



**Essais sur les véritables pommes à  
cidre au Québec**

**CLAUDE JOLICŒUR**  
*Auteur*  
**DU POMMIER AU CIDRE**



# Sommaire

A – Qu'est-ce qu'une pomme à cidre ?

B – Classification des pommes à cidre

1. Douces-amères et amères

2. Douces

3. Acidulées-amères et aigres-amères

4. Acidulées et aigres

C – Pommage pour le Québec

D – Photos d'Australie (si on a du temps...)



# A- Qu'est-ce qu'une pomme à cidre ?

- Variété de pomme spécialement sélectionnée pour ses propriétés cidricoles :
  - bonne teneur en sucre, présence de tanins/amertume, acidité pas trop élevée, parfum et arôme
  - bonne extraction du jus
  - capacité de produire avec moins de traitements
- Par opposition aux variétés de table où on recherche :
  - apparence, couleur et grosseur
  - fraîcheur (acidité), croustillance, saveur et absence d'amertume
  - capacité de stockage, transport et manipulation

# Pommes à cidre : petites et laides, piquées et poquées...

Quelques pommes à cidre de France  
Photo par John Bunker



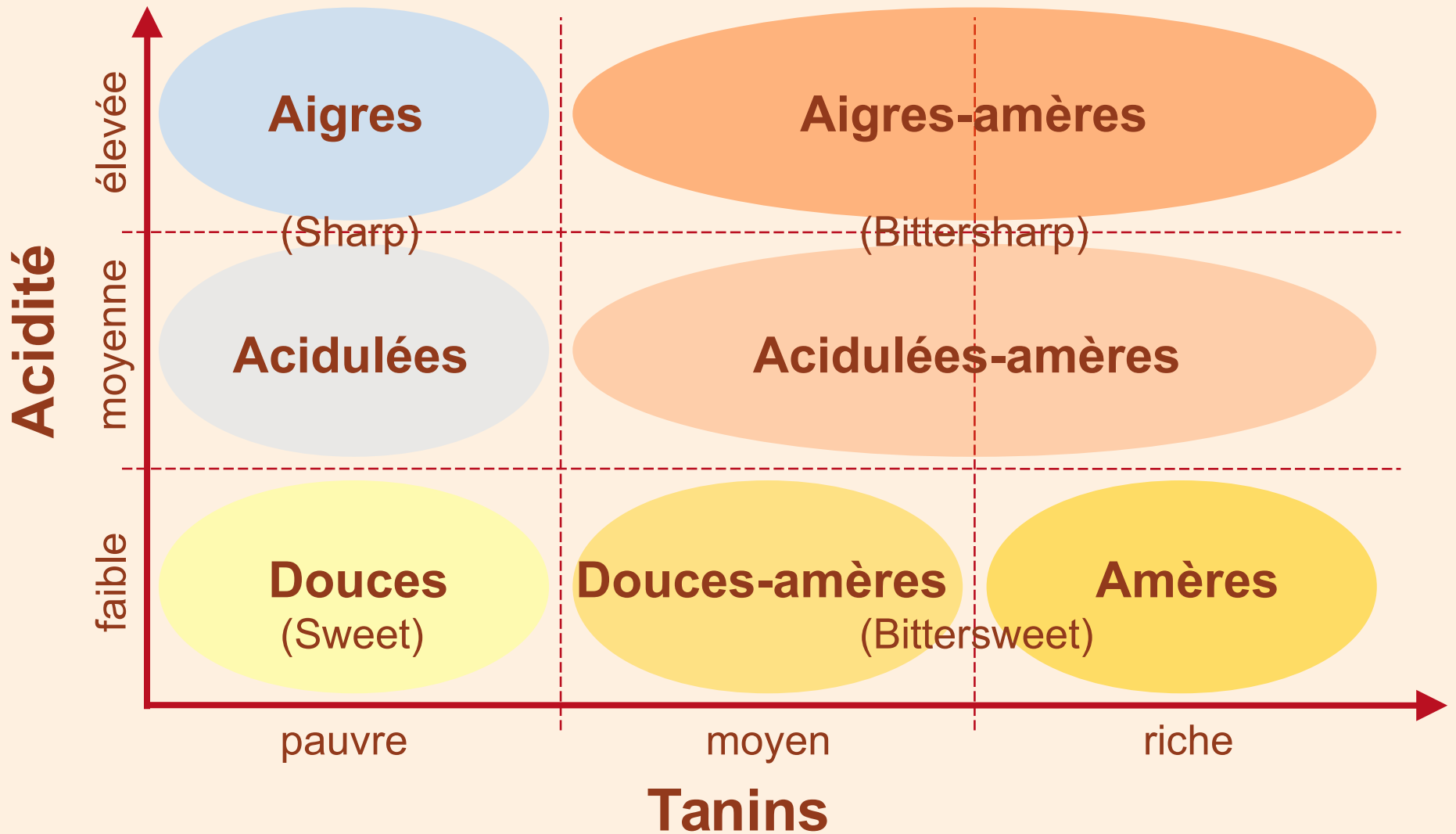


# Pommes à cidre et pommes de table

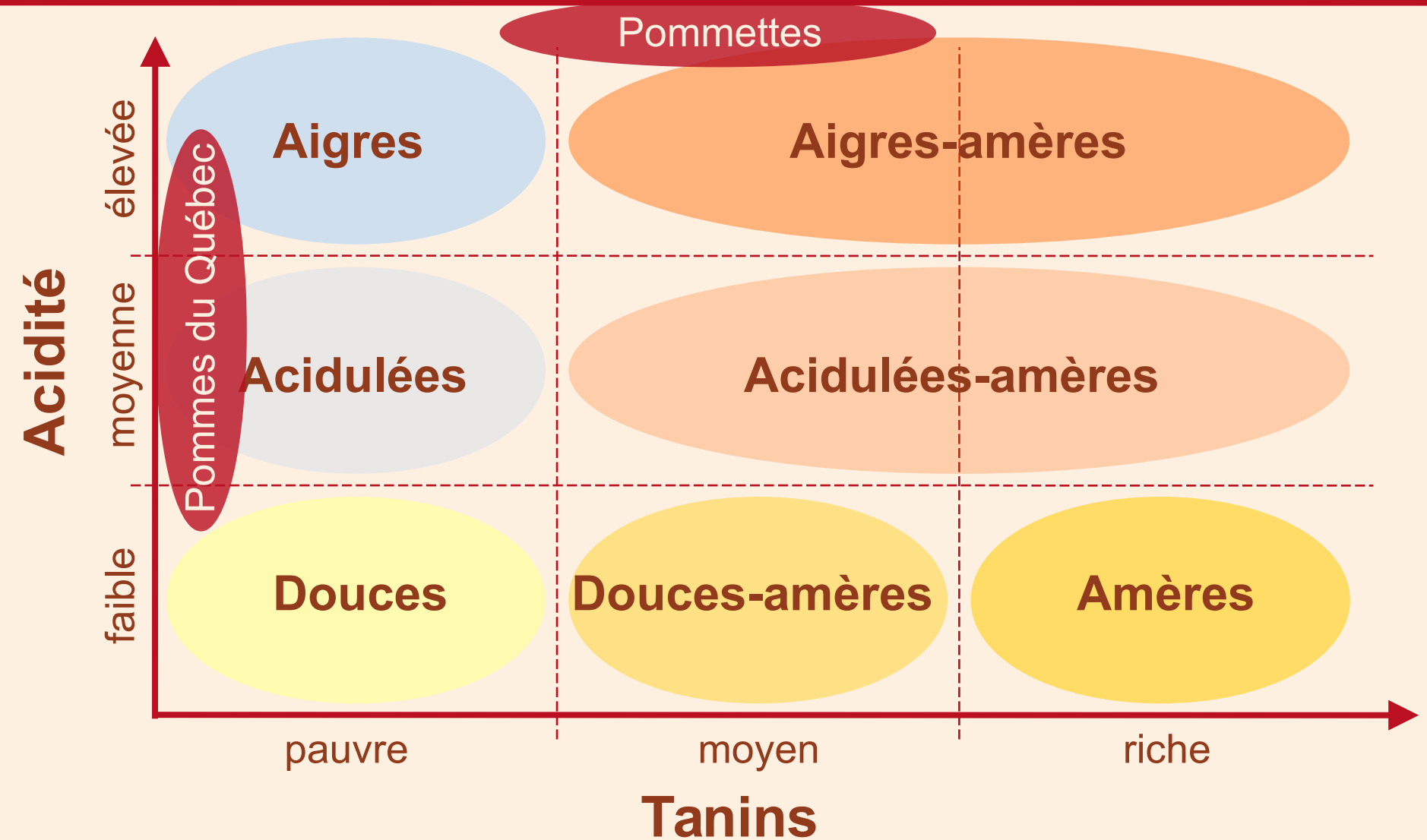
- **Pommes à cidre** : principalement utilisées dans les régions cidricoles de « *L'Ancien Monde* » qui ont une longue tradition de culture du pommier à cidre.  
(Angleterre, France, Espagne, Allemagne, Suisse, Autriche)
- **Pommes de table** : principalement utilisées dans les régions cidricoles du « *Nouveau Monde* ».  
(Amérique du Nord, Australie, Nouvelle-Zélande)
- **Transition en cours** : beaucoup de plantation de variétés à cidre dans le Nouveau Monde

# B- Classification des pommes à cidre

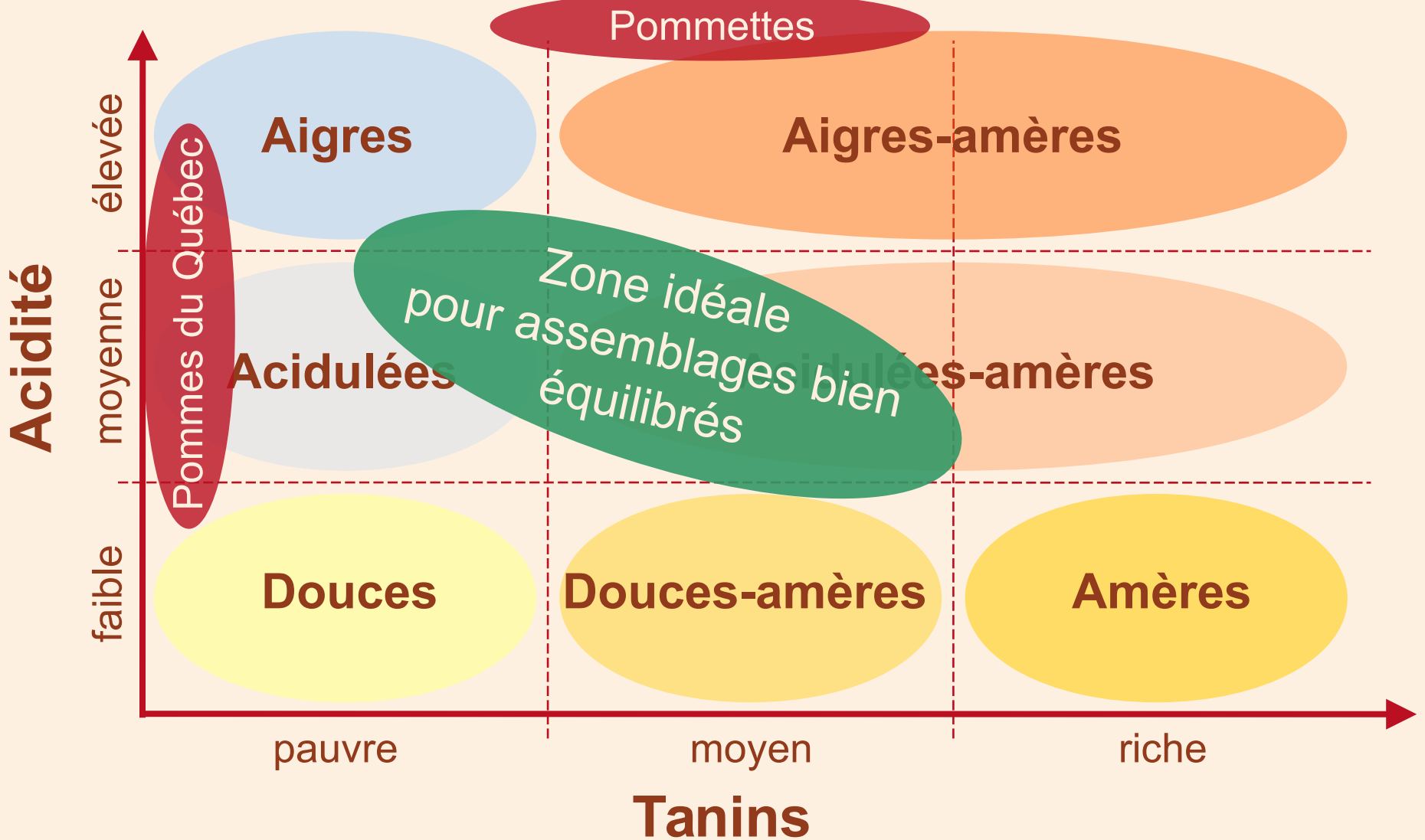
(en fonction de l'acidité et de la teneur en tanins)



# Les pommes du Québec



# Les assemblages recherchés







# Lieu des essais

- Verger personnel à Petite-Rivière-Saint-François, Charlevoix, environ 0,3 ha en pommiers
- 1.5 km du Fleuve, 200 m altitude
- Zone 4 froide
- Enneigement important
  - Protection contre le froid
  - Floraison retardée (fin mai ou début juin)
- Saison plus fraîche et plus courte (d'environ 2-3 semaines) comparé aux zones de pomiculture
- Pas de traitements

# Les douces-amères et amères

- **Caractéristiques** :

- acidité faible
- teneur moyenne à élevée en tanins (dur pour un tanin amer ou doux pour un tanin astringent)
- teneur en sucre habituellement moyenne à élevée

- **Usages** :

- les plus appropriées pour corriger/améliorer les goûts constitués de nos pommes traditionnelles, qui sont souvent trop acidulés, et insuffisamment riches en sucres et en tanins.

# Bulmer's Norman





# Bulmer's Norman

- **Douce-amère** anglaise, mais probablement d'origine normande. Triploïde. Maturité fin septembre. À l'essai depuis 1995.
- Sucre moyen (densité relative  $d$  1,055), acidité faible (TA 3,5 g/L eq. acide malique), tanin moyen, doux
- **Forces** : rusticité, vigueur, productivité, peu de tavelure
- **Faiblesse** : alternance
- **Très recommandée** pour cidre 1<sup>re</sup> saison, bonne source de tanins, assembler avec Lobo, Paulared, McIntosh

# Yarlington Mill





# Yarrow Mill

- **Douce-amère** anglaise, de très grande qualité, s'adapte bien à différentes conditions. Maturité octobre. À l'essai depuis 1994.
- Sucre élevé (1,060), acidité faible (3,5 g/L), tanin moyen à élevé, doux
- **Forces** : rusticité, vigueur, peu de tavelure
- **Faiblesse** : feu bactérien
- **Très recommandée**, s'assemble parfaitement avec la plupart de nos variétés tardives.

# Muscadet de Dieppe





# Muscadet de Dieppe

- **Douce-amère** française (Haute-Normandie). Maturité fin septembre à début octobre. À l'essai depuis 1995.
- Sucre élevé (1,060), acidité faible (2,5 g/L), tanin moyen à élevé, assez amer, jus foncé
- **Forces** : rusticité, vigueur, peu de tavelure
- **Faiblesse** : productivité à vérifier en verger réel
- **Recommandée**, une bonne douce-amère.



# Douce de Charlevoix

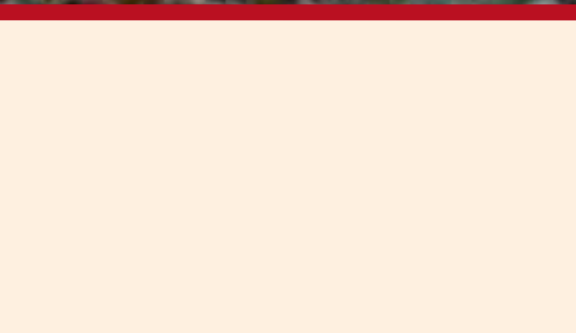




# Douce de Charlevoix

- **Douce-amère** découverte à Baie-St-Paul, utilisée depuis 1992. Maturité mi-septembre. Excellent parfum et saveur qui rappelle les douces-amères françaises.
- Sucre moyen (1,052), acidité faible (3 g/L), tanin moyen, légère amertume
- **Forces** : rusticité, vigueur, productivité régulière, peu de tavelure
- **Faiblesses** : teneur en sucre, maturation hâtive
- **Très recommandée** pour cidre 1<sup>re</sup> saison, assembler avec Lobo, Paulared

# Banane amère



A photograph of a tree heavily laden with small, round, reddish-brown fruits, likely the 'Banane amère' variety. The fruits are clustered on the branches, and the background shows green foliage and a tree trunk.

# Banane amère

- **Amère**, découverte sur ma propriété à Petite-Rivière-St-François. Maturité fin sept/début oct. Utilisée depuis 1994.
- Sucre élevé (1,060), acidité faible (2,5 g/L), teneur très élevée en tanins, extrêmement amère, jus couleur mélasse
- **Forces** : rusticité, vigueur
- **Faiblesses** : tavelure, rendement en jus
- **Recommandée** à titre expérimental, en petite quantité, pour corriger un assemblage auquel on désire donner de l'amertume



# Autres douces-amères

- Recommandables pour essais :
  - **Dabinett** : une des meilleures des anglaises, et beaucoup plantée États-Unis, Maritimes et Ontario
  - À l'essai et prometteuses : **Kermerrien, Maréchal, Major, Coat Jersey, Reine des pommes, Eastman Sweet**
- Ont échoué...
  - **Chisel Jersey, Médaille d'or, Michelin, Brown Snout** ont échoué ou ne se plaisent pas, mais pourraient réussir dans un climat un peu plus favorable.

# Les douces

- **Caractéristiques** :

- acidité faible
- teneur faible en tanins
- teneur en sucre habituellement moyenne à élevée.
- plusieurs variétés (notamment en France) sont exceptionnellement parfumées.

- **Usages** :

- réduction de l'acidité des assemblages.
- elles sont très prisées en France où on les utilise jusqu'à raison de 40% dans les assemblages.

A photograph showing a large number of Britegold apples hanging from a tree branch. The apples are in various stages of ripeness, with some being bright red and others being yellowish-green. The background is a dense canopy of leaves and more fruit.

# Britegold





# Britegold

- **Douce** canadienne résistante à la tavelure, qui m'avait été recommandée par Raymond Granger. À l'essai depuis 1994. Maturité fin septembre
- Sucre moyen (1,055), acidité faible (2,5 g/L), teneur faible en tanins (légère astringence)
- **Forces** : rusticité, vigueur, productivité, résistance tavelure
- **Faiblesse** : ?
- **Très recommandée** pour réduire l'acidité des assemblages, bon parfum.





# Autres variétés douces

- Recommandables pour essais :
  - **Sweet Coppin**, anglaise (rare ici, mais on peut trouver)
  - **Tolman Sweet** et **Pumkin Sweet**, ancestrales américaines
  - Malheureusement, les variétés françaises renommées comme Douce Coët Ligné, Beleien, Clos Renaux ou Doux Vêrêt de Carrouges sont difficiles à trouver

# Les acidulées-amères et aigres-amères

- **Caractéristiques** :

- acidité moyenne à élevée, parfois très élevée
- bonne richesse en tanins.

- **Usages** :

- enrichir les moûts en acidité et en tanins.
- certaines variétés sont reconnues pour donner des moûts naturellement bien équilibrés, et ne requièrent pas d'être mélangés (**Guillevic** en Bretagne, **Kingston Black** ou **Stoke Red** en Angleterre).
- ces pommes sont très utilisées en Angleterre, Espagne, Allemagne et USA, et peu en France.

# Bilodeau





# Bilodeau

- **Acidulée-amère** découverte dans Lotbinière. Utilisée depuis 1996. Maturité mi-septembre.
- Sucre très élevé (1,065), acidité moyenne (7 g/L), tanin moyen, plutôt doux, astringent
- **Forces** : rusticité, vigueur, peu de tavelure, se met à fruit rapidement
- **Faiblesse** : productivité à vérifier en verger réel
- **Recommandée** pour enrichir en sucre et en tanins les moûts de 1<sup>re</sup> saison

# Geneva





# Geneva

- **Aigre-amère** à chair rouge, canadienne. Maturité fin septembre. Utilisée par quelques cidriers québécois pour cidre rosé. À l'essai depuis 1995.
- Sucre faible (1,045), acidité très élevée (11 g/L), tanin moyen
- **Forces** : rusticité, vigueur, peu de tavelure, couleur du jus
- **Faiblesses** : manque de sucre, acidité, difficile à assembler
- **Recommandée** uniquement pour cidre rosé, assembler avec une douce (Britegold)

# Porter's Perfection





# Porter's Perfection

- Aigre-amère anglaise, très appréciée dans ce pays ainsi qu'aux USA. À l'essai depuis 1995. Maturité tardive en octobre.
- Sucre élevé (1,060), acidité très élevée (15 g/L), tanin moyen
- Forces : rusticité, vigueur, peu de tavelure
- Faiblesse : acidité trop élevée (dans mon verger)
- Recommandée à titre expérimental pour des assemblages de type anglais. Pourrait donner des jus moins acides dans des conditions climatiques plus favorables.





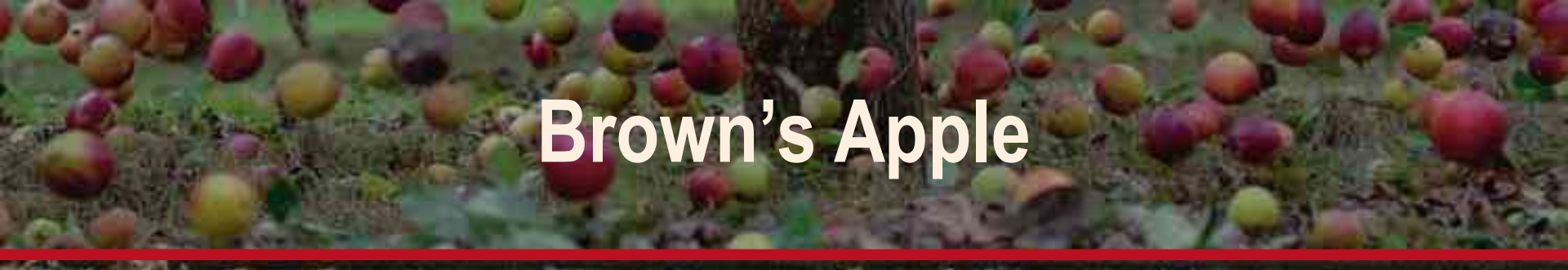
# Autres acidulées/aigres-amères

- **Recommandables pour essais :**
  - **Kingston Black** et **Stoke Red** ont échoué dans mon verger, mais réussissent bien en des climats un peu plus chauds (Nouvelle Angleterre, Ontario). Kingston Black est beaucoup plantée en Ontario et USA.
  - **Harrison, Virginia Crab, Wickson, Chestnut, Redfield** (chair rouge), variétés américaines plus ou moins anciennes, sont beaucoup plantées aux USA.
- **Non recommandée :**
  - **Breakwell Seedling** (trop hâtif, maladif, peu de qualité)

# Les acidulées et aigres

- **Caractéristiques** :
  - acidité moyenne à élevée
  - teneur faible en tanins.
- **Usages** :
  - enrichir les moûts en acidité.
- **Note** :
  - La quasi-totalité des pommes de table cultivées commercialement au Québec sont de cette classe.

# Brown's Apple



A photograph of a tree branch heavily laden with small, round apples. The apples are in various stages of ripeness, ranging from green to bright red. The background is a soft-focus green, suggesting a garden or orchard setting.

# Brown's Apple

- **Aigre** anglaise, très appréciée dans ce pays. À l'essai depuis 1992. Maturité fin septembre.
- Sucre moyen (1,052), acidité très élevée (10 g/L), peu de tanins
- **Forces** : rusticité, vigueur, productivité, peu de tavelure
- **Faiblesses** : acidité, tombe précocément, chancre, alternance
- **Recommandée** à titre expérimental seulement, pour des assemblages de type anglais. Pourrait donner des jus moins acides dans des conditions climatiques plus favorables. J'ai fait un cidre qui s'est mérité une première place dans un concours, catégorie style anglais, avec un assemblage 50% Brown's Apple et 50% Bulmer's Norman.



# Autres acidulées et aigres

- Comme la presque totalité de nos vergers sont constitués de pommes entrant dans cette catégorie, on n'a pas réellement de raison d'en planter.
- Cependant si on envisage l'implantation d'un nouveau verger, mes préférées sont : **Golden Russet, Honeygold, Cortland, RubINETTE, Liberty, Pomme gris.**
- La plupart des pommes de type reinette (Russet) sont bien riches en sucre et ont de bonnes propriétés cidricoles.



# C- Un pommage pour le Québec

## Objectif :

Développer un *Pommage québécois*, constitué de :

- Variétés originaires d'ici
- Variétés traditionnellement cultivées
- Variétés importées bien adaptées à nos conditions

qui permette d'élaborer des cidres de **grande qualité** et **typiques** de leur origine.



# Un pommage pour le Québec

- **50% arbres de variétés acidulées**
  - Variétés traditionnellement cultivées au Québec
  - Favoriser les plus riches en sucre tout en ayant des teneurs raisonnables en acidité
- **30% douces-amères et amères**
  - **Yarlington Mill, Douce de Charlevoix, Bulmer's Norman,**  
(Banane amère, Dabinett, etc.)
- **10% douces**
  - **Britegold,** (Sweet Coppin)
- **10% acidulées-amères**
  - **Bilodeau,** (Kingston Black, Stoke Red, Harrison, etc.)

# Cidre en dégustation (Cuvée 2013)

- **50% acidulées**
  - 30% famille McIntosh (**McIntosh, Cortland, Fameuse**)
  - 20% autres acidulées diverses
- **45% douces-amères**
  - **Douce de Charlevoix**
- **0% douces**
- **5% acidulées-amères**
  - **pommettes**

Pressage début octobre 2013 :  
*d* 1,055, TA 4,5 g/L

Embouteillage mai 2014, *d* 1,015

Mars 2016 : *d* 1,011, 24 g/L s.r.,  
5,5% vol.





# Recommandations

- Planter ou transformer/surgreffer quelques parcelles de verger :
  - Essais de variétés expérimentales
  - Variétés douces et douces-amères bien testées (Bulmer's Norman, Yarlington Mill, Douce de Charlevoix, Britegold)
  - Variétés plus acidulées ayant des propriétés cidricoles supérieures (Golden Russet, Honeygold, Bilodeau, etc.)
- Rechercher de nouvelles variétés indigènes, sauvageons naturels ayant de bonnes propriétés cidricoles, et les tester, pour éventuellement les nommer et les propager



# Collaborations

- Réseau RECUPOM, Monique Audette
- Vergers de la Colline, Marc-Antoine Lasnier
- Amateurs, essais privés dans différentes régions du Québec, de la Gaspésie à l'Outaouais
- CRAM Centre de recherche agro-alimentaire de Mirabel
- Support financier, Canada, Agri Innovation, Cultivons l'avenir 2



## D- Photos d'Australie

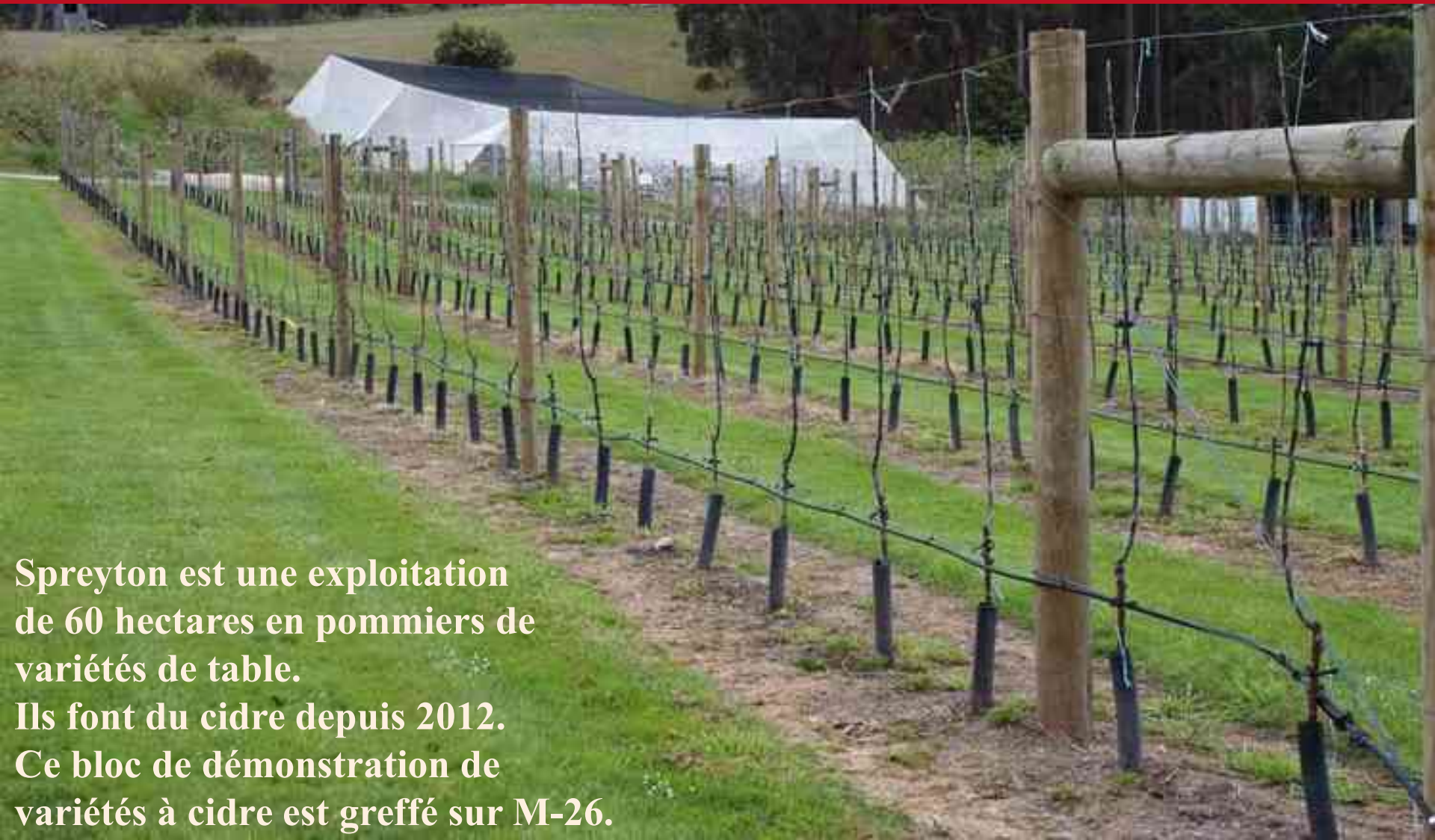
- L'Australie est un pays où la cidrerie artisanale est très jeune (la plupart des cidreries ont moins de 5 ans) et en forte croissance.
- On y retrouve une trentaine de cidreries (pour une population de 23M) dont les capacités vont de 10 000 à 400 000 L.
- La plupart de ces cidreries sont nées d'une ferme de production de pommes de table, ou encore d'un vignoble.
- On y cultive Granny Smith, Pink Lady, Fuji, Sundowner, Braeburn, donc des pommes de table qui sont utilisées pour le cidre (tout comme ici...)
- De plus en plus de producteurs font la transition vers la culture de variétés à cidre afin d'améliorer l'équilibre de leurs moûts.

# Tim Jones / Willie Smith's, Tasmanie

Ce cidre, élaboré par Tim Jones à partir d'un assemblage de 18 variétés de pommes à cidre françaises et anglaises, a remporté le Grand Prix (Best of Show) aux «Australian Cider Awards» de 2015, parmi quelque 150 cidres présentés à ce concours.



# Verger de démonstration, Spreyton, Tasmanie



**Spreyton est une exploitation de 60 hectares en pommiers de variétés de table. Ils font du cidre depuis 2012. Ce bloc de démonstration de variétés à cidre est greffé sur M-26.**

# Drew Henry, Harcourt, Victoria

Une des premières cidreries artisanales à avoir implanté des variétés à cidre.  
L'assortiment est impressionnant...

## APPLE VARIETIES AT HENRY OF HARCOURT

### English Apples

Brown's Apple - Sharp  
Tam Pitt - Sharp  
Improved Fowle's - Bitter  
Breakwell Seedling - Bittersharp  
Kingston Black - Bittersharp  
Stoke Red - Bittersharp  
Brown Snout - Bittersweet  
Dubinett - Bittersweet  
Somerset Redbreast - Bittersweet  
Sweet Alford - Bittersweet  
Framletts Bitter - Bittersweet  
Yerington Mill - Bittersweet  
Cox's Orange Pippin -  
French Crab -  
Superlax Pippin -  
Tawton (Berry of Somerset) -

### French Apples

Blancet - Sharp  
Fregin Rouge - Bitter  
Belle Cauchoise - Sweet  
Chataignier - Sweet  
Reine des Hâtives - Sweet  
Antanette - Bittersweet  
Berton - Bittersweet  
Bulmers Norman - Bittersweet  
Cimetière de Blangy (du Pays) - Bittersweet  
Clozette - Bittersweet  
Michelin - Bittersweet  
Rous Lotour - Bittersweet  
Verité - Sour  
Cremiere -  
De Bouttenille -  
Fregin de la Sabre

### Other Apples

Granny Smith - Sour - Australia  
Pink Lady - Sharp - Australia  
Stayman's Winesap - ??? - Am

### Perry Pears

Beurre Bosc - French  
Gin - English  
Green Horse - English  
Moorcroft - English  
Yellow Huffcap - English

Real App  
Real Cid

# Surgreffage chez Henry of Harcourt

**Surgreffage d'arbres  
nains en culture  
intensive – 2 ou 3 greffes  
par arbre**



# Lisa Cresswell, Seven Oaks Farmhouse

Mornington Peninsula, Victoria

Surgreffage d'arbres en  
culture semi-intensive :  
une douzaine de greffes  
par arbre





CLAUDE JOLICŒUR



## DU POMMIER AU CIDRE

Manuel de cidrerie pour l'amateur et l'artisan



# CRÉDITS

Photos de la couverture, **Hervé Hughes**,  
**Jean-Daniel Sudres**, **Bill Bradshaw**.  
Graphisme et photos de  
**Claude Jolicœur** sauf mention.

*Du pommier au cidre*  
est publié par **Le Rouergue**.  
[www.lerouergue.com](http://www.lerouergue.com)

Voir le site de l'auteur :

**[cjoliprsf.ca](http://cjoliprsf.ca)**

télécharger cette présentation,  
informations sur pommes et cidre.

Communiquer avec l'auteur :

**[cjoliprsf@gmail.com](mailto:cjoliprsf@gmail.com)**

Ou via un forum de discussion :

Cider Digest

Cider Workshop

GOA Network