoratif. Néanmoins, à cause de son décalage dans la floraison et la maturité, il est exceptionnel et devrait intéresser les amateurs comme les généticiens. Le transfert des gènes responsables du retard dans la maturité dans des variétés de bonne qualité et de bon rendement prolongerait sérieusement la période des cerises.

Origine: cette variété est très ancienne puisqu'elle fut décrite par Jacques Daléchamp en 1586 sans lui donner un nom. Duhamel du Monceau, en 1782, la nomme Cerisier de la Toussaint dans le tome 1^{er}, p. 265 à 268 de son *Traité des arbres fruitiers*. L'auteur en donne une description très précise, accompagnée d'une gravure qui l'est tout autant; il conclut toutefois par ce jugement: ce cerisier est plus curieux qu'utile.

Toujours au bord du chemin, peu après le Griottier de la Toussaint, se trouve le cerisier Noire de Montreux. Il s'agit d'une guigne «extrêmement connue, de nom tout au moins»,

comme l'a écrit Faes et Aubert en 1932 car, à cette époque, plusieurs types de caractères très divers circulaient sous ce nom. Grâce aux efforts de la Station fédérale d'essais viticoles, alors à Lausanne, un seul type fut multiplié et concentra sur lui le nom de Noire de Montreux. La renommée de cette variété dépasse même les frontières nationales puisque Christian Catoire en donne une description dans son ouvrage *Les fruits oubliés* (fig. 198).

Les guignes sont moyennes à petites, longueur 19 mm, largeur 19 mm, épaisseur 18 mm, poids moyen 4,2 g; régulièrement sphériques, face dorsale légèrement aplatie, sillon à peine visible. La cavité du pédoncule est étroite, peu profonde. Le point pistillaire est petit, gris, un peu enfoncé dans la chair.

Pédoncule de 4-6 cm, assez rigide et épais, souvent de couleur rouge foncé, sinon vert et pourpre, fortement attaché au fruit qui tombe rarement au sol, même à pleine maturité.

Epiderme: d'abord rouge, puis brun, il passe au noir à complète maturité.

La chair est violette, foncée, mi-ferme puis plutôt molle, à saveur légèrement amère avant maturité (ce qui est caractéristique), mais devenant très douce et sucrée. Jus abondant, très coloré.

Noyau plutôt grand, longueur 11 mm, largeur 9 mm, épaisseur 7 mm; ovoïde, plus étroit vers la pointe; arête dorsale marquée au point d'attache, s'atténue et s'élargit vers la pointe (fig. 285, p. 226).

Maturité: 10-15 juillet, soit la 3^e semaine de la saison des cerises.

Utilisation: compotes, tartes et confitures, mais aussi de table si fraîchement cueillies. Autrefois destinée aussi au tonneau vu sa richesse en sucre.

Son gros avantage est de bien supporter la pluie; la cerise n'éclate pas ou si peu qu'elle cicatrise rapidement.

L'arbre est vigoureux, de belles dimensions, et forme une couronne sphérique régulière. Les rameaux sont longs et grêles, les fruits sont répartis sur toute la longueur du rameau, sans former des mouchets. Les feuilles se trouvent à la base et à l'extrémité du rameau, donc pas mélangées avec les cerises, ce qui facilite la cueillette. Elles sont de grosseur moyenne, ovales, vert foncé à la face supérieure, tomenteuses en dessous, grossièrement et doublement dentées.



Figure 198.—La Noire de Montreux prospère au bord du lac jusqu'à 1000m d'altitude.

L'arbre se comporte très bien en altitude, soit 800 m et même 1000 m en situation protégée; il est fertile, moyennement sensible à la maladie criblée.

Notre arbre est jeune, il a remplacé un arbre non conforme à l'étiquette, en fait un porte-greffe.

CERISIERS EN CRÉPON

D1 Schumacher

Cerise noire du nord-ouest de la Suisse, région de Bâle et du Jura, souvent confondue avec Basler Adler (Aigle de Bâle). Sphérique irrégulière, comprimée du côté ventral, plus rétrécie vers le point pistillaire; peu ou pas de dépression au point d'attache, aplatie sans épaule. Partie dorsale sans sillon.

Cerise moyenne, hauteur 19,5 mm, largeur 21,2 mm, épaisseur 18,8 mm; rapport selon KOBEL (1937) 100: 105-109: 96-99; poids moyen 4,5-5,5 g.

Cuvette du pédoncule profonde et large, ligne de suture en surface. Pédoncule 53-58 mm, vert avec du rouge solidement attaché au fruit qui, lui, ne saigne pas.

Epiderme brun - noir, avec un voile cuivré qui s'atténue à maturité; noir brillant avec de nombreux petits points clairs; supporte mal la pluie.

Chair foncée, juteuse, légèrement ferme, aromatique, sucrée avec une touche d'acidité, très bonne; jus foncé.

Noyau gros, large, arrondi, dimensions: longueur 9,8-10,6 mm, largeur 6,8-7,6 mm, épaisseur 8,5-10,0 mm. Point d'attache pas marqué du tout, ligne dorsale faible, sans ride ni pointe; arêtes médianes proéminentes comme les latérales, pas d'arêtes secondaires.

Maturité: mi-précoce, 5^e semaine, 2 à 3 jours avant l'Aigle de Bâle.

Utilisation: fruit de table, conserve.

Arbre de vigueur moyenne, couronne sphérique, feuillage foncé, très sensible à la criblure, moyennement à la chute physiologique précoce (fig. 251, p. 219).

Peut être fécondé par le pollen de Lampnästler, Luxburger, Ries, Schöne von Einigen.

D2 Schauenburger (Schauenbourg, syn. Flurianer)

Variété considérée comme bâloise, en fait importée du Liban vers 1900 par B. Flury, puis distribuée à partir de Bad Schauenbourg près de Liestal (fig. 199).

Cerise moyenne à grande 21,7: 22,3: 20,3 mm; poids moyen 5,5-6,0 g; cordiforme, légèrement rétrécie, arrondie vers le pédoncule, épaules peu marquées, côté ventral aplati; ligne de suture bien visible, mais en surface. Côté dorsal bombé, parfois avec une ébauche de sillon. Point pistillaire dans une petite cavité, placée côté ventral. Peau brun noir, irrégulièrement brillante, peu sensible à la pluie.

Pédoncule 44-49 mm, vert, bien attaché.

Chair mi-ferme, foncée, sucre et acide moyens, amertume avant la maturité complète, saveur agréable. Jus coloré, mais pas fortement.

Noyau grand, se détache assez bien, ovale, dimensions: longueur 11,0-11,8 mm, largeur 6,3-7,2 mm, épaisseur 8,6-9,4 mm; point d'attache à peine marqué, tendance au bourrelet. Ligne dorsale proéminente, avec de fortes rides. Point de départ du



Figure 199.—La plus répandue en Suisse orientale, la Schauenbourg avant maturité.

bourrelet large, à la hauteur ou dépassant le sommet, garni d'arêtes secondaires fortes. Les arêtes latérales sont parallèles et tranchantes.

Maturité tardive, 7-8^e semaine, soit environ 10 jours après Hedelfingen. La récolte peut se prolonger pendant plusieurs jours (fig. 271, p. 223).

Utilisation: surtout fruit de table, convient pour la congélation.

L'arbre est vigoureux, droit, avec de fortes charpentières, couronne aérée, feuilles grandes. Rougissement précoce: peu sensible, de même pour la criblure et la bactériose. Peu de pourriture de fruits. Floraison mi-tardive, peu sensible au gel (fig. 244, p. 216).

Peut être fécondé par Hedelfinger, Noire du Righi, Rote Lauber, Weisse Herzkirsche.

Selon les derniers inventaires, Schauenbourg est de loin la variété la plus répandue en Suisse allemande. Un mutant spectaculaire a été découvert par A. Thommen, et multiplié sous le nom de «Streifenkirsche», page 177.

D3 *Rieskirsche*, *Cerise Ries*

Cette variété se rencontre essentiellement dans la région du lac de Biemme, d'où elle semble originaire. KOBEL (1937) signale deux formes de cette variété, la Cerise Ries et la Cerise de l'Ile (St-Pierre), celle-ci ne se différenciant de la première que par une peau plus foncée et une chair à peine plus molle.

Cerise moyenne à grande, 20,1: 20,4: 19,5 mm; poids moyen 5,4-5,9 g; cordiforme, côté ventral aplati, arrondie côté pédoncule, peu épaulée, presque plate – horizontale; cavité pédonculaire étroite, très profonde. Ligne de suture bien visible mais peu profonde. Côté dorsal peu bombé. Point pistillaire presque en surface du côté ventral.

Peau noire ou noir - brun, brillance moyenne, irrégulière, sensible à la pluie.

Pédoncule long 54-59 mm, mince, vert; attache moyenne, le fruit ne saigne pas.

Chair mi-ferme, juteuse, foncée, sucrée, sans grand arôme. Jus foncé.

Noyau grand, ovale allongé, se détache moyennement, dimensions: longueur 11,0-12,2 mm, largeur 5,3-6,0 mm, épaisseur 7,5-8,3 mm, bourrelet grand, avec de fortes rides; la ligne dorsale proéminente avec de nombreuses rides; sans pointe. Arêtes intermédiaires peu marquées, arêtes latérales nettement davantage (fig. 270, p. 223).

Maturité: 7^e semaine, comme la Schauenbourg.

Utilisation: cerise de table, év. conserve.

L'arbre est très vigoureux, parmi les deux meilleurs de la collection; feuilles longues, étroites. Rougissement précoce: moyennement atteint. A planter dans des situations favorables. Floraison mi-précoce; variétés susceptibles de la féconder: Aigle de Bâle, Heidegger, Luxburger, Lampnästler (fig. 248, p. 218).

Récolte facilitée par le fait que les cerises pendent au bout d'un long pédoncule et sortent du feuillage.

Dans notre collection, peu de fruits, à cause de l'altitude (683 m).

D4 Aigle de Bâle (*Basler Adler*, nombreux synonymes locaux dont *Kracher*, *Schwarze Herz* = *Cœur noir*, *Zwiebelkirsche* = *Cerise oignon*, etc.)

Cerise moyenne à grande, dimensions 20,2: 21,5: 19,9 mm, poids moyen 5,0-6,0 g. Sphérique, irrégulière, rétrécie vers le bas, côté ventral aplati, bien arrondie vers le point d'attache, peu d'épaules. Cavité du pédoncule étroite, mi-profonde; faible sillon sur la face ventrale, la ligne de suture s'y incrustant vers le point pistillaire. Face dorsale bien bombée. Point pistillaire dans une petite cuvette large (fig. 200).

Peau noir-brun à noire, plutôt mate, sensible à la pluie. Pédoncule long 55-60 mm, épais, rosé près du point d'attache. Le fruit saigne peu.

Chair relativement ferme, foncée, juteuse, bien sucrée mais avec de l'acidité, arôme puissant et harmonieux. Jus très foncé.

Noyau moyen à gros, se détache facilement, globuleux à ovale, à surface lisse; dimensions: longueur 10,1-11,0 mm, largeur 7,5-7,8 mm, épaisseur 9,1-10,0 mm. Point d'attache vers l'arrière, bourrelet horizontal, avec de faibles rides; ligne dorsale ressortant vers la pointe. Les arêtes médianes sont saillantes, les arêtes latérales un peu moins (fig. 255, p. 221).



Figure 200.—En perte de vitesse, l'Aigle de Bâle a connu la popularité en Suisse romande.

Maturité: 5^e semaine, juste après Schumacher et trois jours avant Longue Queue de Bâle.

Utilisation: fruit de table, év. conserve.

Floraison mi-précoce; peut être fécondée par le pollen de Luxburger, Lampnästler, Rieskirsche, Weisse Herzkirsche.

L'arbre est de vigueur moyenne, le feuillage est performant. Toutefois, sa bonne réputation est en forte baisse à cause de sa tendance à subir régulièrement le rougissement précoce.

D5 Grafion noir

Les termes grafion, greffion, grifion, Gravium en allemand, ont été utilisés depuis fort longtemps. Vauthier mentionne «qu'en 1457 et 1474 à Genève la vente des Greffions (Gréfiones et Gueffionos) et des Guindes est fixé à 3 deniers la livre; en 1582 à Nyon, on sert du vin et des Graiffions lors d'une représentation théâtrale; le Greffion figure dans les comptes de plusieurs couvents fribourgeois». Le mot, toujours employé, désignait au départ des arbres greffés. De nos jours, il peut désigner, selon les régions, des cerises très différentes, souvent noires, parfois rouges; die Süsse Gravium décrite par KOBEL (1937) est foncée, mi-grosse et tardive, alors qu'en Valais l'appellation grafion est donnée à de petites cerises noires, demi-sauvages.

Le Grafion noir décrit ici provient de la vallée de la Broye, partie fribourgeoise; c'est une cerise moyenne, de poids variant entre 4,0 g en juillet 2002 à 4,8 g en juin 2003. Dimensions: longueur 19-20 mm en 2002, 20-21 mm en 2003, largeur 18,7-20,3 mm en 2002, 20-22,5 mm en 2003, épaisseur 17,2-18,6 (2002), 18,1-18,8 (2003).

Cordiforme, avec des épaules très marquées, fortement rétrécie vers le bas (point pistillaire), face ventrale bien aplatie, avec un sillon profond mais une ligne de suture peu visible, face dorsale peu bombée.

Cuvette pédonculaire large, profonde; queue verte, relativement courte 31-40 mm.

Point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette.

Peau foncée, violette à noire; chair colorée rouge foncé à violet, mi-ferme, sucrée avec une dose d'acidité, légère amertume. Pouvoir colorant du jus très fort.

Noyau moyen, surface lisse, ovale très appointi vers le bas, dimensions: longueur 11,1-11,7 mm, largeur 7,9-8,3 mm, épaisseur 9,1-9,5 mm, très homogène; point d'attache peu profond, vers l'arrière, arêtes intermédiaires et latérales fines et tranchantes, pointe vers l'avant.

Maturité: mi-précoce, 3^e semaine de la saison des cerises.

Utilisation: de table, confiture, tarte, tonneau.

Arbre de croissance moyenne à faible; feuilles longues, pas très larges, avec 2 petites nectaires proéminentes à la base des feuilles, tantôt opposées, tantôt décalées; feuillage très sensible à la maladie criblée.

Voir aussi Gravium, J8, page 194.

D6 Noire de Cheyres

Cette guigne noire, moyenne, porte le nom d'une modeste localité sur la rive droite du lac de Neuchâtel, mais attachée au canton de Fribourg. La variété y est très répandue, mais se rencontre aussi dans les alentours. Elle est cultivée pour son eau-de-vie bien connue qui a conféré à ce village une certaine notoriété.

Guigne de poids moyen 4,0 g en 2002 à 4,4 g en 1999, aplatie aux deux pôles, faces dorsale et ventrale peu bombées, si bien que le profil évoque un carré; nettement plus large que haute, longueur de 17-18,2 mm, ou de 18,6-19,2 ou 19-20,2 selon les années, largeur de 18,9-20,5 mm, ou de 20,4-21,1 ou 21,6-22,6, épaisseur de 16,3-18,0 mm, ou de 16,3-17,9 ou 18,0-19,8 mm.

Cuvette pédonculaire large, plus ou moins profonde, entourée d'épaules prononcées, point pistillaire gris, petit dans une dépression profonde et relativement vaste. Face ventrale sans ligne de suture mais avec un sillon bien profond; face dorsale peu bombée, légèrement aplatie, voire concave, au centre.

Queue longue, fine, verte de 44-59 mm, le plus souvent autour de 53 mm, parfois rose vers le fruit.

Peau noire, brillante, chair rouge foncé-violet, mi-ferme, sucrée et juteuse, légèrement acidulée; jus très coloré.

Noyau moyen à grand, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 10,6-11,0 mm, largeur 6,5-7,1 mm, épaisseur 8,4-9,0 mm. Point d'attache peu visible, bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires saillantes, arêtes latérales ne se rejoignant qu'à la pointe, ligne dorsale sans rides.

Maturité: deuxième moitié de juillet, 3^e à 4^e semaine.

Utilisation: distillation, fruit de table.

Les cerises sont souvent atteintes de moniliose; feuilles et fruits sont sensibles à la maladie criblée. Elles sont très appréciées des oiseaux.

L'arbre vigoureux, forme de longues charpentières; la production de fruits est généreuse.

D7 Noire d'Etoy

Etoy, petit village de la Côte lémanique, centre arboricole, autrefois grand producteur de cerise, peut s'enorgueillir d'avoir donné son nom à deux variétés: la Noire d'Etoy et la Brune d'Etoy (K8). Maintenant, les vergers de pommiers ont remplacé les cerisiers.

La Noire d'Etoy, la plus connue, est souvent appelée «Cœur de pigeon» à cause de sa silhouette cordiforme bien marquée.

Cerise moyenne, presque grosse, légèrement plus large que longue, poids moyen 4,0-5,4 g; longueur 18,5-20,3 mm, largeur 19,4-22 mm, épaisseur 17,7-19,2 mm.

Cordiforme à presque réniforme, mais rétrécie vers le bas; cavité pédonculaire profonde, étroite, bordée d'épaules larges et arrondies, point pistillaire petit, gris, quasiment à fleur de peau (fig. 201).

Face ventrale parcourue par la ligne de suture et un sillon peu profond, face dorsale bien bombée.

Queue frêle, verte, rougeâtre vers le fruit, 42-45 mm.

Peau noire, brillante; chair molle, foncée, violette, très juteuse, sucrée, arôme très agréable, légère acidité; jus très coloré.

Noyau moyen, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 10,1-10,9 mm, largeur 6,6-7,0 mm, épaisseur 8,2-9,0 mm; point

d'attache penchant en arrière, pas bien marqué, d'où partent 1 ou 2 paires d'arêtes secondaires, bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires diffuses, arêtes latérales saillantes, ligne dorsale en évidence (fig. 281, p. 225).

Maturité: mi-précoce, 2^e à 3^e semaine.

Utilisation: fruit de table, surtout à cuire, à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles grandes, pas très larges, vert foncé, pétiole rouge foncé. Feuilles et fruits sont sensibles à la maladie criblée (fig. 248, p.218).

El Aemli, (syn. *Hallauer Aemli*, *Aemeli*, *Ömeli*, *Emdli*, tous noms dérivés d'*Amarelle*; *Perle du Klettgau*)

Il est probable que cette variété de «griotte» à jus clair, en fait une Amarelle, soit un type sélectionné parmi la population dite des 'Griottes communes'. En fait, on la trouve un peu partout, surtout au nord de la Suisse (cantons de Bâle, Schaffhouse, Zurich), ainsi que dans le canton de Berne. En Suisse romande, elle est concurrencée par la «Montmorency à courte queue».

Amarelle moyenne, poids selon les années 3,7 g (2003), 3,95 g (2001), 4,1 g (2000), longueur 15-18,6 mm, largeur 18,4-22,0 g, épaisseur 17,4-19,7 mm. Sphérique très aplatie aux deux pôles, face ventrale moins bombée, ligne de suture peu visible vers la queue, se renforçant vers le bas. Cuvette du pédoncule vaste et peu profonde; point pistillaire dans une cuvette étroite à peine marquée.

Pédoncule vert clair, épais, 29-34 mm.

Peau entièrement rouge vif, translucide, peu sensible à la pluie.

Chair tendre, très juteuse, crème, filamenteuse, acidité très présente avec beaucoup de sucre; jus abondant, rafraîchissant, clair.



Figure 201.—La Noire d'Etoy est aussi connue sous le nom de Coeur de pigeon; illustration ici de la sensibilité à la maladie «criblée».

Noyau grand, ovale, arrondi, clair, lisse, dimensions: longueur 11,1-11,8 mm, largeur 6,4-6,8 mm, épaisseur 8,6-8,8 mm; se détache aisément de la chair et reste accroché à la queue; point d'attache grand et profond, presque sans ride, ligne dorsale proéminente jusque vers la pointe qui est droite, sommet du noyau rétréci; bourrelet étroit, arêtes secondaires faibles, arêtes latérales recourbées vers le bas (fig. 287, p. 226).

Maturité: moyenne à tardive, 5^e semaine, néanmoins la plus précoce des cerises acides.

Utilisation: confiture, de table, distillation.

Arbre de faible vigueur, rameaux fins, fleurs et fruits très sensibles à la moniliose, peu à la maladie criblée (fig. 244, p. 216).

E2 *Streifenkirsche* (cerise rayée)

Cette cerise est une curiosité, trouvée en Suisse centrale lors de l'inventaire des cerisiers en Suisse allemande, effectué par A. Thommen de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil, et l'appui financier du Fonds du 700^e anniversaire de la Confédération (fig. 202). Une branche d'un cerisier de la variété Schauenbourg attira l'attention des recenseurs car les fruits, au lieu d'être noirs, étaient restés rouges, avec toutefois une raie noire d'environ 2 mm de large, allant du pédoncule au point pistillaire sur la face ventrale. Des greffons furent prélevés et, reportés sur des cerisiers, ont démontré la stabilité de cette mutation (fig. 244, p. 216).

Nous avons pu obtenir un greffon et le jeune arbre greffé fut planté en Crépon. Après 3 ans, il a porté 5 cerises, toutes présentant la même mutation.

L'arbre, très jeune, se trouve au stade de formation et non encore de production, si bien qu'une description en détail de l'arbre et des cerises n'est pas encore possible.

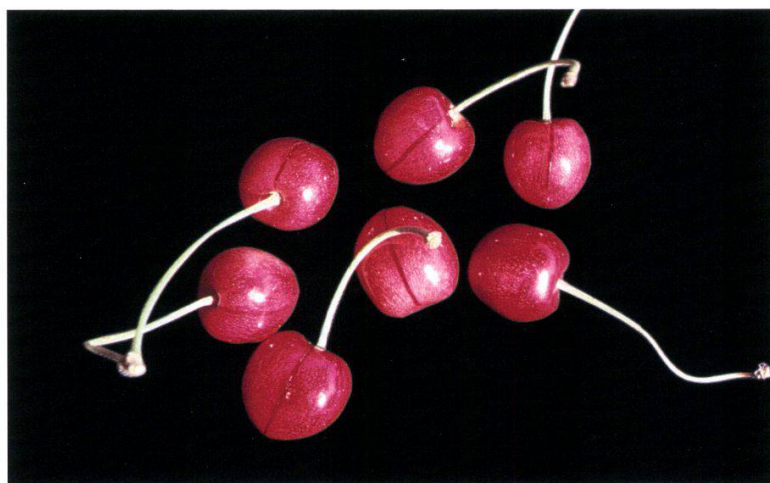


Figure 202.—Une curiosité: la cerise rayée (*Steifenkirsche*), une mutation de la Schauenbourg trouvée il y a un peu plus de 10 ans.

E3 *Langstieler* (longue queue)

Sous le terme de «longue queue», il existe une série de cerises différentes, toutes ayant néanmoins un pédoncule allongé. KOBEL (1937) en décrit 9, provenant de divers endroits de Suisse allemande. L'exemplaire de la collection en Crépon correspond à la variété dite d'Eglisau. Les greffons ont été prélevés chez A. Gysin, à Arisdorf (BL).

Cerise petite à moyenne, poids moyen de 3,0 g en 2000, 3,9 g en 2003, nettement plus large que longue. Dimensions: longueur 16,3-17,5 mm, largeur 19,7-22,0 mm, épaisseur 17,5-18,9 mm.

Forme sphérique aplatie aux deux pôles à réniforme, face ventrale plate et concave au milieu, avec un léger sillon, marqué vers le point pistillaire, face dorsale peu bombée.

Cuvette pédonculaire large et peu profonde.

Point pistillaire dans une petite cavité décalée vers la face ventrale.

Queue vert clair, très longue 53-61 mm, frêle.

Peau noire, brillante, chair molle, foncée, juteuse, sucrée avec un degré d'acidité agréable, arôme discret; jus foncé.

Noyau moyen à grand, ovale, rétréci vers la pointe, surface lisse; dimensions: longueur 10,8-11,4 mm, largeur 6,4-7,0 mm, épaisseur 8,2-8,9 mm; point d'attache sans trace bien précise, bourrelet légèrement proéminent, arêtes intermédiaires plus ou moins arrondies, arêtes latérales saillantes, ligne dorsale bien marquée; pointe légère penchée vers l'avant (fig. 265, p. 222).

Maturité: mi-précoce, seconde moitié de juin 2^e à 3^e semaine.

Utilisation: comme les guignes, confiture, tarte, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles longues et étroites, avec pédoncule vert, en partie rouge-brun, sensibles à la maladie criblée (fig. 249, p. 218).

E4 Mischler (syn. *Grosse Righi*, *Righi précoce*, *cerise miel*, *cerise de Berne*, etc.)

Cerise très répandue en Suisse centrale, juste derrière la Noire du Righi (Lauerzer), ici et là sur le plateau suisse. Notre arbre a été obtenu à partir de greffons récoltés à Schenkon (LU).

Belle guigne sphérique à cordiforme large, souvent bosselée, moyenne à grosse, poids moyen 5,1 g; dimensions: longueur 19,4-22 mm, largeur 20,8-23 mm, épaisseur 20-23 mm.

Cuvette pédonculaire large et peu profonde, peu ou pas épaulée, face ventrale plate avec une ligne de suture très légère, face dorsale bien bombée. Point pistillaire petit, gris, dans une cuvette relativement large, peu profonde.

Pédoncule long, 46-58 mm, vert clair, rose près du point d'attache.

Peau noire, avec quelques touches de brun, brillante, pas très sensible à la pluie.

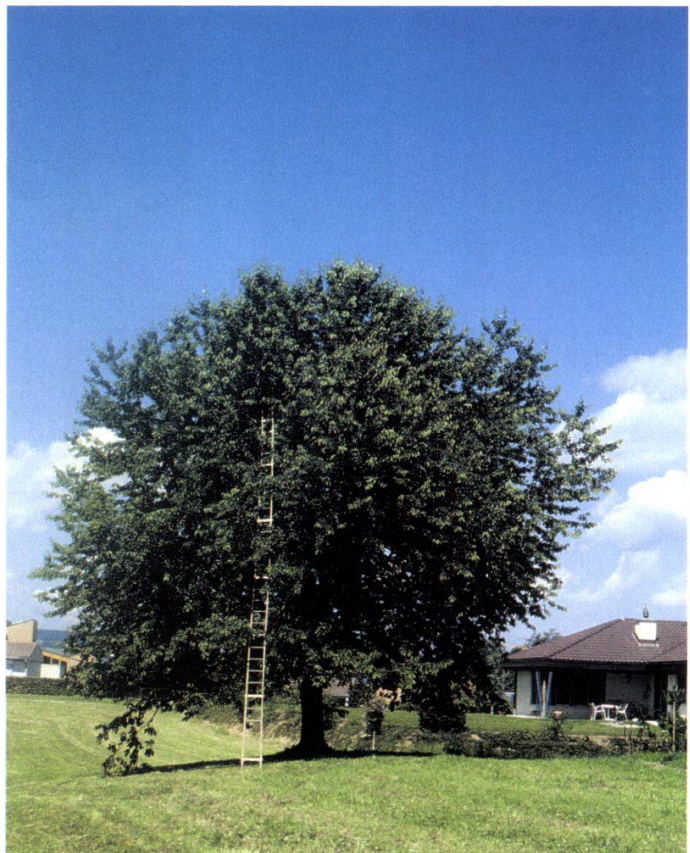


Figure 203.—En Suisse, la cerise Mischler est bien connue. La photo met en évidence la vigueur et la beauté de l'arbre mère.

Chair tendre, foncée, juteuse, sucrée, saveur agréable; jus bien coloré, violet à noir.

Noyau gros à moyen, arrondi à légèrement ovale, surface bosselée, dimensions: longueur 10,0-10,7 mm, largeur 7,0-7,5 mm, épaisseur 8,8-9,1 mm; point d'attache horizontal, juste marqué, bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires comme les latérales s'écartent beaucoup vers la pointe, celle-ci courbée vers l'avant (fig. 267, p. 223).

Maturité: 3^e semaine.

Utilisation: comme les guignes, aussi fruit de table.

Arbre vigoureux, feuilles et cerises sensibles à la maladie criblée; les fleurs apparaissent avant les feuilles, l'arbre prend l'allure d'une boule de neige (fig. 203).

E5 Müllers Festkirsche (*Cerise ferme de Müller*)

Une variété thurgovienne, gardée par Herbert Müller à Neukirch-Egnach (TG), qui nous a fourni les greffons (fig. 245, p. 216).

Petite cerise, vue de face montre une forme carrée arrondie, plus large que longue, poids moyen 4,2 g. Dimensions: longueur 17,5-19,5 mm, largeur 19,8-20,6 mm, épaisseur 17,8-19,0 mm.

Cuvette pédonculaire grande, large, profonde, entourée d'épaules souvent prononcées. Point pistillaire petit, gris, à peine enfoncé.

Face ventrale aplatie, avec ligne de suture à peine visible, face dorsale bombée.

Pédoncule frêle, vert, rose vers l'insertion, 38-45 mm.

Peau noire, brillante, peu sensible à la pluie.

Chair ferme, croquante, violette à noire, pas très juteuse, ni très sucrée, arôme faible. Jus foncé (fig. 268, p. 223).

Maturité: 4^e semaine.

Utilisation: de table, malgré les faibles dimensions.

Arbre de vigueur moyenne à faible, faible production de fruits.

E6 La Vaudoise (*Waadländer Kirsche*)

Nom donné à une cerise noire, type guigne, rencontrée en Suisse centrale lors du recensement des cerises en 1994. Greffon reçu de la Station fédérale de Wädenswil.

L'arbre, planté à cause de son nom, n'a pas encore produit des fruits; en 2003, il a souffert de la sécheresse.

E7 Die frühe Luxburger (*Luxburg précoce*)

Le nom de cette variété thurgovienne est issu du village de Luxburg, près du lac de Constance. Il existe une variété précoce et une autre, dite tardive; la première nommée est largement plus répandue que la seconde, car elle occupe une place importante parmi les premières cerises arrivant sur le marché (fig. 204).

Petite cerise de poids moyen 3,6 g en 2003, 3,2 g en 1994. Dimensions: longueur 18-19,5 mm, largeur 18,7-19 mm, épaisseur 15,5-16,6 mm.

Cerise cordiforme, comprimée sur les côtés, surtout sur la face ventrale. Partie du bas plutôt arrondie, vers le pédoncule également, faibles épaules, cavité pédonculaire large, mi-profonde; face ventrale bombée dans la partie du bas, face dorsale très bombée. Ligne de suture peu ou pas marquée. Point pistillaire grand, dans une cuvette large mais à fleur de peau.

Pédoncule vert, long 35-46 mm, fin, rouge vers le point d'attache.

Peau noire à pleine maturité, brune au début, pas très sensible à la pluie.

Chair molle, foncée, juteuse, peu sucrée; jus rouge foncé.

Noyau moyen, ovale, allongé, surface lisse, dimensions: longueur 10,0-10,7 mm, largeur 6,0-6,3 mm, épaisseur 7,3-7,9 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet juste esquissé, une ou deux arêtes secondaires, arêtes

intermédiaires et latérales peu saillantes, se réunissant vers la pointe, petite et droite; ligne dorsale présente vers le bas seulement (fig. 261, p. 222).

Maturité: précoce à mi-précoce, 2^e semaine.

Utilisation: confiture, de table à cause de la précocité.

L'arbre est de vigueur moyenne, préfère les endroits abrités mais, outre la Thurgovie, cette variété se retrouve ici et là sur le Plateau suisse. Actuellement en régression à cause de la concurrence des bigarreaux précoces, surtout le Burlat.



Figure 204.—La Luxburger est une thurgovienne petite mais précoce.

E8 Rote Lauber

Cette cerise rouge et jaune du nord-ouest de la Suisse doit probablement son nom au fait que les feuilles rougeâtres au début apparaissent avant les fleurs. Moyenne à presque grosse, la cerise varie en poids moyen de 4,7 g en 1999 à 5,9 g en 2000 sur le même arbre. Les dimensions: 20,5-21,1 mm en longueur, 20,8-21,9 en largeur, 18,0-19,2 mm en épaisseur (fig. 205).

Sphérique avec une touche de cordiforme, réprimée sur la face ventrale, arrondie vers le pédoncule, à peine épaulée. La cuvette pédonculaire est petite et profonde. La face dorsale est régulièrement bombée. La ligne de suture est légère, sans sillon. Le point pistillaire est petit, à fleur de peau.

Le pédoncule est long 47-55 mm, vert, fort.

Peau rouge translucide 3/4-4/4 sur un fond jaunâtre, brillante, mais sensible à la pluie,



Figure 205.—Parmi les cerises rouges et jaunes, la Rote Lauber occupe une bonne place.

Cette variété jouit, parmi les cerises rouge et jaune, d'une bonne réputation (fig. 244, p. 216).

F1 Petite Noire

Très petite cerise noire, pratiquement sauvage, dont le poids moyen de 1,6 g illustre bien le caractère primitif de cet arbre qui, par ailleurs, est de loin le premier à fleurir.

Dimensions du fruit: 12-13 mm en longueur, 13,5-14,8 mm en largeur et 10,8-11,7 mm en épaisseur.

Forme sphérique, pincée au milieu tant vers le pédoncule que vers le point pistillaire, de sorte

elle éclate et brunit rapidement, supporte relativement bien le transport.

Chair molle, crème à jaune clair, juteuse, sucrée et légèrement acide, arôme léger. Jus clair.

Noyau grand, elliptique, surface lisse, claire, dimensions: longueur 11,0-11,8 mm, largeur 6,8-7,4 mm, épaisseur 9,1-10,0 mm; il se détache facilement. Point d'attache à fleur de peau, bourrelet surélevé, une paire d'arêtes secondaires glissant vers le bas. Arêtes intermédiaires formant seules le bourrelet, arêtes latérales dès la mi-hauteur, s'écartant fortement. Ligne dorsale saillante (fig. 302, p. 228).

Maturité: 3^e à 4^e semaine (fig. 206).

Utilisation: donne une excellente confiture, de table, l'eau-de-vie doit vieillir.

Arbre très vigoureux, feuillage sensible à la maladie criblée. Autostérile, la variété peut être fécondée par Hedelfinger, Schauenburg, Sauerhäner, Lamprästler, Helener, etc.



Figure 206.—La Rote Lauber est bonne à tout faire: de table, confiture, distillée.

que le fruit est partagé en deux moitiés, sillon marqué sur la face ventrale où s'inscrit la ligne de suture, cavité pédonculaire à peine marquée, point pistillaire gris dans une cuvette profonde.

Face dorsale à peine bombée, face ventrale légèrement bombée mais divisée en deux parties par le sillon.

Pédoncule long, variable, de 38 à 51 mm, vert, fin, fortement attaché à la guigne.

Peau noire, solide, brillante; chair en petite couche autour du noyau, molle, rouge foncé, juteuse, sucrée mais avec une amertume bien présente (fig. 269, p.223).

Maturité: précoce, 2^e semaine.

Utilisation: au mieux pour la distillation, car la forte proportion de noyau confère un goût d'amande, comme chez la Noire de Charmoille (M1, page 212).

Les cerises de type sauvage sont, en Suisse romande, désignées par le vocable Margalle (fig. 252, p. 220).

F2 *Crousette* (synonymes *Durette*, *Casse-dent*)

Très petite cerise (3,0 g), hauteur 14-17 mm, largeur 17-18 mm, épaisseur 15-16 mm; queue longue 38-48 mm, frêle, verte mais rose vers le fruit; épiderme brun noir à noir; chair très ferme, croquante, violette, sucrée avec une amertume légère à maturité; forte avant; le fruit supporte mal la pluie; noyau relativement gros; feuillage très sensible à *Gnomonia*.

Cette variété était très répandue selon FAES et AUBERT (1932) mais certains types se distinguaient par une maturité des fruits très tardive (fig. 260, p. 221).

F3 *Cerise Bujard*

Le nom accolé à la cerise est en fait celui du propriétaire de l'arbre. Ce dernier se trouve dans un vignoble de la commune de Perroy et n'a pu, à ce jour, être identifié.

La cerise noire est moyenne; son poids ne varie que peu: 4,3 g en 2000 et 4,2 g en 2002. Dimensions: longueur 18,1-20,6 mm, largeur 19,2-22 mm, épaisseur 17,2-19 mm.

Cordiforme mais assez large vers la pointe, cuvette pédicillaire vaste et profonde, entourée d'épaules arrondies; point pistillaire gris, très enfoncé dans une cuvette large et profonde, face ventrale aplatie, sans ligne de suture ou à peine visible, face dorsale très bombée.

Pédoncule moyen, 32-42 mm de long, vert, mince.

Peau noire, brillante. Chair mi-ferme, violette, foncée, très juteuse, sucrée, aromatique. Jus foncé.

Noyau moyen à petit, selon les années, ovale avec tendance sphérique, dimensions: pour les noyaux de 1984, les plus grands, prélevés sur l'arbre d'origine: longueur 9,3-10,3 mm, largeur 7,1-7,4 mm, épaisseur 8,0-8,7 mm. Point d'attache bien visible, peu profond; bourrelet saillant, arêtes intermédiaires et latérales aussi, pas d'arêtes secondaires; ligne dorsale bien marquée et dépourvue de ride.

Maturité: 3^e-4^e semaine.

Utilisation: fruit de table, à cuire et à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuillage et fruits très atteints par la maladie criblée.

F4 Cœur de bœuf

Belle cerise moyenne à grosse, connue au pied de la chaîne du Jura dans les cantons de Neuchâtel et de Vaud (fig. 207).

Poids moyen de 4,7-4,9 g, dimensions: longueur 20-21,4 mm, largeur 20,5-21,6 mm, épaisseur 18,2-20,3 mm.

Cordiforme, peu épaulée, cuvette pédonculaire large et mi-profonde, point pistillaire dans petite dépression peu profonde; face ventrale plate, ligne de suture à peine visible, face dorsale bien bombée.

Queue longue, 40-56 mm, frêle, verte, parfois rose vers le fruit; peau brun rougeâtre jusqu'à presque noire; chair rouge-violet, mi-ferme, entre guigne et bigarreau, juteuse, moyennement sucrée.

Noyau grand, ovale allongé, surface lisse, se détache bien, dimensions: longueur 11,4-12,2 mm, largeur 6,0-6,5 mm, épaisseur 7,8-8,6 mm; point d'attache profond, en avant; départ de 3 ou 4 paires d'arêtes secondaires, arêtes intermédiaires peu prononcées, arêtes latérales dans le bas seulement; ligne dorsale saillante, avec quelques rides; pointe droite (fig. 259, p. 221).

Maturité: tardive 6^e semaine.

Utilisation: de table.

Arbre de bonne vigueur, feuilles longues, vert foncé, saines, c'est-à-dire haut niveau de résistance à la maladie criblée. Malheureusement, dans notre cas, la production est très faible, sans qu'on puisse en établir la cause (fig. 249, p. 218).



Figure 207.—Le Cœur de Boeuf se distingue par un feuillage très sain.

F5 Cerise de St-Gingolph

Guigne noire trouvée à St-Gingolph, Valais, de grandeur moyenne, avec un poids moyen de 3,9 g. L'arbre s'étant révélé le plus sensible de tous à la maladie criblée, au point de

compromettre régulièrement la récolte, il a été décidé de le supprimer et de planter plus tard, après un repos de la terre, une variété plus intéressante.

F 6 Jaune de Buchillon

Parmi les cerises entièrement jaunes, c'est-à-dire sans aucune tache de rouge, on trouve, dans la littérature, des bigarreaux du nord comme le Jaune de Büttner ou celui de Dönissen, tous deux d'Allemagne. Mais on peut aussi rencontrer des guignes à chair molle, ou des intermédiaires. Il se pourrait que notre exemplaire soit parmi ces derniers (fig. 208).

Cerise ferme ou bigarreau, le fruit est moyen, variant de poids entre 4,2 g en cas de forte charge et 6,0 g en situation inverse. Dimensions: longueur 18,3-20,7 mm, largeur 20,7-21,9 mm, épaisseur 18,0-20,4 mm.

Le fruit a un aspect cordiforme, large vers la pointe, plutôt arrondi et avec une cuvette large vers la queue, entourée d'épaules bien marquées; la face ventrale est aplatie, la ligne de suture à peine visible, la face dorsale bien bombée; le point pistillaire, brun foncé, est à fleur de peau.

Le pédoncule est long, entre 45 et 61 mm, vert clair.

La peau fine, jaune verdâtre avant maturité, s'éclaircit et devient blanchâtre à pleine maturité; elle brunit rapidement en cas de frottement ou de choc; la pluie la fait facilement éclater.

Chair ferme, blanchâtre, juteuse, sucrée, arôme discret. Le jus est incolore.

Noyau moyen à grand, ovale, rétréci vers le bas, clair, dimensions: longueur 10,3-11,2 mm, largeur 6,6-7,4 mm, épaisseur 8,5-9,3 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet sur le côté avant, arêtes intermédiaires et latérales peu prononcées, plusieurs arêtes secondaires; ligne dorsale ornée de rides; petite pointe droite (fig. 304, p. 229).

Maturité: mi-précoce 3^e-4^e semaine, tous les fruits n'arrivent pas à maturité en même temps; récolte en 2 ou 3 passages. C'est ce qui la différencie des bigarreaux ci-dessus mentionnés, taxés de tardifs.

Utilisation: curiosité, de table ou conserve.

Arbre vigoureux, forme une belle couronne arrondie. Le pigment rouge fait défaut partout: dans les jeunes pousses,



Figure 208.—Entièrement jaune, sans aucune trace de rouge, la Jaune de Buchillon est, par contraste, une curiosité.

dans les feuilles et leur pétiole, si bien qu'on peut reconnaître cette variété même en l'absence de fruit (fig. 249, p.218).

Le feuillage n'est pas très sensible à la maladie criblée, par contre les fruits sont souvent atteints de moniliose après la pluie.

La couleur jaune homogène procure un avantage déterminant contre les oiseaux (fig. 209). En effet, tant qu'il y a, à proximité, des cerisiers à fruits rouges ou noirs, les merles, mésanges et autres oiseaux dévoreurs de cerises vont attendre que les jaunes prennent de la couleur. Cette observation a été faite en pépinière, puis sur un gros arbre portant 9 variétés différentes, dont la Jaune de Buchillon. A-t-on là trouvé la parade générale aux dégâts provoqués par les oiseaux ? Que nenni, car quand il n'y a qu'un cerisier à fruits jaunes tout seul, les merles et autres n'hésitent plus à goûter aux cerises jaunes.



Figure 209.—Si des cerises noires et rouges se trouvent à proximité ou sur le même arbre, les oiseaux épargnent les jaunes.

F7 Petite Rouge

Sous le nom complet de Petite cerise rouge, FAES et AUBERT (1932) signalent que ce type est bien répandu en Suisse romande, de la plaine à la montagne et jusqu'à 1000 m d'altitude, qu'il s'agit d'une amélioration du merisier sauvage à fruits rouges fréquent dans nos forêts; les types cultivés proviendraient non pas d'un seul étalon, mais d'un grand nombre de pieds mères issus de semis et dont les caractères présentent de grandes analogies.

L'exemplaire planté en Crépon est issu d'un cerisier planté et entretenu à Prangins.

La cerise est petite, avec un poids moyen de 3,6 g en 2002 et 2003, contre 4,0 g en 2001 et 1999. Dimensions: longueur 16,4-18 mm, largeur 19-20,3 mm, épaisseur 15,7-16,6 mm.

Cerise cordiforme large, cuvette pédicellaire large et peu profonde, épaules légères, face ventrale aplatie, ligne de suture à peine visible dans une dépression, point pistillaire gris clair, peu marqué, face dorsale faiblement bombée. Queue parfois très longue et mince, jusqu'à 62 mm, parfois plus courte et plus épaisse (36-45 mm), verte, parfois colorée.

Peau fine, rouge clair devenant de plus en plus foncée, cramoisie, brillante, pointillée de clair; facilement endommagée par les chutes de pluie.

Chair molle, crème, filamenteuse, très sucrée, juteuse, un peu adhérente au noyau, peu d'arôme. Jus clair à légèrement rosé.

Noyau moyen, gros par rapport au fruit, globuleux, clair, dimensions: longueur 9,6-10,1 mm, largeur 6,6-7,2 mm, épaisseur 8,3-8,8 mm; point d'attache peu visible; bourrelet saillant, arêtes intermédiaires parallèles, arêtes latérales s'écartant fortement l'une de l'autre, arêtes secondaires présentes, ligne dorsale renforcée vers le bas. Petite pointe droite (fig. 301, p. 228).

Maturité: 3^e semaine.

Utilisation: pour le tonneau; vu la teneur élevée en sucre, bon rendement à la distillation. Les spécialistes prétendent qu'une certaine proportion de cerises rouges est indispensable pour obtenir une eau-de-vie de qualité.

Arbre vigoureux, feuillage sain, très peu sensible à la maladie criblée, contrairement à la description donnée par FAES et AUBERT (1932)

F8 Pequegnette (syn. Pequegne, Rouge de Cuarny, Rouge du Jura)

Cerise rouge, comme la précédente décrite en 1932 par Faes et Aubert, relatée en tant que variété vaudoise, plus spécialement vers Yverdon, Grandson et Orbe, avec un centre de culture à Cuarny. C'est d'ailleurs dans ce village que nous l'avons retrouvée (fig. 210).

Cerise rouge claire, moyenne, poids variant entre 4,2 g en 2003 et 4,3 g en 2000. Dimensions: longueur 18,5-19,6 mm, largeur 20-21,5 mm, épaisseur 17,4-18,0 mm, soit plus large que haute.

Fruit ovale, régulier, légèrement aplati aux deux pôles; cavité pédicellaire large, peu profonde, face ventrale à peine bombée, ligne de suture à peine marquée dans un sillon visible, point pistillaire gris, petit, dans une minuscule cuvette, face dorsale arrondie. Queue entre 45 et 55 mm, verte à jaunâtre (fig. 300, p. 228).

Peau jaune, plus ou moins recouverte de rouge carmin, fine, moyennement sensible à la pluie.



Figure 210.—La Péquegnette est la cerise rouge du Nord vaudois.

Chair jaunâtre, molle, sucrée, légère acidité, arôme discret. Jus clair, ne tachant pas les habits.

Noyau moyen, ovale allongé, clair, surface lisse, dimensions: longueur 10,4-11,2 mm, largeur 6,3-7,0 mm, épaisseur 8,0-8,6 mm; point d'attache pas toujours bien marqué, bourrelet penché vers l'avant, arêtes intermédiaires émoussées, arêtes latérales plus ou moins effacées, arêtes

secondaires présentes, ligne dorsale saillante, parfois avec des rides.

Maturité: 3^e semaine, mais peut, en cas de beau temps, se prolonger sensiblement.

Utilisation:

fruit de table, distillation (fig. 211).

Arbre vigoureux, formant une belle couronne étalée, plus large que haute. Feuillage sain, peu sensible à la maladie criblée. Récoltes régulières, même en altitude (850 m). Fruits sensibles à la moniliose.

Selon les auteurs précités, la variété peut être multipliée par semis ou par drageons, prélevés au pied de l'arbre. C'eut été le procédé le plus couramment utilisé par les agriculteurs d'alors. Mais si le semis donnait des arbres identiques, ça voudrait signifier que cette variété est autofertile ! Un point à vérifier (fig. 245, p.216).



Figure 211.—Le cerisier Pèquegnette est à la fois vigoureux et généreux.

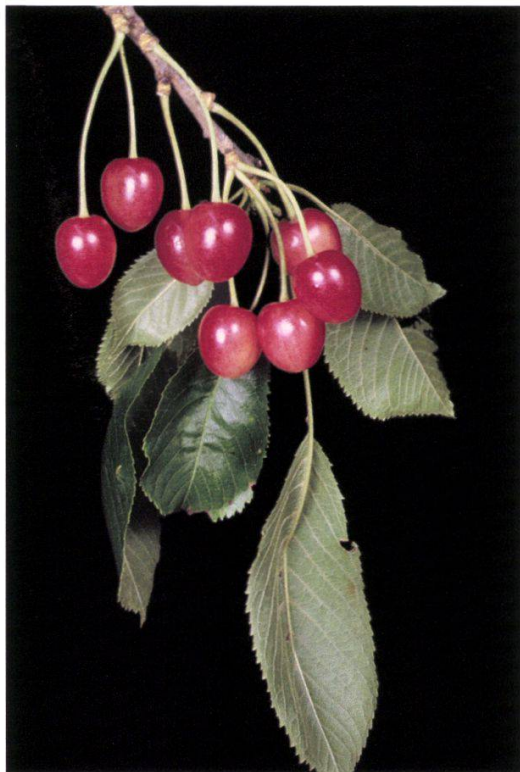


Figure 212.—Cette ajoulote, plus petite que la précédente mais légèrement plus précoce, porte le nom du jardinier qui l'a propagée Henri Gelin.

D'une manière générale, les cerises rouges sont en perte de vitesse et mériteraient davantage d'attention, en particulier des mères de famille vu que ces cerises ne provoquent pas des taches quasi ineffaçables sur les habits des enfants.

F9 Cerise Henri Gelin

Cerise rouge répandue en Ajoie, propagée par le jardinier de la famille Alfred Burrus à Boncourt, qui l'aurait obtenue par semis selon les uns, importée de France selon les autres.

Petite à moyenne, son poids reste assez stable, soit 3,2 g en 2003, 2001 et 1999. Dimensions: longueur 16,7-18 mm, largeur 18-19,2 mm, épaisseur 15,0-16,2 mm, soit plus large que haute (fig. 212).

Forme sphérique, rétrécie vers le bas, légèrement aplatie aux deux pôles, horizontale côté pédicelle, cavité pédonculaire moyenne, peu profonde; face ventrale aplatie, ligne de suture rarement visible, point pistillaire très petit, gris, à

fleur de peau; face dorsale peu bombée. Pédicelle long, 40-47 mm, vert jaunâtre, fin.

Peau entièrement rouge devenant cramoisie, se fend en cas de forte pluie. Chair mi-croquante, jaune clair, douce, juteuse, sucrée, peu d'arôme. Jus clair.

Maturité: 3 jours avant Pequegnette, mi-précoce.

Noyau moyen à petit, ovale, clair, se détache bien, dimensions: longueur 9,3-10,2 mm, largeur 5,7-6,5 mm, épaisseur 7,7-8,1 mm; point d'attache pas toujours bien marqué, bourrelet peu saillant, formé des 2 arêtes intermédiaires, arêtes latérales en partie effacées, arêtes secondaires dans la partie haute; ligne dorsale bien visible (fig. 299, p. 228).

Utilisation: compote, distillation (fig. 213).

Arbre de vigueur moyenne, feuilles saines, profondément dentées, peu sensibles à la criblure, tandis que les fruits sont plus facilement atteints. Pétioles rouge brun, nectaires pas toujours présentes. Production inférieure à celle de Pequegnette (fig. 248, p. 218).



Figure 213.—Malgré de beaux «mouchets», la production de la cerise rouge Henri Gelin est moyenne.

J1 Griotte vraie (syn. Schattenmorelle, Griotte du Nord, Grosse lange Lotkirsche)

Très ancienne vraie griotte, c'est-à-dire fruit acide avec un jus coloré, serait originaire de France, des jardins du Château du Moreille, mais surtout répandue au nord de l'Europe. Il existe un grand nombre de types qui se différencient par des caractéristiques mineures.

Notre exemplaire donne des fruits moyens à gros, poids 4,5-4,7 g. Dimensions: longueur 17,2-20,4 mm, largeur 18,5-21,4 mm, épaisseur 17,6-19,3 mm. Forme ovale à sphérique, partie supérieure arrondie, cuvette pédicellaire étroite et profonde; face ventrale légèrement bombée, ligne à peine visible, sans sillon, face dorsale bombée, point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette peu profonde.

Queue moyenne à longue, 46-54 mm, verte parfois rosée, accompagnée au départ d'une petite feuille très dentée.

Peau rouge vif, passant au rouge foncé à pleine maturité, brillance moyenne; peu sensible à la pluie.

Chair rouge à rouge foncé, molle, avec quelques fibres claires, très juteuse, sucrée et acide, légère amertume, arôme agréable et rafraîchissant. Jus coloré.

Noyau petit, allongé, ovale, se détache facilement, dimensions: longueur 9,8-10,3 mm, largeur 5,9-6,6 mm, épaisseur 7,1-7,6 mm; un trou profond marque le point d'attache; devant, un bourrelet élevé d'où partent des arêtes secondaires et les arêtes intermédiaires, arêtes latérales pas toujours visibles, ligne dorsale marquée (fig. 296, p. 227).

Maturité: tardive, 7^e semaine, donc intéressante.

Utilisation: confiture, conserve, jus.

Arbre peu vigoureux, les grosses branches étalées portent de très nombreux rameaux fins et pendants, ce qui donne une impression de touffe. Les feuilles et les fruits sont peu sensibles à la criblure, par contre la moniliose attaque les fruits.

Comme la plupart des cerisiers à fruits acides, les arbres sont autofertiles.

Voir aussi la Griotte Berger (L2, page 207).

J2 Cerise de fer

Le nom de cette cerise savoyarde, repérée à Lugrins près de la frontière valaisanne, pourrait caractériser soit le fruit très croquant, soit l'arbre très vigoureux qui garde ses feuilles très longtemps en arrière automne, alors que tous les autres cerisiers sont dénudés depuis longtemps (fig. 214).

Cerise très petite, de poids moyen variant entre 2,7 g en 1998 et 2003 et 2,9 g en 2000. Dimensions: longueur 15,4-16,8 mm, largeur 17,0-18,5 mm, épaisseur 15,0-16,4 mm.

Forme sphérique, très aplatie aux deux pôles, avec une cavité pédicellaire large et peu profonde et une cuvette également large et peu profonde abritant le point pistillaire; face ventrale un peu plate, ligne de suture peu visible, face dorsale bombée.

Queue variable, courte 31 mm, forte, ou plus allongée 40 mm et plus mince, verte, rouge vers le point d'insertion dans la cerise.

Peau épaisse, rouge tournant au rouge brun puis presque noire.

Chair très croquante, violette ou foncée, peu juteuse, pauvre en sucre et en arôme.



Figure 214.—D'où peut bien venir le nom de Cerise de Fer, de la fermeté des petites cerises ou de la vigueur de l'arbre? La maturité est échelonnée.

Noyau arrondi, petit mais volumineux par rapport à la cerise, se détache mal, dimensions: longueur 8,7-9,4 mm, largeur 6,3-6,8 mm, épaisseur 7,7-8,1 mm; point d'attache quasiment invisible, bourrelet rugueux, en avant; arêtes intermédiaires diffuses, arêtes latérales saillantes, petites arêtes secondaires, petite pointe arquée (fig. 257, p. 221).

Maturité étalée sur 2 à 3 semaines, tardive 7^e-8^e semaine, soit fin juillet à mi-août.

Utilisation: au mieux pour le tonneau.

Arbre d'une vigueur exceptionnelle, couronne hémisphérique, dense; les parties basses du feuillage sont fortement atteintes de maladie criblée, comme les fruits d'ailleurs, mais dès la mi-hauteur, la sensibilité disparaît. Pas de cylindrosporiose (fig. 247, p. 217).

L'intérêt de cette variété réside dans la production de bois.

J3 Noire à grappe Eysins (syn. Traubenkirsche, Truppler)

Selon Faes et Aubert, la Noire à la grappe est la cerise vaudoise par excellence «... celle que l'on rencontre dans les vergers de presque tous les villages du canton. Nous ne saurions affirmer qu'il s'agit d'un seul type homogène... Nous pensons au contraire qu'il existe un bon nombre de cerises à la grappe» (fig. 215).

Les auteurs citent trois types différents, à savoir: le cerisier La Palud, le cerisier Pleureur et le cerisier Corthay.



Figure 215.—Vers 1930, la Noire à grappe était la cerise la plus répandue dans la campagne vaudoise.

Pour notre part, nous avons deux origines différentes, la seconde provenant de Dompierre, vallée de la Broye/K3, page 200).

La Noire à grappe d'Eysins est une petite cerise noire de poids moyen de 3,0 g (2003), 3,3 g (2000), 3,1 g (1999).

Dimensions: longueur 15,5-17,4 mm, largeur 17,5-19,2 mm, épaisseur 15,4-16,8 mm.

Cordiforme large, peu atténuée vers le bas, cavité

pédicellaire large, peu profonde, sans épaule, face ventrale plutôt plate, avec un léger sillon, point pistillaire sur le côté dans petite cuvette, face dorsale bombée sans excès.

Queue longue, 37-45 mm, verte, parfois rose.

Les cerises sont par paquets (grappes) qui naissent sur les bouquets de mai qui portent simultanément des feuilles et des fruits, d'où certaines difficultés pour cueillir les fruits à queue.

Peau brun noir à entièrement noire, brillante; peu à pas sensible aux chutes de pluie.

Chair ferme, foncée, sucrée avec présence d'acidité, légère amertume, juteuse. Jus coloré, violet foncé.

Noyau moyen à gros, ovale avec tendance arrondie, dimensions: longueur 9,7-10,7 mm, largeur 6,6-7,3 mm, épaisseur 8,6-9,1 mm; dans l'ensemble très variable; point d'attache horizontal, peu enfoncé; bourrelet vers l'avant; ne dépasse guère le sommet du noyau; arêtes intermédiaires et frontales se confondent souvent, ligne dorsale pas toujours marquée (fig. 283, p. 225).

Maturité mi-tardive, 6^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, tonneau.

Arbre moyennement vigoureux, feuilles larges avec pédoncule verdâtre, très sensible à la maladie criblée (fig. 252, p. 220).

Les cerises tombent facilement, ce qui, maintenant, est un avantage pour la récolte mécanisée.

J4 Noire de Cheseaux

Belle cerise recueillie à Cheseaux-Noréaz, près d'Yverdon.

Poids moyen 6,1 g en 1999, 6,0 g en 2000, 5,5 g en 2003 par forte charge. Dimensions: longueur 22,1-23,7 mm, largeur 22,4-23,6 mm, épaisseur 18,3-20,1 mm (fig. 216).

Cerise grosse, ovale, rétrécie vers le bas, cavité pédicellaire moyenne, mi-profonde, entourée d'épaules parfois marquées; face ventrale très aplatie, ligne dans un faible sillon, point pistillaire très petit, difficile à voir, à fleur de peau; face dorsale très bombée mais avec au milieu un sillon léger.

Queue longue et frêle, 46-53 mm, verte, parfois légèrement rose vers le point de pénétration; solidement attaché au fruit (fig. 247, p. 217).

Peau rouge brun, devenant presque noire; peu sensible à la pluie.

Chair rouge foncé, mi-ferme, juteuse, sucrée, légère acidité, arôme agréable, jus coloré mais pas des plus foncés.

Noyau moyen à gros, ovale, dimensions: longueur 10,0-10,9 mm, largeur 6,4-7,2 mm, épaisseur 7,8-8,6 mm; point d'attache à peine marqué, bourrelet, réduit aux deux pointes des arêtes intermédiaires, peu élevé; arêtes émoussées, les latérales



Figure 216.—La Noire de Cheseaux, une belle et bonne cerise qui atteint le minimum commercial de 22 mm.



Figure 217.—Les cerises Noires de Cheseaux restent attachées aux branches sans tomber au sol.

s'écartant beaucoup dans la partie inférieure, petites arêtes secondaires, ligne dorsale présente mais pas proéminente (fig. 276, p. 224).

Maturité mi-tardive, 5^e-6^e semaine, les cerises restent longtemps attachées aux branches, mais sont sensibles à la moniliose (fig. 217).

Utilisation: fruit de table, de marché à cause de la fermeté de la chair. Cette variété est une des plus intéressantes de la collection. Feuillage peu sensible à la maladie criblée.

J5 Noire de Forel

Il s'agit de Forel-sur-Lucens, dans la vallée de la Broye.

Cerise moyenne à grosse, poids entre 5,3 g et 5,5 g selon l'année et la charge. Dimensions: longueur 19,6-21,5 mm, largeur 20-22,1 mm, épaisseur 17,8-19,4 mm.

Cerise ovale à cordiforme, large cuvette pédicellaire, très profonde, épaules prononcées; face ventrale aplatie, légèrement creusée au centre, ligne bien visible, point pistillaire petit, gris, à la pointe du fruit; face dorsale régulièrement bombée (fig. 218).

Queue longue, 45-47 mm, verte, parfois rouge au point d'insertion dans la cuvette; fortement attachée au fruit qui ne saigne pas quand on arrache le pédoncule.

Peau noire, brillante, peu sensible à la pluie.

Chair mi-ferme, voire croquante, rouge foncé à violette, juteuse, sucrée, acidité très légère, arôme discret; jus foncé.

Noyau grand à moyen, ovale allongé, rétréci vers le bas, dimensions:



Figure 218.—Noire de Forel, une variété pour le congélateur car les cerises, débarrassées de leur queue, ne saignent pas.

longueur 11,3-13,0 mm, largeur 6,3-6,9 mm, épaisseur 8,4-9,2 mm; point d'attache en petite cuvette, surmonté d'un bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires et latérales estompées, arêtes secondaires à partir du point d'attache; ligne dorsale proéminente avec de petites rides (fig. 282, p. 225).

Maturité: mi-tardif, 6^e semaine, 2-3 jours après Noire de Cheseaux.

Utilisation: de table, se prête bien à la congélation car les cerises ne saignent pas.

Arbre vigoureux, beau feuillage peu sensible à la maladie dite «criblée».

J6 Griotte d'Aclens

En fait une belle amarelle, rouge vif et jus clair, bonnes dimensions, reçue de J. Emery; arbre originaire d'Aclens; repéré par E. Tschanz, rosieriste.

L'arbre n'a été planté qu'en 2001; il n'a pas atteint son plein développement et sa production est encore faible et peu significative. Il faut encore attendre quelques années avant d'en faire le portrait définitif (fig. 286, p. 226).

J7 Bigarreau Heidegger (syn. Grosse von Heidegg)

Issu probablement d'un semi de «Muskateller», sélectionné parmi les porte-greffes de la Station fédérale d'horticulture de Wädenswil et propagé dès 1960, ce bigarreau est un des tout meilleurs des Vergers d'Autrefois (fig. 219).

Fruit grand, poids moyen de 6,7 g à 7,7 g, jusqu'à 8,8 g en cas de faible charge. Dimensions: longueur 22,9-24,2 mm, largeur 23,6-26,0 mm, épaisseur 21,2-22,8 mm.

Cordiforme large à réniforme, cuvette pédicellaire large et peu profonde, épaules faibles; face ventrale déprimée, aplatie, ligne de suture bien marquée sur toute la longueur, point pistillaire petit, foncé, presque à fleur de peau; face dorsale bombée, léger sillon en partie basse.

Queue longue 56-67 mm, vert, rougeâtre au point d'insertion, bien attaché, ne provoque pas de saignement une fois arraché.

Peau rouge-brun, puis presque noire, mi-brillante, solide, parsemée de petits points clairs, très sensible à la pluie.



Figure 219.—Le Bigarreau Heidegger est le meilleur de la collection, mais comme tous les bigarreaux, il ne supporte guère la pluie.

Chair ferme à croquante, rougeâtre, plus foncée près du noyau, sucrée, arôme agréable, pointe d'acidité; jus présent mais en plus faible quantité que chez les guignes, rouge clair.

Le fruit éclate très facilement en cas de pluie, puis est attaqué par la moniliose. La récolte est alors perdue. C'est, comme pour la plupart des bigarreaux, le plus grave défaut.

Noyau grand à moyen, ovale, bas arrondi, clair, dimensions: longueur 10,9-11,3 mm, largeur 6,4-7,2 mm, épaisseur 8,5-9,1 mm; point d'attache marqué et prolongé par une fente entre les arêtes intermédiaires; bourrelet modeste, vers l'avant, arêtes latérales plus marquées vers le bas, arêtes secondaires toujours présentes; ligne dorsale proéminente, avec des rides (fig. 254, p. 220).

Maturité: moyenne à mi-tardive, 5^e-6^e semaine.

Utilisation: fruit de table par excellence.

Arbre de vigueur normale, belle couronne sphérique, se met rapidement à fruit, très fertile. Floraison normale à mi-tardive; variétés fécondatrices: Frühe Luxburger, Rieskirsche, Hedelfinger, Rote Lauber, Weisse Herzkirsche, etc. (fig. 250, p. 219).

J8 Gravium

Origine du nom: voir D5, page 174.

Petite cerise noire, poids moyen 4,6 g en 2002, 3,7 g en 2000. Dimensions: longueur 18,8-20,7 mm, largeur 18,7-21,1 mm, épaisseur 15,8-18,0 mm.

Cerise ovale à cordiforme, cuvette pédicellaire moyenne et profonde, face ventrale aplatie, ligne à peine visible, noire sur fond rouge foncé, point pistillaire gris, très petit dans cuvette bien marquée; face dorsale arrondie (fig. 220).

Queue mi-longue à longue, 38-54 mm, fine, verte, légèrement rose (fig. 249, p. 218).

Peau rouge-brun, foncée, pas très brillante, peu sensible à la pluie.

Chair ferme à croquante, carmine, pas très juteuse, sucrée et acide, arôme discret, agréable. Jus coloré.

Noyau moyen, ovale allongé, légère adhérence, dimensions: longueur 10,7-11,5 mm, largeur 5,8-6,1 mm, épaisseur 8,0-8,4 mm; point d'attache, petite cuvette à peine ébauchée, limitée vers l'avant par les pointes des arêtes intermédiaires peu élevées; la fente qui sépare les arêtes se prolonge parfois jusqu'à la fin du noyau; arêtes



Figure 220.—Deux exemples de formes de la couronne: au premier plan, le bigarreau Heidegger, à gauche, la cerise Gravium.

latérales plus prononcées vers le bas; une arête secondaire; ligne dorsale marquée, avec de petites rides (fig. 262, p. 222).

Maturité: 5^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, distillation.

J9 Weisse Herzkirsche (syn. *Lyoner* ou *Cerise Lion* dans la région de Bienne)

Variété la plus connue parmi celles à fruits jaune clair, particulièrement présente dans la région de Bienne, au nord-ouest de la Suisse et en France dans le pays de Montbéliard. Peut être considérée comme bigarreau (fig. 221).

Fruit assez gros, poids moyen 6,4 g, en 2003 a souffert plus que d'autres de la sécheresse pour n'atteindre une moyenne basse de 4,8 g. Dimensions: longueur 19,5-21,1 mm, largeur 21,3-23,7 mm, épaisseur 19,2-21,3 mm.

Cerise ovale à cordiforme, cuvette pédicellaire large, mi-profonde, épaules modestes, face ventrale aplatie, ligne de suture et sillon bien visibles; point pistillaire petit, brun, dans cuvette large, peu profonde; face dorsale bombée et arrondie.

Queue moyenne à longue, 47-54 mm, vert clair, fine; bien attachée au fruit, qui saigne.

Peau jaune clair, lavée de taches roses, allant jusqu'au rouge sur les parties insolées, très sensible à la pluie (fig. 222).

Chair ferme, jaunâtre à crème, juteuse, sucrée avec une pointe d'acidité rafraîchissante, arôme doux et léger. Jus clair, incolore.

Noyau grand, parfois moyen, ovale, légèrement adhérent, dimensions: longueur 12,1-12,8 mm, largeur 6,8-7,0 mm, épaisseur 9,0-9,4 mm; point d'attache à peine visible, surmonté vers l'avant d'un bourrelet élevé, rugueux, formé par les arêtes intermédiaires; celles-ci et les arêtes latérales émoussées; s'écartant vers le bas, arêtes secondaires présentes; ligne dorsale proéminente, parfois avec des rides (fig. 303, p. 229).

Maturité: 6^e semaine, comme Hedelfinger.

Utilisation: fruit de table, conserve, pour amateur.

Arbre: forte végétation, feuilles grandes et pendantes; forte sensibilité au chancre bactérien, tendance à la gommose, floraison mi-tardive. Fécondeur: Heidegger, Rote Lauber, Aigle de Bâle, Lampnästler, etc. (fig. 250, p. 219).



Figure 221.—Variété biennoise, la Weisse Herzkirsche est considérée comme bigarreau; très sensible à la pluie.



Figure 222.—La coloration des fruits de Weisse Herzkirsche dépend beaucoup de l'intensité de la lumière.

de la sécheresse. Dimensions: longueur 15,5-16,8 mm, largeur 16,8-17,7 mm, épaisseur 15,0-15,9 mm (fig. 223).

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles, à cordiforme court, légèrement plus large que haute. Cuvette pédicellaire large, pas très profonde, sans épaule. Face ventrale aplatie, ligne de suture surtout marquée vers le bas (direction point pistillaire), ce dernier enfoncé dans une petite cavité profonde, tournée en avant; face dorsale également avec un sillon, bombée.

Queue moyenne 31-42 mm, droite, verte, parfois rosée, surtout vers le point d'insertion dans la cuvette (fig. 250, p. 219).

Peau noire, très brillante, résistante à la pluie.

Chair molle à mi-ferme, noire, sucrée et acidulée, juteuse, avant la maturité complète amertume bien présente; jus noirâtre.

Noyau petit, globuleux, clair, dimensions: longueur 8,5-9,2 mm, largeur 5,6-6,2 mm, épaisseur 7,3-8,0 mm; point d'attache peu visible, bourrelet faible, arêtes



Figure 223.—La variété Lampnästler représente le type des cerises noires à kirsch; petites, faciles à cueillir sans queue; elle peuvent rester deux semaines sur l'arbre sans pourrir fortement.

Son principal défaut reste sa haute sensibilité à la pluie et sa tendance à pourrir rapidement.

Se différencie du bigarreau Napoléon par une maturité nettement plus tardive.

J10 Lampnästler (syn. Brenzer: abréviation de Brennkirsche = cerise à distiller)

Petite cerise noire de la région bâloise et du Fricktal, greffons récoltés à Arisdorf (BL), poids moyen autour de 3,0 g (1995, 1996), 3,3 g (1999) et seulement 2,3 g en 2003 à cause

intermédiaires et latérales émoussées, les dernières s'écartant fortement; arêtes secondaires rares; ligne dorsale marquée (fig. 264, p. 222).

Maturité: moyenne 4^e-5^e semaine. Les cerises peuvent rester 2 semaines dans l'arbre sans se dégrader (ni éclater, ni pourrir).

Utilisation: surtout distillation; en forte régression car trop petite pour d'autres usages.

Arbre vigoureux, les branches charpentières ont tendance à rester érigées; feuilles sensibles à la criblure, fruits peu sensibles à la moniliose; faciles à cueillir. Autostérile; peut être fécondé par Hedelfinger, Aigle de Bâle, Weisse Herzkirsche, etc.

J11 Krallen

Nom qui serait dérivé de Kralle, une perle de verre toute noire.

Variété de la région bâloise, autrefois très répandue à Arisdorf, d'où provient notre matériel.

Cerise moyenne, poids entre 4,0 et 4,5 g. Dimensions: longueur 18,5-19,6 mm, largeur 19-20,2 mm, épaisseur 16,9-18,2 mm.

Cordiforme, comprimée surtout sur la face ventrale; cavité pédicellaire large et profonde, entourée d'épaules marquées; face ventrale très aplatie, ligne de suture marquée dans une dépression étroite. Point pistillaire moyen, gris, dans une cuvette étroite et profonde; face



Figure 224.—La petite cerise noire Krallen doit son nom à sa peau brillante.

dorsale bombée surtout dans la partie supérieure, avec un sillon bien marqué (fig. 224).

Queue longue, 40-55 mm, fine, verte, rose au point d'insertion.

Peau noire, face ventrale plutôt brune, dans l'ensemble brillante.

Chair mi-ferme à ferme, foncée, sucrée mais légèrement acidulée, arôme marqué, pas très juteuse; jus violet à noir.

Noyau moyen à gros, ovale, légèrement adhérent, dimensions: longueur 10,3-11,0 mm, largeur 6,8-7,2 mm, épaisseur 9,0-9,5 mm; point d'attache juste marqué, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales peu distinctes, arêtes secondaires mieux marquées; ligne dorsale bien visible, sans rides (fig. 263, p. 222).

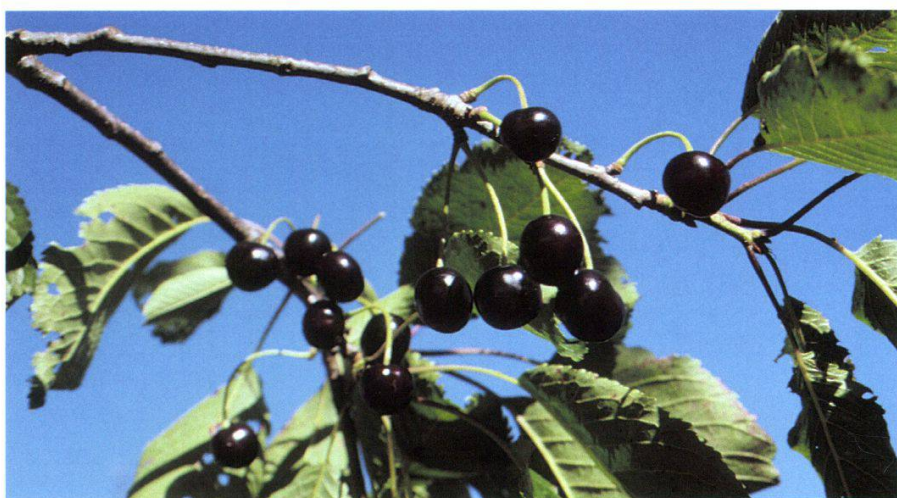


Figure 225.–Les rameaux de Krallen présentent des parties dénudées.

Maturité: mi-tardive à tardive, 7^e-8^e semaine.

Utilisation: de table, conserve (fig. 225).

Arbre de vigueur moyenne, feuilles peu sensibles à la maladie criblée; floraison précoce, fécondée par Luxburger précoce, Rieskirsche, Schöne von Einigen, etc.

K1 Griotte tardive

Petite griotte (en fait une amarelle) d'origine neuchâteloise, dont les fruits arrivent à maturité environ 5 jours après Aemli. Poids moyen 3,6 g en 1999, 3,4 g en 2000, 3,7 g en 2001 avec une faible charge. Dimensions: longueur 14,6-16,2 mm, largeur 18,9-20,4 mm, épaisseur 16,4-18,8 mm (fig. 226).



Figure 226.–Diverses griottes: en haut, la Griotte Berger (L2), Aemli (E1); en bas Griotte tardive (K1) et Griotte de la Béroche (K2).

Forme sphérique mais très aplatie aux 2 pôles, surtout près de la queue; dépression de la suture parfois si profonde que le fruit semble partagé verticalement en deux moitiés. Cuvette pédicellaire large et profonde, face ventrale plate, avec ligne dans un sillon plus ou moins profond; point pistillaire petit, gris foncé dans une petite dépression; face dorsale très bombée.

Queue verte, solide, souvent droite, 25-33 mm, en générale courte, fortement attachée au noyau.

Peau d'un rouge brillant; solide.

Chair jaunâtre avec un reflet rosé, très molle, fortement juteuse, sucrée, acidité modérée, arôme présent; jus clair.

Noyau petit, globuleux, clair, se détache aisément, dimensions: longueur 7,9-8,5 mm, largeur 5,4-6,2 mm, épaisseur 7,5-8,2 mm; point d'attache sous forme de cavité circulaire, mi-profonde, bourrelet peu prononcé, arêtes intermédiaires serrées, saillantes, arêtes latérales plus diffuses, arêtes secondaires en haut et en bas; ligne dorsale nette avec une petite pointe droite (fig. 294, p. 227).

Maturité: mi-tardive, régulièrement après les autres amarells, 7^e semaine.

Utilisation: comme pour toutes les amarells, confiture, conserve aussi dans le kirsch; les fruits, par leurs modestes dimensions, sont recherchées pour l'enrobage au chocolat.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit précoce; feuillage très sensible à la maladie criblée (fig. 246, p. 217).

K2 Griotte de la Béroche

La Béroche est une partie du canton de Neuchâtel, au bord du lac.

Amarelle moyenne, poids 4,4 g en 1999, 2003, 5,0 g en 2001 alors qu'il n'y avait que peu de fruits. Dimensions: longueur 17,5-19,5 mm, largeur 20,5-21,6 mm, épaisseur 18,7-20,1 mm.

Forme ovale à sphérique un peu aplatie vers le pédicelle, cuvette large et peu profonde, pas épaulée; face ventrale peu bombée, ligne de suture à peine visible à maturité, plus précise avant maturité, point pistillaire gris foncé dans petite dépression; face dorsale très arrondie (fig. 227).

Queue relativement courte 25-34 mm à mi-courte 31-42 mm, verte, droite ou légèrement courbe, plus épaisse dans la cuvette et au point d'attache vers le rameau.



Figure 227.—Beau contraste entre le rouge brillant de la Griotte de la Béroche et le vert foncé des feuilles.

Peau rouge brillante, fine, presque translucide, peu sensible à la pluie.

Chair molle, mais néanmoins plus ferme que Montmorency à courte queue, jaunâtre, sucrée, acidité moyenne à faible, sans arôme particulier; jus clair.

Noyau grand, surtout pour une griotte, globuleux, dimensions: longueur 10,0-10,5 mm, largeur 6,5-7,0 mm, épaisseur 8,7-9,2 mm; point d'attache présent sous forme de cavité plus ou moins profonde, bourrelet formé par les pointes des arêtes intermédiaires, par ailleurs très saillantes, arêtes latérales en retrait, arêtes secondaires présentes, ligne dorsale marquée (fig. 247, p. 217).

Maturité: 6^e-7^e semaine, quelques jours avant la Griotte tardive.

Utilisation: confiture, conserve.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles allongées, pédoncule vert et rougeâtre, nectaires pas toujours présentes, parfois jaunâtres.

K3 Noire à grappe Berger

Quant au nom et à son origine, voir la Noire à grappe Eysins J3, page 190.

Comme déjà mentionné par FAES et AUBERT (1932), il existe diverses «Cerises à grappe», aussi avons-nous ajouté le nom de l'endroit ou du propriétaire pour préciser le type décrit. Comme on va le voir, les deux types existants dans le verger en Crépon ne sont pas identiques.

Cerise petite à moyenne, poids 4,0 g en 2001, 3,2 g en 2003, année sèche. Dimensions: longueur 18,0-20,4 mm, largeur 17,9-20 mm, épaisseur 16,1-17,7 mm.

Cordiforme, large dans la partie inférieure, cuvette pédicellaire étroite, mi-profonde, épaules bien marquées; face ventrale aplatie, pas de ligne de suture ni sillon, point pistillaire petit, gris, dans petite cuvette; face dorsale très bombée (fig. 228).



Figure 228.—Chez la Noire à Grappe Berger, la maturité est espacée.

Queue fine, verte, longue 32-47 mm.

Peau brun noir à noire, pas très sensible à la pluie.

Chair molle, rouge violet, sucrée, arôme discret; jus abondant, riche en sucre, très coloré.

Noyau grand, ovale, fortement rétréci vers le bas, dimensions: longueur 10,7-12,0 mm, largeur 6,2-7,0 mm, épaisseur 8,2-8,9 mm; point d'attache signalé par une petite cuvette,

derrière les 2 pointes des arêtes intermédiaires; une fente sépare ces dernières parfois jusqu'à l'extrémité; arêtes secondaires courtes, arêtes latérales émoussées, ligne dorsale bien visible mais pas saillante (fig. 284, p. 225).

Maturité: 4^e semaine.

Utilisation: cerise à kirsch.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles allongées, peu sensibles à la maladie criblée, pédoncules rougeâtres dessus. Les fruits sont réunis en grappe, relativement peu sensibles à la moniliose. Cueillette sans queue facile et rapide; qualité importante pour la mise en tonneau (fig. 251, p. 219).

K4 Noire de la Béroche

Cerise moyenne, poids 4,1 g en 1999, 4,1 g en 2001, 4,0 g en 2000, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 18,5-20,4 mm, largeur 18,7-20,8 mm, épaisseur 17,1-18,7 mm.

Cordiforme, cuvette pédicellaire étroite et profonde, épaules peu marquées, face ventrale très plate, ligne inexistante ou à peine visible, point pistillaire gris, à fleur de peau, situé en avant; face dorsale bombée.

Queue longue 37-47 mm, mince, verte.

Peau noire, brillante, éclate sous la pluie.

Chair molle, foncée presque noire, sucrée, pas très juteuse, saveur agréable, jus très foncé et colorant.

Noyau moyen, ovale allongé, rétréci vers le bas, se détache bien, dimensions: longueur 10,5-11,9 mm, largeur 5,8-6,3 mm, épaisseur 7,4-8,0 mm; point d'attache petite dépression circulaire, pas de bourrelet mais départ des arêtes intermédiaires, arêtes latérales renforcées vers le bas, courtes arêtes secondaires, ligne dorsale mi-saillante avec quelques petites rides. Noyau très proche de celui de la Noire à grappe Berger (fig. 273, p. 224).

Maturité: moyenne à mi-tardive, 4^e-5^e semaine.

Utilisation: confiture, jus, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles vert clair; la mise à fruit est tardive.

K5 Noire de Chalais

Cerise provenant du Valais central, poids moyen 5,2 g en 2003, première année de production. Dimensions: longueur 21,6-22,6 mm, largeur 22,2-23,9 mm, épaisseur 18,7-20,0 mm.

Cordiforme, cuvette pédicellaire étroite mais profonde, épaules marquées, face ventrale légèrement bombée avec une légère dépression comme un faible sillon, point pistillaire petit, gris dans une faible cuvette, face dorsale arrondie.

Queue courte à moyenne 32-43 mm, forte, recourbée, verte.

Peau brun rouge, peu sensible à la pluie.

Chair mi-molle, rose, juteuse, plutôt fade. Jus faiblement coloré.

Noyau très gros, ovale, extrémités arrondies, surface bosselée, dimensions: longueur 12,9-13,7 mm, largeur 7,8-8,3 mm, épaisseur 9,8-10,7 mm; point d'attache cuvette parfois profonde, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales très variables, arêtes secondaires longues ou courtes, ligne dorsale marquée.

Maturité: précoce, le premier de toute la collection, 2^e semaine.

Utilisation: fruit de table, pour autant que les oiseaux en aient laissé assez.

Arbre: silhouette évasée très caractéristique, car les branches charpentières croissent obliquement. Vigueur faible, mise à fruit très tardive (fig. 252, p. 220).

K6 Noire de Bex

Cerise noire moyenne, poids 4,3 g en 1999, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 17,5-18,7 mm, largeur 18,7-19,8 mm, épaisseur 16,8-17,0 mm. Dimensions variables, quelques belles cerises, d'autres petites.

Forme ovale, cuvette pédicellaire étroite, mi-profonde, pas épaulée, face ventrale aplatie, ligne de suture à peine visible à mi-hauteur, point pistillaire petit, à fleur de peau; face dorsale bien bombée.

Queue 40-52 mm, jaunâtre et rouge léger, rouge au point d'insertion.

Peau foncée, noire, très sensible à la maladie criblée qui provoque des cratères dans la peau et la chair.

Chair violette, foncée, molle, sucrée; jus foncé.

Noyau moyen, ovale, épais vers le haut, surface lisse, dimensions: longueur 9,9-12,1 mm, largeur 6,7-8,5 mm, épaisseur 8,5-9,5 mm; point d'attache pas toujours évident, bourrelet peu saillant, arêtes intermédiaires et latérales descendent en s'écartant, arêtes secondaires courtes, ligne dorsale proéminente (fig. 274, p. 224).

Maturité: mi-précoce à précoce, début 3^e semaine.

Utilisation: confiture, tarte, à distiller.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles pas très longues mais larges, très sensibles, comme les fruits, à la maladie criblée.

K7 Noire d'Echandens

C'est le nom sous lequel M. Perrey a multiplié et cultivé cette variété à Denens, pour en vendre les fruits. Belle cerise noire, poids moyen de 4,2 g, en 2003 seulement 3,4 g à cause de la sécheresse. Dimensions: longueur 18,5-20,5 mm, largeur 18,6-22,2 mm, épaisseur 17,2-19,4 mm. Fruits irréguliers, moyens à gros, avec des petits (fig. 229).

Cordiforme, cuvette pédicellaire vaste et profonde, épales bien marquées, face ventrale dotée d'un sillon profond créant ainsi deux joues proéminentes, point pistillaire gris, enfoncé dans la fin du sillon; face dorsale bombée.

Queue très longue 54-66 mm, fine, verte, rose vers la cuvette pédicellaire.

Peau noire, brillante, sensible à la criblure, comme les feuilles.

Chair molle, violette à noire, sucrée, juteuse, arôme agréable; jus très foncé et colorant. Très appréciée par les oiseaux.

Noyau moyen, ovale avec tendance à arrondi, se détache bien, dimensions: longueur 9,8-10,7 mm, largeur 6,2-7,2 mm, épaisseur 8,1-9,3 mm; point d'attache en surface, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales émoussées, nombreuses arêtes secondaires, ligne dorsale légèrement saillante (fig. 280, p. 225). Maturité: mi-précoce, 3^e semaine.

Utilisation: fruit de table, sinon comme les guignes.

Arbre de bonne vigueur, mise à fruit précoce, production régulière, cueillette facilitée par la longueur des queues, feuilles longues, pédoncule rougeâtre dessus et dessous, sensible à la maladie criblée.

K8 Brune d'Etoy

Etoy, village de la Côte vaudoise, autrefois centre d'une zone de vergers de cerisiers haute tige, peu à peu remplacés par des vergers commerciaux de pommiers basse tige. Ravitaillait en cerise les villes de Genève et Lausanne. Lieu d'origine également de la Noire d'Etoy (voir D7, page 175).

Guigne moyenne, poids 4,2 g, en 2003 3,6 g. Dimensions: longueur 19,1-20,5 mm, largeur 18,3-19,1 mm, épaisseur 15,0-17,3 mm (fig. 230).

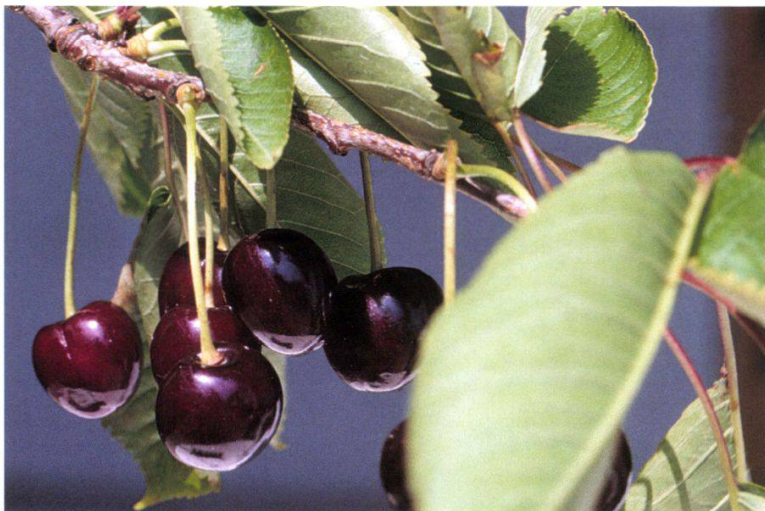


Figure 230.—La Brune d'Etoy est surtout destinée au tonneau, ce qui n'offre maintenant que peu d'avenir.



Figure 229.—La Noire d'Echandens est une bonne cerise de table, quoique un peu petite.

Cordiforme à ovale, cuvette pédicellaire peu marquée, large sans profondeur, partie horizontale, plate; face ventrale aplatie, sans ligne ni sillon, point pistillaire gris, dans petite cavité; face dorsale bien arrondie.

Queue 36-46 mm, mince, verte, rose en se rapprochant du fruit.

Peau brun noir, en partie brillante.

Chair très molle, foncée, sucrée; jus très coloré, collant.

Noyau moyen à petit, ovale plus ou moins allongé, plus étroit vers le bas, dimensions: longueur 10,4-10,7 mm, largeur 6,1-6,5 mm, épaisseur 7,6-8,0 mm; point d'attache peu marqué, bourrelet faible, ne dépassant guère le sommet, arêtes intermédiaires et latérales fines, peu ou pas d'arêtes secondaires, ligne dorsale sans ride (fig. 256, p. 221).

Maturité: 4^e-5^e semaine.

Utilisation: surtout distillation, confiture.

Arbre de vigueur moyenne, feuilles longues, étroites, pétiole fin, rougeâtre, nectaire petit, souvent absent.

K9 Longue queue Denens

Il existe toute une série de cerises portant le même nom de «Longue queue»; KOBEL (1937) en a décrit 9 variétés, en complétant par le lieu d'origine, par exemple Basler-, Dielsdorfer-, Eglisauer-, Schwyzer Langstieler, etc. Parmi les cerisiers du verger de Crépon, il y a une autre «Longue queue», page 178. Celle de Denens provient d'un ancien verger appartenant à la famille Perrey, habitant ce village au-dessus de Morges (fig. 231, fig. 250, p. 219).

Cerise noire moyenne, poids 5,0 g en 1999 et en 2003. Dimensions: longueur 20,4-21,7 mm, largeur 20,7-21,8 mm, épaisseur 18,3-19,4 mm.

Cordiforme, aussi longue que large, cuvette pédicellaire large et profonde, épaules bien dessinées; face ventrale aplatie presque concave, avec un léger sillon vers le haut, point pistillaire petit, dans une légère cuvette; face dorsale très bombée.



Figure 231.—Comme il existe plusieurs types de Longue queue, il faut préciser l'origine.

Queue très variable en longueur, de 35 à 59 mm, vert jaunâtre parfois rougeâtre.

Peau foncée, pas très épaisse, brillante.

Chair mi-ferme, rouge violacée, sucrée, juteuse, légère acidité, arôme agréable; jus coloré, sucré; fruits homogènes.

Noyau grand, allongé, ovale, ni large ni épais, dimensions: longueur 12,1-12,9 mm, largeur 6,1-6,6 mm, épaisseur 8,5-9,1 mm; point d'attache peu prononcé, bourrelet à peine élevé, longues arêtes intermédiaires et latérales

parallèles, 2-3 paires d'arêtes secondaires longues allant dans le même sens, ligne dorsale proéminente (fig. 266, p. 222).

Maturité: moyenne, 3^e-4^e semaine.

Utilisation: fruit de table, tartes, confiture, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, mise à fruit très lente, production moyenne à faible.
 Cette variété est très différente de celle, page 178, par la forme des cerises.

K10 Cerise du Premier Août

Ainsi nommée car, selon le propriétaire, mûrit vers le premier jour d'août. Greffons prélevés sur un arbre des hauts de Denens, M. R. Perrey.

Petite cerise, poids moyen 3,9 g en 2000, 3,6 g en 2003. Dimensions: longueur 18,3-19,1 mm, largeur 19,0-20,2 mm, épaisseur 15,6-16,9 mm (fig. 232).

Forme ovale large, la première année plus sphérique aplatie, cuvette du pédicelle large, peu profonde, pas d'épaule; face ventrale plate, dépourvue en général de ligne et de sillon, parfois avec un faible sillon; point pistillaire petit dans une cuvette large et peu profonde; face dorsale largement bombée.

Queue parfois courte 27-37 mm et épaisse, plus souvent mi-longue 44-50 mm, verte, mince.



Figure 232.—L'avantage de la petite Cerise du Premier Août réside dans sa maturité tardive.

Peau brun noir, épaisse, peu sensible à la pluie.

Chair ferme, croquante, foncée, pas très juteuse, ni très douce.

Noyau petit, allongé, ovale, surface lisse, dimensions: longueur 9,8-10,2 mm, largeur 5,4-6,2 mm, épaisseur 7,0-7,8 mm; point d'attache peu ou pas marqué, bourrelet faible, arêtes intermédiaires et latérales parallèles, peu écartées, arêtes secondaires rares et courtes, ligne dorsale sans ride (fig. 258, p. 221).

Maturité: tardive, 7^e semaine.

Utilisation: cerise à cuire, trop petite pour la table; son avantage réside dans la tardiveté.

Arbre de vigueur moyenne, feuillage sain, vert foncé, pédoncule des feuilles rougeâtre.

L1 Griottier pleureur

Les greffons furent prélevés sur un griottier de Lugrin, en Savoie, à quelques km de la frontière valaisanne, guidé que nous fûmes par G. Planchamp de Vouvry, fin connaisseur des fruitiers de la région. Le griottier mère avait des branches descendant jusqu'au sol. Ce n'est pas encore le cas de notre arbre, mais il en prend le chemin (fig. 233).

La griotte, ou plutôt amarelle moyenne, accuse un poids de 3,8 g en 1999, 4,0 g en 2000, 4,5 g en 2001. Dimensions: longueur 16,2-17,5 mm, largeur 18,0-20,0 mm, épaisseur 16,2-17,4 mm.



Figure 233.—Le Griottier pleureur est une curiosité fort agréable pour les espaces restreints.

Sphérique aplatie, surtout vers le pédicelle, avec une cavité large et peu profonde, une face ventrale à peine bombée, sans sillon, parfois avec un bout de ligne, point pistillaire presque à fleur de peau; face dorsale en demi-sphère.

Queue courte à moyenne 24-35 mm, parfois 50 mm, verte, épaissie au point d'insertion.

Peau fine, rouge vif, translucide.

Chair crème-jaunâtre, très juteuse, acidité moyenne à forte, néanmoins sucrée, jus clair.

Noyau moyen, globuleux, surface claire et lisse, se détache bien, dimensions: longueur 9,3-10,0 mm, largeur 6,6-6,8 mm, épaisseur 8,8-9,0 mm; point d'attache indiqué par une cavité ovale, profonde, surmontée à l'avant par une crête constituée des 2 arêtes intermédiaires proéminentes, arêtes latérales estompées, arêtes secondaires courtes, petite pointe droite penchée vers l'avant (fig. 292, p. 227).

Maturité: 3^e-4^e semaine, plusieurs jours s'écoulent entre les fruits à l'extrémité des branches et celles à l'intérieur de l'arbre.

Utilisation: comme toutes les amarelles, confiture, compote, eau-de-vie (fig. 234 et 235).

Arbre: vigueur faible, doit être greffé en tête; parfois des rameaux ont tendance à revenir à la croissance normale (fig. 246, p. 217).

Le fait d'être pleureur procure quelques avantages: le feuillage se sèche plus rapidement après la pluie d'où une plus faible sensibilité aux maladies (moniliose, criblure). L'arbre prend peu de place et la récolte est plus aisée. Le caractère pleureur n'est pas transmis par semis.

Ce griottier devrait être recommandé pour les parcelles de petites dimensions.



Figure 234.—Peu de maladie sur le Griottier pleureur car les feuilles et les branches «se ressuyent» rapidement.

L2 Griotte Berger

C'est une vraie griotte à jus coloré, qui fut cultivée à Dompierre sur Lucens VD par J.-P. Berger, pour la confiserie où elle était enrobée de chocolat, jusqu'au jour où l'acheteur la trouva trop volumineuse. Un arbre de cette variété fut aussi repéré à Ecoteaux VD.

Griotte moyenne à grosse, poids 5,4 g en 2001, 4,8 g en 2002, 5,0 g en 2003. Dimensions: longueur 18,4-19,6 mm, largeur 21,2-22,9 mm, épaisseur 18,8-19,9 mm, nettement plus large que longue.

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles, cuvette pédicellaire mi-large et peu profonde, face ventrale bombée, pas de sillon, ligne inexistante ou à peine visible, point pistillaire gris ou incolore, dans une petite cuvette large et peu profonde; face dorsale encore plus arrondie que la ventrale (fig. 226, p. 198).

Queue courte 21-30 mm parfois jusqu'à 45 mm, verte, rosée vers le fruit.

Peau rouge brun, d'abord rouge puis fonçant à pleine maturité.

Chair très molle, rosée à rouge foncé, juteuse, sucrée et pas très acide; jus rose devenant plus foncé à maturité.

Noyau moyen, globuleux, surface claire, dimensions: longueur 9,2-10,3 mm, largeur 6,8-7,4 mm, épaisseur 8,4-8,5 mm; une petite cuvette peu profonde marque le point d'attache, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires et latérales émoussées, parallèles, peu écartées, arêtes secondaires très courtes, ligne dorsale présente mais non saillante; pas de pointe.

Maturité mi-tardive, 4 à 6 jours après Hallauer Aemli, 6^e semaine.

Utilisation: conserve, confiture, eau-de-vie.

Arbre de vigueur moyenne à bonne, feuillage foncé, pétiole rougeâtre sans nectaire.

Mise à fruit plus tardive que les amarells, production plus faible (fig. 246, p. 217).
Cette variété se rattache à la population Griotte du Nord (Schattenmorelle).

L3 Griotte d'Alternon

Matériel reçu de G. Planchamp, Vouvry. Origine inconnue.

Amarelle de poids très stable: 4,6 g en 1994, 4,5 g en 1996, 4,6 g en 2001, 4,4 g en 2003.

Dimensions: longueur 14,6-17,8 mm, largeur 21,0-22,6 mm, épaisseur 18,0-19,5 mm, donc nettement plus large que haute.

Forme sphérique aplatie aux 2 pôles. Cavité pédicellaire moyenne à petite, profonde, partie supérieure horizontale, face ventrale avec un sillon plus marqué vers le point pistillaire; ce dernier bien marqué dans une cavité large et profonde, légèrement sur le côté; face dorsale bombée (fig. 235).

Queue courte, 23-29 mm, parfois longue jusqu'à 40 mm.

Peau rouge vif, marbrée de jaune clair.

Chair crème à jaunâtre, molle, très juteuse, sucrée, acidité moyenne, goût marasquin léger.

Noyau moyen, arrondi, se détachant bien, dimensions: longueur 9,0-9,5 mm, largeur 6,8-7,7 mm, épaisseur 8,9-9,7 mm; cuvette mi-profonde au point d'attache, bourrelet peu



Figure 235.—Cerises rouges: douces ou acides. En haut, Cerise Henri Gelin, Griotte Alternon; en bas, Petite Rouge et Griottier pleureur.

élevé formé des 2 arêtes intermédiaires très saillantes, arêtes latérales effacées, arêtes secondaires courtes, petite pointe irrégulière (fig. 288, p. 226).

Maturité: mi-tardive 4^e-5^e semaine.

Utilisation: de table, conserve, distillation.

Arbre de vigueur moyenne, production moyenne, fruits sensibles à la criblure, peu à la moniliose.

L4 *Cerise Hélène* (*Helener*, *Rouge Lowerzer*, *Rouge de Schwyz*)

Selon KOBEL (1937), cette variété est bien connue en Suisse centrale; notre matériel nous a été envoyé par Jürg Maurer, Oeschberg BE (fig. 246, p. 217).

Petite cerise rouge, poids 3,0 g en 1999 et 2000, 3,5 g en 2001, 3,7 g en 2003 par faible charge.

Dimensions: longueur 15,0-16,3 mm, largeur 16,6-18,2 mm, épaisseur 14,4-15,2 mm (fig. 236).

Cordiforme large à sphérique ± aplatie, cuvette pédicellaire moyenne et peu profonde, face ventrale plate, ligne pas toujours observée, sillon léger, point pistillaire très petit mais dans une dépression bien visible, face dorsale bombée.

Queue courte 26-32 mm, ou mi-longue 35-42 mm, forte, verte.

Peau rouge vif, côté ombre avec des plages plus claires, voire rosées ou jaunâtres.

Chair mi-ferme, jaune clair, moyennement juteuse, peu sucrée, faible acidité, arôme absent (fig. 298, p. 228).

Noyau petit, ovale, surface claire et lisse, se détache facilement, dimensions: longueur 9,7-10,2 mm, largeur 5,9-6,3 mm, épaisseur 7,7-8,0 mm; point d'attache à peine signalé par une faible dépression; arêtes intermédiaires et latérales émoussées, parallèles, ne s'écartant que peu, parfois 2 courtes arêtes secondaires; ligne dorsale marquée, en majorité sans ride.

Maturité moyenne ou mi-tardive 5^e semaine; les cerises peuvent rester longtemps sur l'arbre sans se dégrader.

Utilisation: vu leur faibles dimensions, les cerises sont destinées au tonneau.



Figure 236.—La petite Cerise Hélène finit, comme beaucoup de cerises rouges, dans le tonneau.

Arbre: bonne vigueur, couronne large, arrondie; l'arbre est de loin le dernier à débourrer; alors que tous les autres cerisiers et griottiers ont fini de fleurir, l'arbre est encore dans son repos hivernal. Feuillage étonnamment sain, sans attaque de la maladie criblée, bien qu'aucun traitement phytosanitaire n'ait été appliqué depuis 5 ans (fig. 237). Ces observations répétées sont en totale opposition avec le texte de KOBEL (1937) qui mentionne une très grande sensibilité à cette maladie, allant même jusqu'à supposer qu'elle est la cause du déclin de la cerise Hélène.

Peut-être que les souches du champignon sont en Suisse centrale plus agressives et virulentes que celle d'Aubonne. Une situation de ce genre existe avec la tavelure du poirier sur la variété «Curé» entre Gap et Genève.

Autre remarque, Kobel ne mentionne pas le débourrage tardif. Pourtant, les autres caractéristiques de cette variété concordent avec les nôtres (fig. 237).



Figure 237.—Le cerisier Hélène fleurit et se met en feuille très tard, c'est le bon dernier de la collection mais il rattrape bien son retard.

L5 Schöne von Einigen (Belle d'Einigen)

Variété de la région de Spiez, figurant dans l'ouvrage phare de KOBEL (1937). Matériel (greffons) reçu d'Oeschberg par Jürg Maurer (fig. 251, p. 219).

Cerise moyenne, poids 5,1g en 1999, 4,7 g en 2000, 4,5 g en 2001 (fig. 238).

Dimensions: longueur 18,4-20,1 mm, largeur 20,2-21,4 mm, épaisseur 16,2-18,3 mm.

Cordiforme, pointue vers le bas, plate et horizontale vers le haut, cuvette du pédicelle large et peu profonde, face ventrale plutôt plate, avec une ligne pas toujours bien visible,

point pistillaire dans petite cuvette; face dorsale bien arrondie.

Queue longue 41-55 mm, robuste, verte, rougeâtre vers le fruit, bien attachée à la cerise.

Peau brun noir, plutôt mate, résiste bien à la pluie (74 mm en 7 jours).

Chair très molle, foncée, violet noir, sucrée; jus très coloré.

Noyau moyen à gros, ovale, extrémité du bas carrée, dimensions: longueur 10,6-12,0 mm, largeur 7,8-8,4 mm, épaisseur 9,4-10,0 mm; une faible dépression trahit le point d'attache; bourrelet proéminent, arêtes intermédiaires et latérales fortes, s'écartant au maximum à mi-hauteur, arêtes secondaires près du bourrelet, ligne dorsale saillante en dent de scie; petite pointe tournée vers l'arrière (fig. 272, p. 223).



Figure 238.—Cette variété de l'Oberland bernois dite Schöne von Einigen est très fructifère; la maturité est échelonnée.



Figure 239.—La maladie criblée s'attaque surtout aux fruits de la Schöne von Einigen.

La maturité est très échelonnée; il y a facilement 2 à 3 semaines entre les premières et les dernières cueillettes, ce qui est un avantage pour un amateur mais un défaut pour un professionnel (fig. 239). Début 4^e semaine.

Utilisation: confiture, clafoutis, eau-de-vie.

Arbre vigoureux, couronne large, claire: feuillage léger, moyennement sensible à la criblure, les fruits par contre sont peu atteints. Variété pour amateur. Autostérile, peut être fécondée par Hedelfinger, Weisse Herzkirsche, Aigle de Bâle, Rieskirsche.

L6 Cerise de l'Usine

L'arbre mère se trouve près de Vouvry VS dans la plaine du Rhône.

Le fruit est une guigne noire, mais à la suite d'une restructuration de l'arbre et d'une taille sévère, on est dans l'incapacité de décrire cette variété.

M1 Noire de Charmoille

Très petite cerise noire fréquente autour du village de Charmoille dans le Jura où la variété est cultivée pour la fabrication d'eau-de-vie (fig. 252, p. 220).

Poids moyen: 2,4 g en 1999, 2,5 g en 2000, 2,1 g en 2003. Dimensions: longueur 13,0-14,6 mm, largeur 15,0-16,2 mm (fig. 240).

Forme ovale à cordiforme, rétrécie vers le bas, partie supérieure plate et horizontale, cuvette pédicellaire large, peu profonde; face ventrale peu bombée, sans ligne ni sillon, point pistillaire dans une petite dépression, face dorsale bombée.



Figure 240.—La très petite Noire de Charmoille procure une eau-de-vie à goût d'amande, vu la forte proportion des noyaux par rapport à la chair.

Queue longue, 48-54 mm, vert clair à rose, mince.

Peau noire, solide, résistante à la pluie.

Chair ferme, très foncée, peu sucrée, amertume présente avant la maturité complète, juteuse, aromatique.

Noyau petit, rond, adhère un peu à la chair, dimensions: longueur 8,4-9,5 mm, largeur 6,4-7,0 mm, épaisseur 8,0-8,5 mm; une légère dépression et un trou dans le bourrelet trahissent la position du point

d'attache, bourrelet peu élevé, arêtes intermédiaires moins fines et saillantes que les latérales, qui s'écartent fortement vers le bas; arêtes secondaires courtes, vers le bourrelet, ligne dorsale discrète (fig. 275, p. 224).

Maturité: mi-tardive 6^e-7^e semaine, peut rester longtemps sur l'arbre, finit par sécher.

Utilisation: distillation; l'eau-de-vie présente un goût d'amande vu la haute proportion de noyaux par rapport à la chair.

Arbre très vigoureux, feuillage sain, pas ou peu de criblure, feuilles longues, fortement dentées, pédoncule fin, rougeâtre. La variété se rapproche du type sauvage dénommé Margalle.

M2 Bigarreau Chalut

Le nom de famille Chalut est, semble-t-il, d'origine savoyarde mais très courant en pays genevois. Les greffons ont été prélevés sur un arbre de la commune de Jussy en compagnie de Chr. Keimer.

L'arbre du verger du Crépon est relativement jeune et n'a donné une première récolte qu'en 2003.

Poids moyen 5,9 g. Dimensions: longueur 20,7-22,9 mm, largeur 22,3-24,1 mm,

épaisseur 20,1-23,4 mm.

Forme ovale très large et épais, cuvette pédicellaire étroite et profonde, larges épaules; face ventrale bombée, partagée en 2 moitiés par un large et profond sillon, partie du bas aplatie, point pistillaire petit presque à fleur de peau, face ventrale bien arrondie.

Queue forte 40-54 mm, verte, rosée vers la cuvette.

Peau épaisse, brun noire.

Chair très ferme, foncée violette à noire, peu sucrée, jus peu abondant, violet.

Noyau grand, ovale, extrémités arrondies, se détache bien, dimensions: longueur 11,3-12,2 mm, largeur 7,2-7,7 mm, épaisseur 8,7-9,6 mm; le point d'attache est révélé par une petite dépression et parfois un trou dans le bourrelet, plus exactement au départ des arêtes intermédiaires; celles-ci et les latérales sont saillantes et parallèles, quelques arêtes secondaires courtes confèrent un aspect bosselé à la surface du noyau (fig. 253, p. 220).

Maturité 3^e-4^e semaine (fig. 241).

Utilisation: fruit de table, éventuellement conserve.

Arbre: croissance moyenne à lente; mise à fruit tardive, feuilles larges, pédoncule rouge foncé, nectaires ± par paires (fig. 251, p. 219).

Beau bigarreau, à suivre dans les prochaines années.

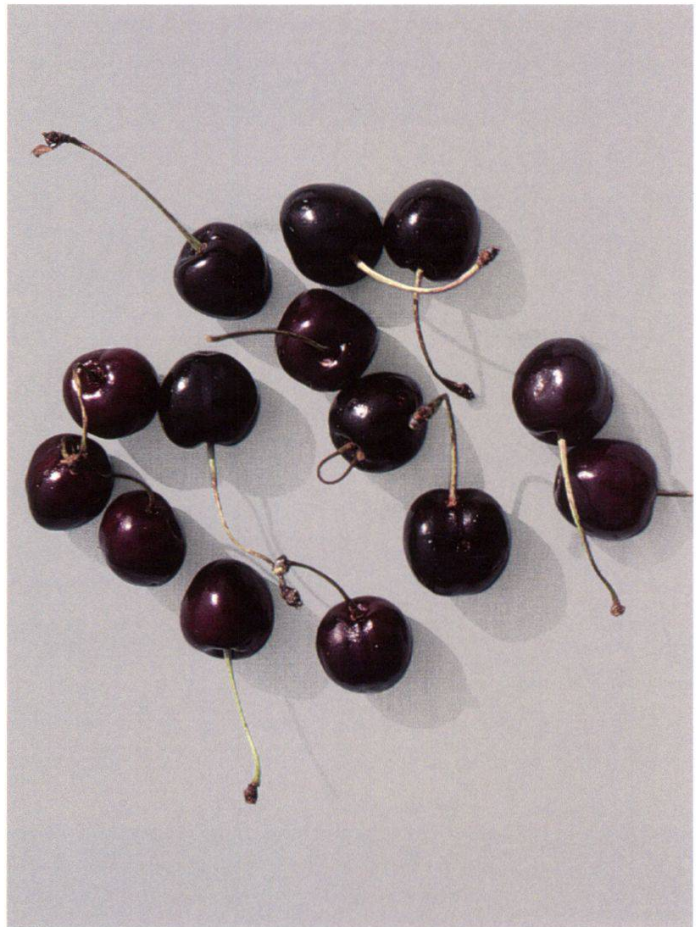


Figure 241.—Le Bigarreau Chalut nous vient de Genève; il impressionne par ses dimensions et la fermeté de sa chair.

M3 Griotte douce Müller

De H. Müller, Neukirch-Egnach TG; ancienne variété à très petits fruits; poids 2,6 g en 1995, 1,9 g en 2003.

Dimensions: longueur 15-16,5 mm, largeur 15,9-17,5 mm, épaisseur 14,6-16,1 mm.

Cordiforme, rétrécie vers le bas, cuvette pédicellaire étroite, peu profonde, épaules légères; face dorsale aplatie, avec une ligne de suture à peine visible, point pistillaire dans une minuscule dépression; face dorsale arrondie.

Queue longue, 30-46 mm, fine, verte.

Peau rouge avec des plages claires.

Chair crème à jaunâtre, molle, sucrée, juteuse, sans grand arôme, jus clair.

Noyau petit, mais volumineux par rapport aux dimensions du fruit, ovale à tendance sphérique, surface claire et lisse, dimensions: longueur 8,5-9,3 mm, largeur 6,1-6,9 mm, épaisseur 7,6-8,7 mm; point d'attache révélé par une faible dépression, parfois un trou au départ des arêtes intermédiaires; celles-ci et les latérales sont saillantes mais émoussées et écartées. De courtes arêtes secondaires les accompagnent; ligne dorsale avec des rides (fig. 290, p. 226).

Maturité mi-précoce 3^e-4^e semaine; les fruits ont flétri puis séché sur l'arbre.

Utilisation: trop petits fruits pour la table et cuire, curiosité.

Arbre: croissance faible, feuilles longues type cerisier, très sensibles à la criblure.

M4 Griotte douce de Rorschach (*Rorschacher Süssweichsel*)

Griotte sans acidité, assez répandue en Thurgovie mais guère au-delà. Greffons fournis par Karl Stoll (fig. 252, p. 220).

Poids moyen 4,5 g en 1995, 4,0 g en 1994 et 1999. Dimensions: longueur 17,0-18,4 mm, largeur 19,2-20,6 mm, épaisseur 16,6-17,8 mm.



Figure 242.—L'arbre Griotte douce de Rorschach a des branches anormalement érigées.

Forme sphérique aplatie, la première année plutôt cordiforme large, cavité pédicellaire large et profonde, épaules ± marquées, face ventrale peu bombée, au milieu ligne de suture bien visible, dépressée, point pistillaire gris brun, dans petite cavité parfois craquelée, face ventrale très bombée. Fruits en groupes de deux ou trois.

Queue verte, solide, 43-50 mm, droite ou légèrement recourbée.

Peau rouge vif, plus foncée à pleine maturité.

Chaire rose rouge, molle mais plus ferme que celle des amarelles, sucrée, dépourvue d'acidité, arôme très agréable; jus moins abondant que chez les amarelles, rouge foncé, sucré.

Noyau moyen, globuleux, se détache très bien, dimensions: longueur 8,7-9,4 mm, largeur 6,1-7,7 mm, épaisseur 8,0-8,9 mm; bourrelet dominant la cuvette peu profonde du point d'attache, arêtes intermédiaires

et latérales très saillantes et fortement écartées, très courtes arêtes secondaires partant du point d'attache, ligne dorsale se terminant par une petite pointe (fig. 291, p. 227).

Maturité: 4^e semaine, les fruits en grappe sont vite atteints de moniliose.

Utilisation: fruit de table apprécié, confiture, compote.

Arbre de vigueur moyenne, branches érigées, feuilles larges, vert foncé, type cerisier (fig. 242). Mise à fruit très rapide, en pépinière sur le tronc. Production abondante.

Difficulté dans le greffage, par manque d'affinité.

Variété intéressante, mérite un certain intérêt.

M5 - M8

Une série de jeunes arbres qui n'ont pas encore donné de fruits, et dont la description est reportée à plus tard. Il s'agit de la Noire de Chésereux, une cerise à chair ferme, de la Griotte Guignard qui a été surgreffé avec la variété tardive Unterwaldner procurée par W. Amgarten, d'un bigarreau reçu sous le nom de Cœur de Pigeon mais qui pourrait bien être une variété moderne, la Noire du Crépon, fille du très gros et vieil arbre, survivant de l'ancien verger, une cerise noire relativement tardive (fig. 243, fig. 279 p. 225, fig 277 p. 224).



Figure 243.—On a planté un jeune arbre, fils du très gros cerisier centenaire encore présent dans le verger, dont les fruits baptisés Noire du Crépon appartiennent aux cerises à kirsch.

LES FLEURS DE CERISIERS

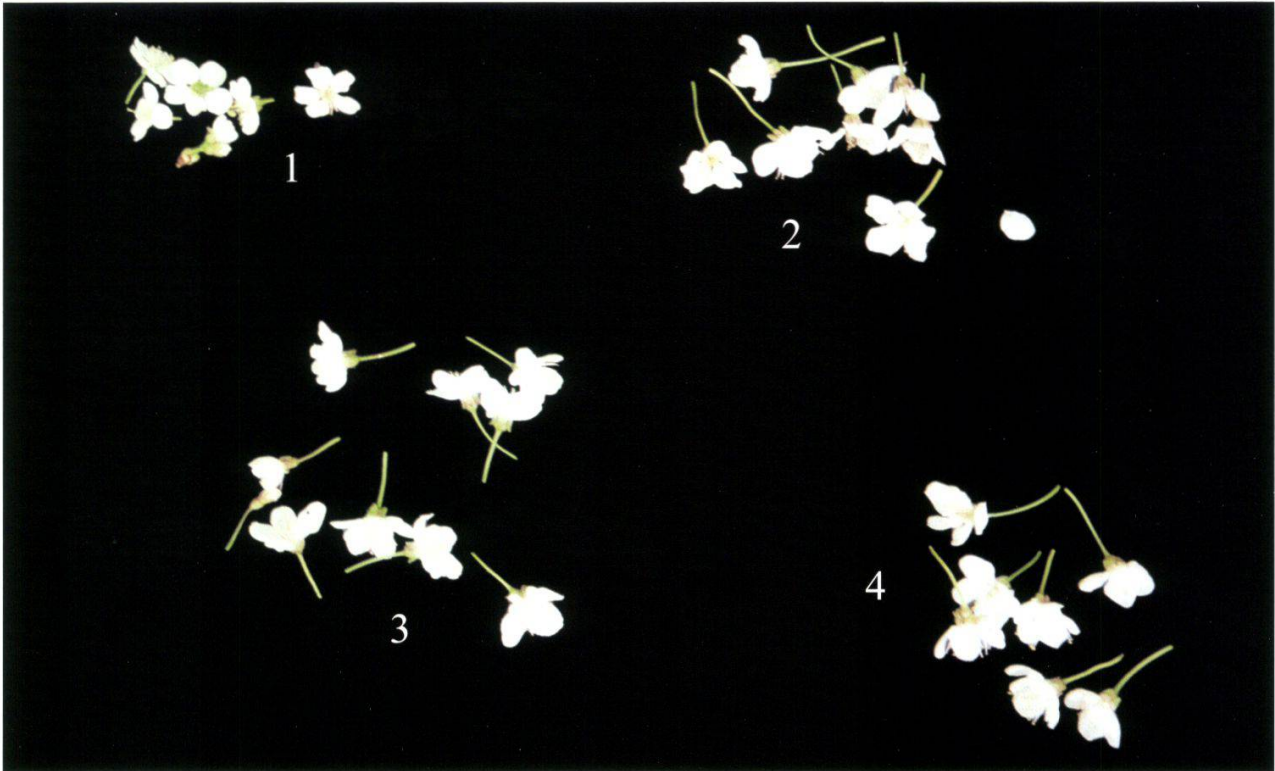


Figure 244.—1: Ämli, 2: Rote Lauber, 3: Schauenbourg, 4: Streifenkirsche.



Figure 245.—5: Schattenmorelle, 6: Festkirsche, 7: Péquegnette.

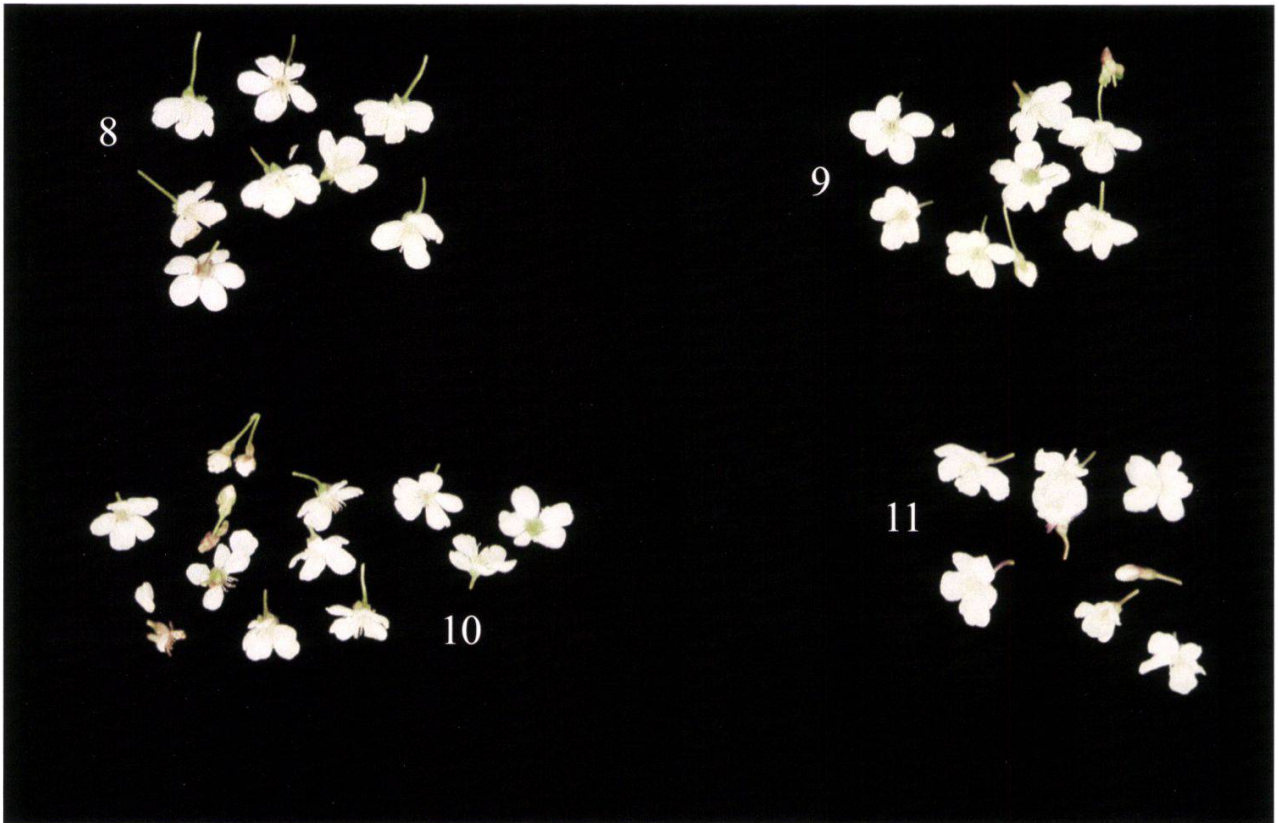


Figure 246.—8: Griotte Berger, 9: Griottier pleureur, 10: Griotte tardive, 11: Hélène.



Figure 247.—12: Noire de Cheseaux, 13: Cerise de Fer, 14: Griotte de la Béroche, 15: Griotte vraie.

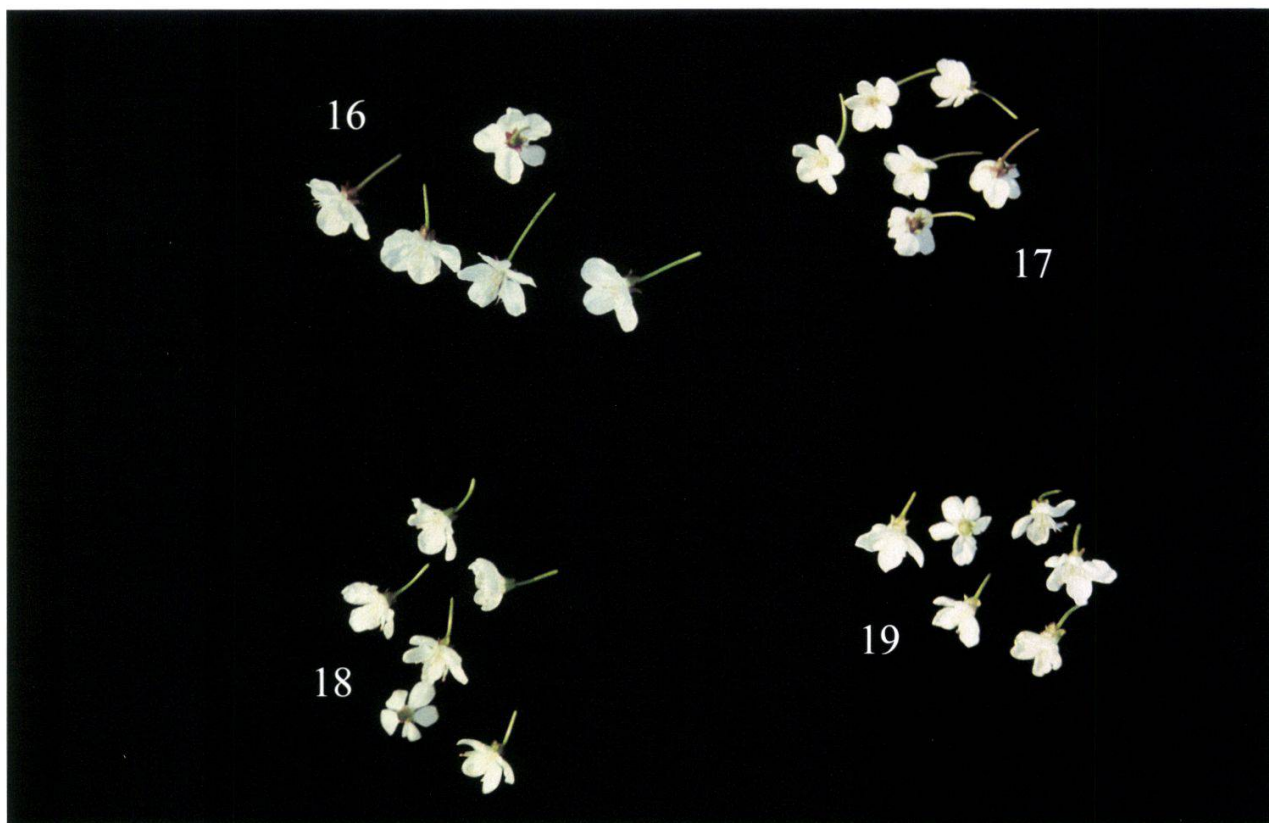


Figure 248.—16: Noire de Cheyres, 17: Noire d'Etoy, 18: Henri Gelin, 19: Rieskirsche.



Figure 249.—20: Coeur de Boeuf, 21: Jaune de Buchillon, 22: Gravium, 23: Langstieler.



Figure 250.–24: Brune d'Etoy, 25: Cerise Crépon, 26: Heidegger, 27: Lampnästler, 28: Longue queue Denens, 29: Weisse Herzkirsche.

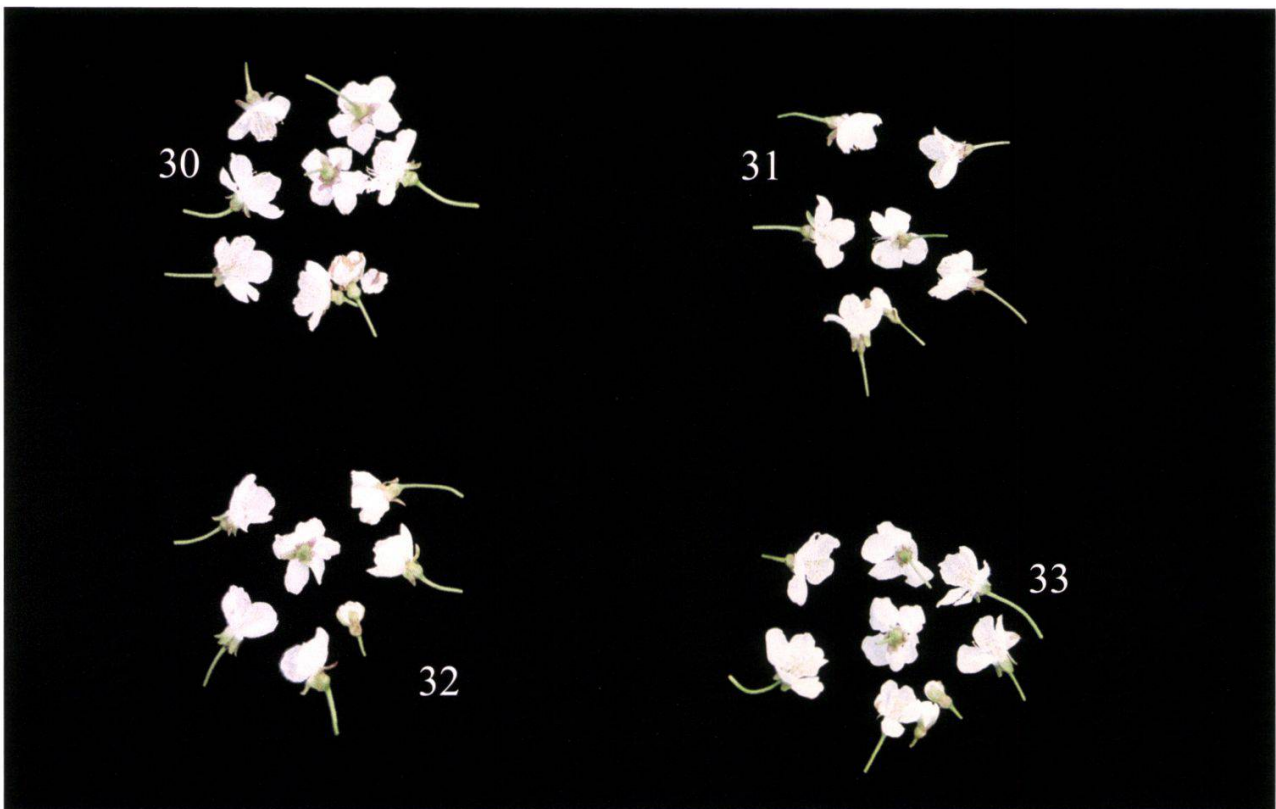


Figure 251.–30: Schöne von Einigen, 31: Schumacher, 32: Bigarreau Chalut, 33: Noire à grappe Berger.



Figure 252.—34: Noire de Chalais, 35: Petite Noire, 36: Griotte douce Rorschach, 37: Noire de Charmoille, 38: Noire à grappe Eysins.

LES NOYAUX DE CERISES



Figure 253.—Bigarreau Chalut.



Figure 254.—Heidegger.



Figure 255.—Aigle de Bâle ou Basler Adler.

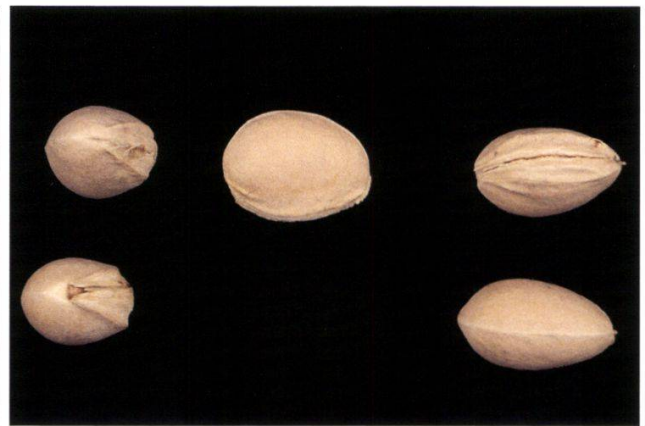


Figure 256.—Brune d'Étoy.



Figure 257.—Cerise de fer.



Figure 258.—Cerise du Premier Août.



Figure 259.—Cœur de bœuf.

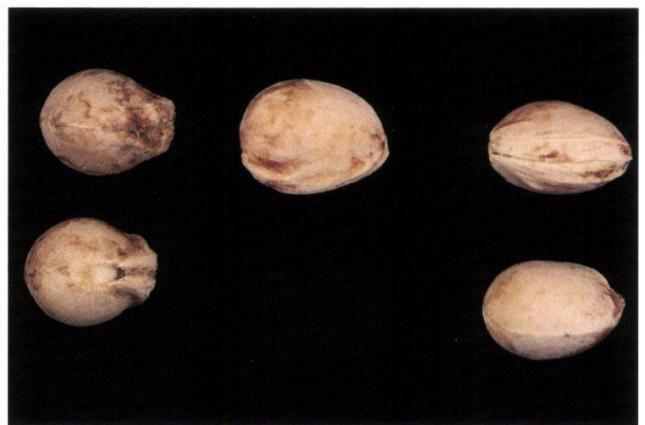


Figure 260.—Croussette.



Figure 261.—Frühe Luxburger.

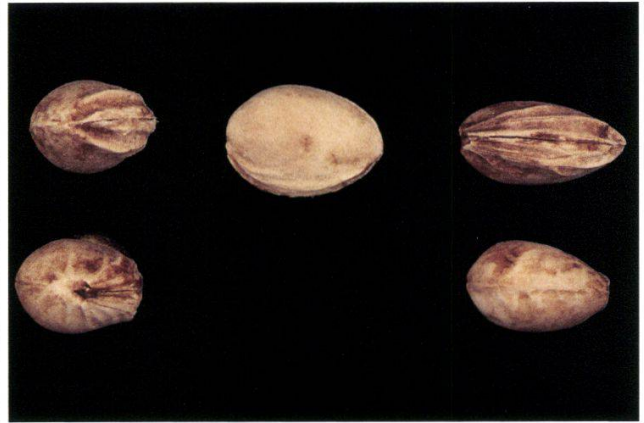


Figure 262.—Gravium.

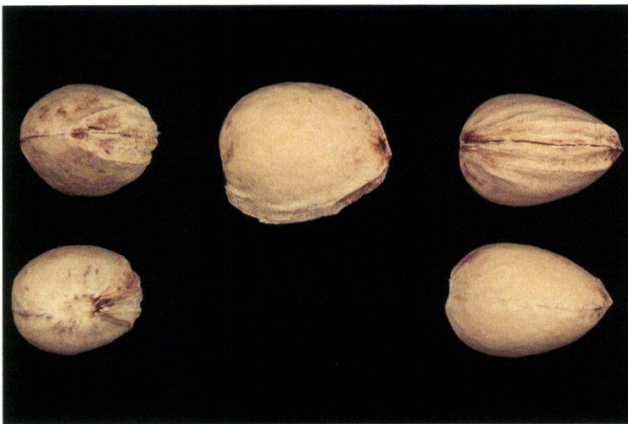


Figure 263.—Krallen.



Figure 264.—Lampnästler.



Figure 265.—Langstieler.



Figure 266.—Longue queue Perey.

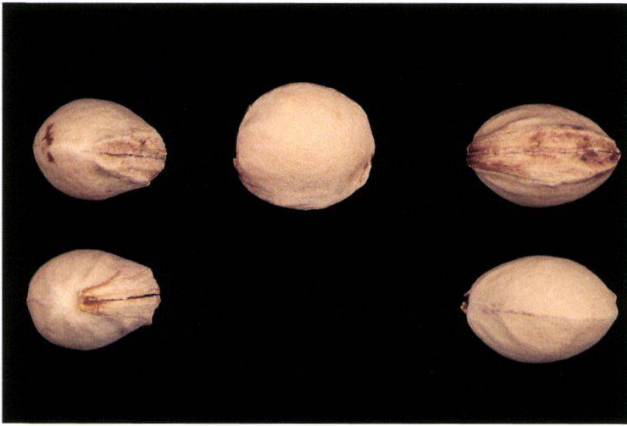


Figure 267.—Mischler.



Figure 268.—Müller's Festkirsche.



Figure 269.—Petite Noire.



Figure 270.—Rieskirsche.



Figure 271.—Schauenbourg.

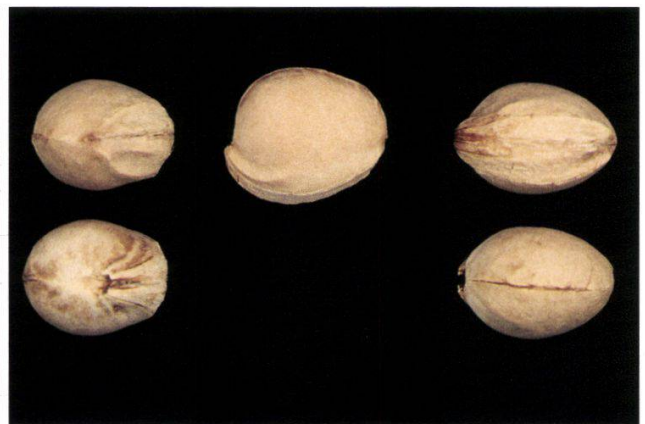


Figure 272.—Schöne von Einingen.



Figure 273.—Noire de la Béroche.

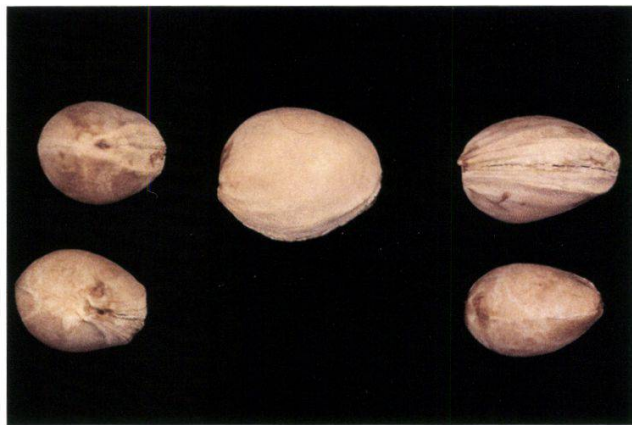


Figure 274.—Noire de Bex.



Figure 275.—Noire de Charmoille.

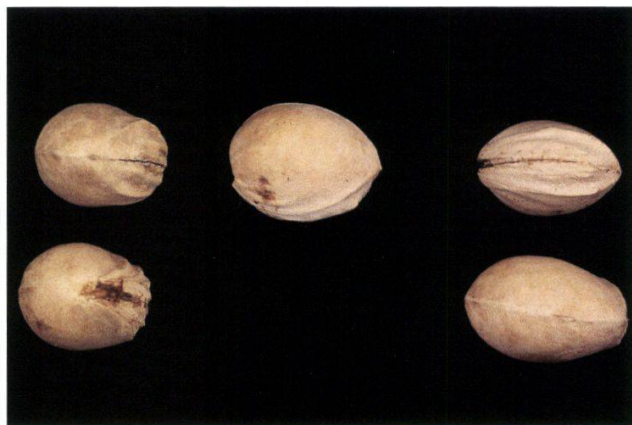


Figure 276.—Noire de Cheseaux-Noréaz.



Figure 277.—Noire de Chésereux.

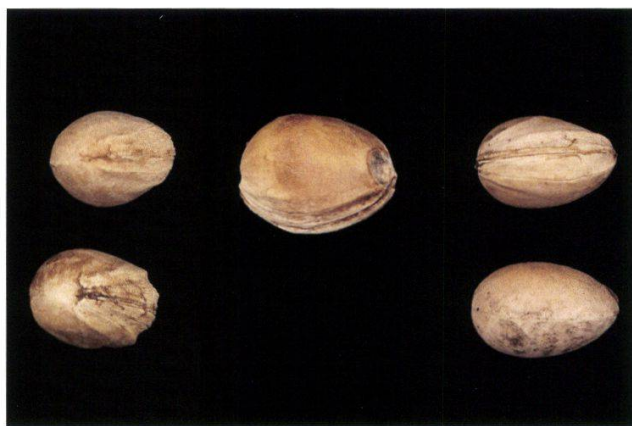


Figure 278.—Noire de Cheyres.



Figure 279.—Noire du Crépon.



Figure 280.—Noire d'Echandens.



Figure 281.—Noire d'Etoy.



Figure 282.—Noire de Forel.



Figure 283.—Noire à grappe Eysins.

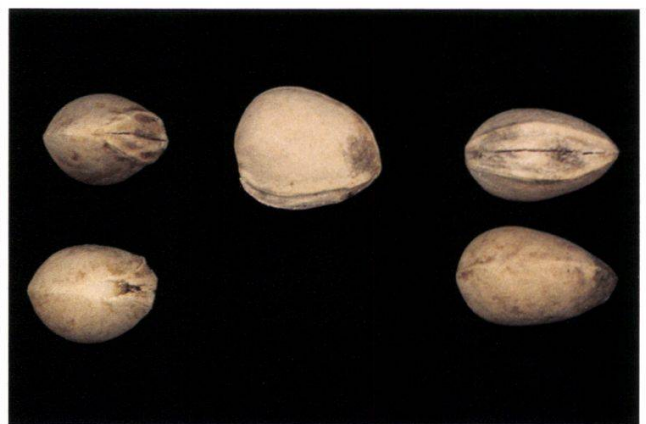


Figure 284.—Noire à grappe Berger.



Figure 285.—Noire de Montreux.

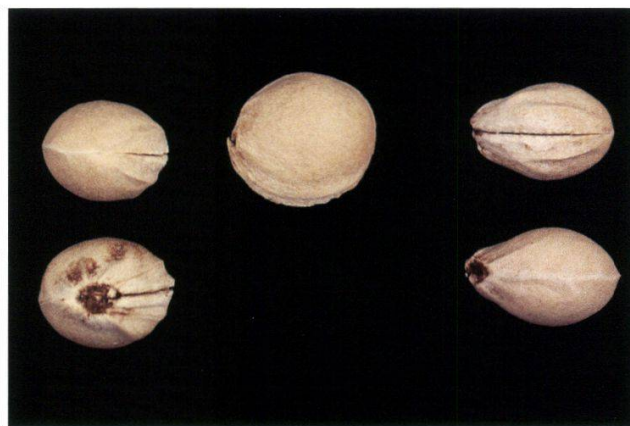


Figure 286.—Griotte Aclens.



Figure 287.—Hallauer Aemli.

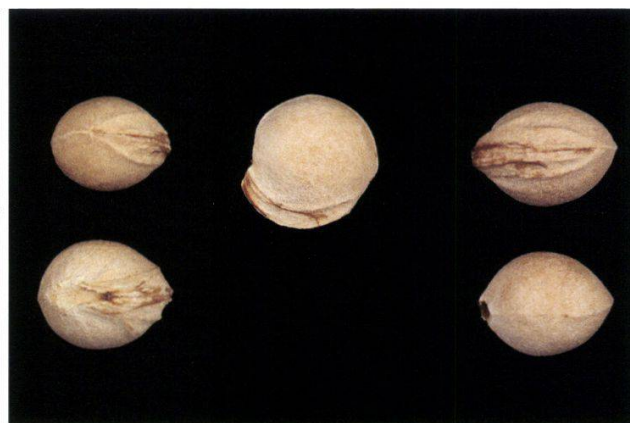


Figure 288.—Griotte Alternon.



Figure 289.—Griotte de la Béroche.

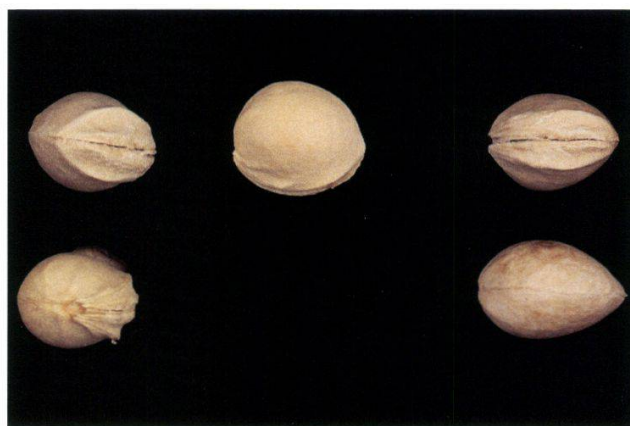


Figure 290.—Griotte douce Müller.



Figure 291.—Griotte douce de Rorschach.

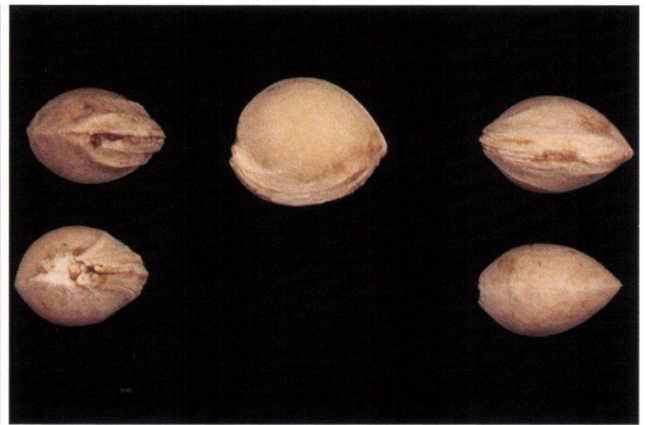


Figure 292.—Griottier pleureur.

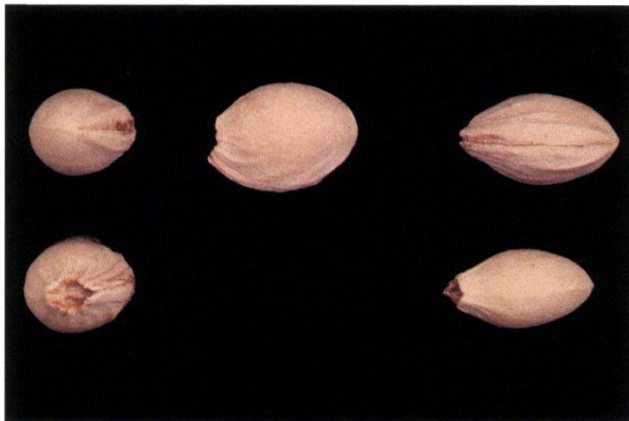


Figure 293.—Schattenmorelle.



Figure 294.—Griotte tardive.



Figure 295.—Griotte de la Toussaint.

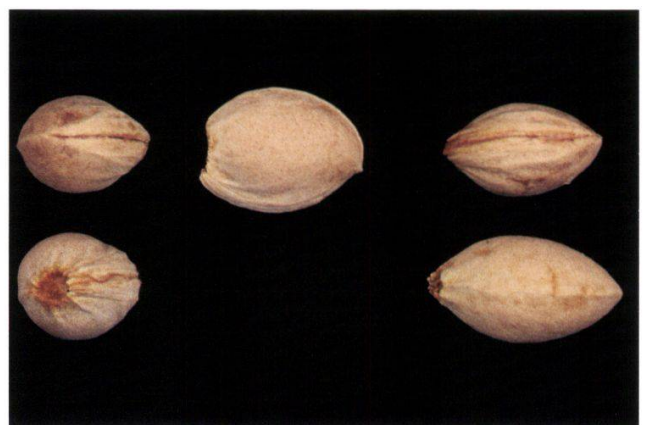


Figure 296.—Griotte vraie.



Figure 297.—Merise.



Figure 298.—Helener.



Figure 299.—Henri Gelin.



Figure 300.—Pequegnette.



Figure 301.—Petite Rouge.



Figure 302.—Rote Lauber.

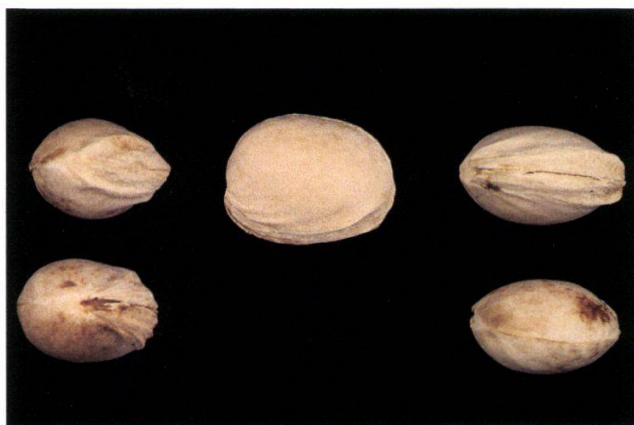


Figure 303.—Weisse Herzkirsche.

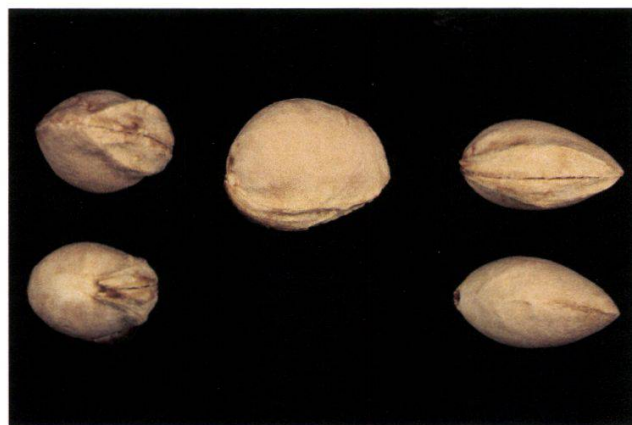


Figure 304.—Jaune de Buchillon.