



REINETTE BLANCHE DE CHAMPAGNE ©choisel-2001 -2013.

ORIGINE : Champagne, vers 1770. Cultivée au siècle dernier chez A.Leroy d'Angers. Conservée à Brogdale (the Book of Apples, 1993, p.251: Reinette de Champagne-déc-mars). Vendue, vers 1936, par Pinguet-Guindon de Tours. Cultivée autrefois en Italie sous le nom : Champagne , Reinette de Champagne(on la trouve encore en Italie,Suisse) et , de là ,



introduite en Savoie.



Deutsche Pomologie. W.Lauche, 1880.



Champagner-Reinette. — Champagne-i renet.
Šampaňská reneta. — Renetta di Sciampagna.
Reinette blanche de Champagne.

R.Stoll 1888 Pomologie.

SYNONYMES : Loskrieger(Diel,"Kernobstsorten",1799,t.1,p.85).-Reinette Plate de Champagne(d°,1800,t.III,p.122).- Reinette de Versailles(d°,"Vorz.Kernobstsorten",1828,t.V,p.93).- Reinette de Frisland(pépinières Van Mons,"catalogue général",1854,t.1,p.49).- Reinette de France(Auguste Royer,"Belgique horticole",1858,t.VIII;pp.213-214).- Reinette de Friesland(d°).- Champagner Reinette(Oberdieck,"Illustriertes Handbuch der Obstkunde",1859,t.I,p.125,n°47).- Weisse Versailler Reinette(Exposition de Paris,1867, Fruits allemands présentés par le docteur Koch de Berlin).- Reinette de Champagne)Mas,"Le Verger",1868,t.IV,p.109,n°53.- Soskrieger(Charles Downing,"the Fruits and fruit trees of America",1869,p.122).- Champagne Reinette(d°).Reinette de Champagne(H.Kesler,"Pomologie Illustrée",1949,Zoug et Berne,Suisse,pp.68-69"signalée pour la première fois en 1799 par le pomologue Diel, sous le nom Loskrieger"- .

Ne pas confondre avec Reinette Grise de Champagne, autre variété.
Ne pas confondre avec Fausse Champagne.Sur mes coupes en haut gauche la Fausse Champagne se situe en haut-droit et en bas-gauche. Voir également la coupe de Kessler et description page 67, page:

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Mars.

FORME : Moyenne,L=71,H=50 mm.(la mienne)-L=81, H=62mm.(Leroy, type sphéroïdal), L=74, H=62mm. (type Leroy, conique- L= 60 à 70mm., H=45 à 50mm.(Kesler). Aplatie aux deux pôles (et conique pour le type 1 de Leroy- plus rare). A peine côtelée au pourtour. Un peu asymétrique (Leroy et Vercier).

EPIDERME : Lisse, mince, un peu onctueux, jaune clair côté ombre, jaune plus prononcé côté insolation. Parfois faible voile rose à l'insolation. Petites lenticelles grises peu visibles.

CUVETTE du PEDONCULE : Large et profonde (Leroy, Vercier). Evasée et moyen-profond (choisel). Largeur moyenne et mi profonde à profonde (Kessler). Amplement tachée de roux olivâtre (Leroy)- Lavée de brun clair autour du pédoncule (Vercier)- Brun verdâtre clair, finement écaillé et rayonnant sur les bords de la cavité en fines pointes (Kessler)- Gris roux clair rayonnant ne dépassant pas le sommet (choisel).

PEDONCULE : Longueur moyenne ne dépassant pas le sommet, assez gros, surtout à l'attache (Leroy)- Mi grêle de longueur moyenne, dépasse ou non(Vercier)- Variable en longueur, ligneux, tomenteux, renflé à l'attache. Celui de la fausse Champagne a souvent deux éperons et il dépasse.

CUVETTE de L'ŒIL : Vaste et plissée, L=22 et 30mm.(Leroy).Vercier= Moyennement profonde, plissée, un peu côtelée . Kessler= Profondeur moyenne, en forme de cuvette, à contour finement plissé et perlé caractéristique pour la variété et traces de rouille très fréquentes. Choisel = Large, peu à très profonde, plissée, perlée, rouille en traces peu visibles.

ŒIL : Grand ou moyen, ouvert ou mi clos, courts sépales(Leroy).Choisel= Moyen, 6 à 7 mm. env., clos, longs sépales. Vercier= sépales mi longs. Kessler= Longs, oeil clos et mi clos pour fausse Champagne.

CHAIR : Blanche, ou un peu jaunâtre(Leroy), blanc-jaunâtre avec traces verdâtres(Choisel), jaune blanchâtre(Kessler), blanche ou blanchâtre et un peu veinée de jaune(Vercier).fine, assez tendre, juteuse, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée(Leroy), ferme, cassante, grossière, juteuse, acidulée et rafraichissante à saveur faible mais agréable(Kessler), mi tendre, un peu sucrée et acidulée(Vercier). Tendre, fine, juteuse, rafraichissante, acidulée, peu sucrée à plus(Choisel).

LOGES à PEPINS : Choisel= Plus hautes, ouvertes, à peine feutrées.

CRITERE SPECIAL:

OBSERVATIONS : On remarque les différences de descriptions entre les auteurs.

REFERENCES : André Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°374, 2 silhouettes ici. - Choisel Jean-Louis, description, coupes, photos ©-2001.

BIBLIOGRAPHIE : H.Kessler, 1949, Berne, "Pomologie Illustrée", pp.68, 69.- J.Vercier, 1934, p.271. Le Verger français , 1948 , p.419. W.Lauche, 1880, Deutsche Pomologie. Rudolf Stoll 1888 Pomologie en Autriche.