

Qui connaît...

les pêches de vigne ?

Prémices botaniques

Famille des **Rosacées**
Genre : **Prunus**
Espèce : **Persica**

Contrairement à ce que son nom indique, le pêcher vient de Chine. Il y aurait été domestiqué il y a 5 000 ans, probablement en même temps que l'abricot. Les fouilles archéologiques ont permis de trouver des vestiges datant de 6 000 ans avant notre ère. Il s'agissait probablement de fruits sauvages, plus petits et plus sûrs que ceux des variétés modernes.

Le terme "pêcher" vient du latin *persica*, nom qui lui a été donné par le philosophe grec Théophraste, trois siècles avant notre ère, parce qu'il croyait que l'arbre venait de Perse. Le mot est entré dans notre langue au XIIe siècle.

Les Occidentaux auraient découvert la pêche en Perse lors de la conquête d'Alexandre le Grand (356-323 av. J.C.).

Un dossier réalisé
par Wilhem Surt
pour Fruits Oubliés
En collaboration avec
le C.I.R.P.D.F.C. Gatoire

La pêche de vigne...

un nom bien connu qui donne pourtant lieu à de nombreux débats, qui entraîne bien des émotions, qui flatte les souvenirs, mais dont personne ne semble vraiment avoir jamais fait le point.

Les pépiniéristes, qui pourtant devraient être particulièrement attentifs à leurs progénitures, ne se sont jamais avisés de l'origine, ou de la détermination des plants qui sont inscrits à leur catalogue...

Qui plus est, la bibliographie elle-même reste complexe et contradictoire. En principal support, nous nous référons à André Leroy, qui dans son dictionnaire de Pomologie (1867/1879), en donnait cette description : (page suivante)

Origine et classification

'Pêche de vigne, ou commune, ou ordinaire des vignes

On appelle généralement ainsi les égrains de pêcher venus de semis, puis transplantés dans les vignobles ; car il n'existe plus de variété-type ayant droit à cette dénomination, qui jadis, fut le principal synonyme de l'antique pêche de Corbeil, puis synonyme aussi, au XVIII^e siècle, de la Grosse Violette, notre Nectarine Violette hâtive ; (...).

En 1787, l'abbé Rozier (Dictionnaire d'agriculture, t. VII, p.473) émit l'opinion que "la pêche Ordinaire des Vignes pourrait bien avoir été le type des variétés de pêches cultivées aujourd'hui, puisqu'il perpétue toujours le même par le semis de son noyau". Et je suis de l'avis du célèbre agronome, sachant surtout que pêche de vigne et pêche de Corbeil, sont identiques. Je pense même, (...), qu'on pourrait encore à ces deux fruits, en réunir un troisième, la pêche Persèque, cultivée dans tous les vignobles du Midi, et dont les caractères ne semblent pas de nature à s'y refuser."

Cette description a le mérite de préciser succinctement les caractères essentiels que l'on attribue généralement à cette étrange population que sont les "Pêches de vigne", tentons donc de les mettre à plat :

- Ce sont des variétés de populations originellement issues de semis (bien qu'aujourd'hui les pépiniéristes les multiplient par greffage).
- On leur attribue une maturité tardive qui assurait une récolte au moment des vendanges (cette cueillette rafraîchissante faisait le bonheur des laborieux vendangeurs, qui perpétuaient l'espèce en ressemant le noyau sur les bas côtés du vignoble).
- Certains descripteurs insistent sur le caractère sanguin de leur chair.
- Elles ont toutes une peau duveteuse, ce qui caractérise les sous-groupes des pêches et des pavies dans la classification botanique..

C'est sur la base de ces critères que nous sommes allés à la recherche des "pêches de vigne"...

Le système de classification de *Prunus persica* L.

▲▲ Noyau adhérent ▲▲			▲▲ Noyau non adhérent ▲▲		
▲ Peau Duveteuse ▲	▲ Peau lisse ▲		▲ Peau Duveteuse ▲	▲ Peau lisse ▲	
Pavie			Brugnon		
chair jaune	chair blanche	chair rouge	chair jaune	chair blanche	chair rouge
					
Pêche			Nectarine		
chair jaune	chair blanche	chair rouge	chair jaune	chair blanche	chair rouge
					

Ceux-ci se sont révélés très larges puisqu'en réalité, cette appellation peut à la fois concerner les pavies (appelées parfois Alberges), les pêches sanguines et la population pêche Persèque...

Notre place étant limitée, contentons nous de présenter quelques variétés encore bien vivantes des groupes appelées autrefois "pêches de vigne".

Quoiqu'il en soit, si l'on vous vante une pêche de vigne, cherchez dès à présent dans quelle catégorie vous pourrez la ranger...

Les pêches persèques

Pêches persèques

(Parciquié, perciqui, persec, persecq, persequié, persic)

Ce nom de Persequié, qui appartient au patois languedocien, s'est originellement dit, et doit toujours se dire, d'une sorte de pêche à **chair non adhérente au noyau**, de sorte qu'en 1805, M. Delon, de Nîmes, érudit très apte à traiter cette question, décrit ainsi, sur la demande de l'abbé Grégoire, principal annotateur de l'édition d'Olivier de Serres, alors publiée par la société d'Agriculture de Paris :

"le passegré est cultivé dans les vignes et presque abandonné à la nature ; il vient de noyau et on ne le greffe pas ; son fruit est moins gros que le Pavie. Sa couleur est ordinairement jaune, quelquefois blanche, même à l'époque de sa maturité ; sa chair est très juteuse. Dans les pays plus tempérés que chauds le suc est très légèrement acide ; le noyau se détache et paroît souvent gâté ou rongé par des vers, ce qui provient, peut-être de l'aridité ordinaire du sol des vignes. Cette espèce s'améliore et change beaucoup dans les jardins arrosables." (T. II, pp.499-500"

Leroy André, Dictionnaire de Pomologie, France, 1867/1879

Leroy nous signale aussi plusieurs pêches Persiques, dont une persique blanche, mais dont le nom changeant leur a fait perdre la trace.

Il signale par ailleurs qu'il n'y a aucun rapport avec la persique blanche du Merlet, très tardive et confondue avec la Nivette.

"Fruits Oubliés" cite une Aubernet blanche comme descendante de cette population.



Les pêches sanguines

Il existe une vaste gamme de variétés de populations de pêches à chair rouge.

Très réputées dans le sud de la France, ces pêches dites sanguines sont souvent appelées "pêches de vigne".

Voyons d'abord ce que dit Leroy :

'Pêches sanguines, ou sanguinoles.

Au commencement du XVII^e siècle, déjà l'on nommait ainsi certaines pêches à chair et à peau rouge-sang, et qui vulgairement reçurent presque aussitôt les surnoms Betterave, Carotte, Mûrier, Rave, Ravelette.

En 1628, le Lectier, d'Orléans, page 31 de son catalogue arboricole, citait le premier de tous une pêche puis une pavie Rave.

Merlet, en 1667, décrivait la sanguinole, ou Dreuselle, ou Betterave, (...).

Enfin, le moine Claude Saint Etienne, trois ans plus tard

(1670), allait

jusqu'à en

signaler

huit !

Mais (...) nous pensons pouvoir réduire à quatre, les huit pêches à chair rouge dont il fit mention..."

Depuis Leroy, le nombre de variétés à chair rouge s'est assez accru. Le conservatoire botanique de Porquerolles en a réuni une trentaine, d'autres ont survécu dans quelques pépinières ou collections spécialisées. Voici donc une sélection de celles que nous savons encore vivantes.

Pêche 'Sanguine de Manosque'

Origine : française.

Provenant de la région de Manosque

Arbre en général peu vigoureux, à rameaux relativement grêles, couverts d'une écorce rouge.

Feuilles assez étroites, tourmentées, pliées dans le sens de leur longueur, sensiblement dentées, à nervure moyenne en général violacée. Glandes réniformes, fortes, disparaissant assez promptement.

Fleurs grandes, rose tendre, à pétales étalés, obovales, courtement ongiculés, à étamines égales et courtes.

Fruit gros, plus haut que large, un peu atténué aux deux bouts ou légèrement renflé au sommet, inéquilatéral et légèrement silloné d'un côté ; **cavité** pédonculaire très petite, arrondie, peu profonde ; peau duveteuse, d'un gris poudreux, maculée et striée de violet sur un fond rougeâtre ; chair non adhérente, rouge de sang sous la peau, moins colorée et flagellée dans les autres parties, ferme bien qu'assez fondante, souvent un peu fibreuse, eau abondante lorsque le fruit est mangé à point, assez relevée, laissant dans la bouche un arrière goût d'âpreté ; noyau gros, un peu inégal, roux foncé.

Cette variété très productive appartient au groupe des sanguines, ainsi que son nom l'indique ; elle mûrit ses fruits dans la première quinzaine de septembre ; sans être de première qualité, elle en acquiert quelquefois de bonnes dans les années chaudes et lorsqu'elle est plantée en terrain sec.

Descaisne J. *Jardin fruitier du Museum, France, 1862-1875*

Pêche 'Sanguine vineuse'

Syn. : Pêche d'Enfer

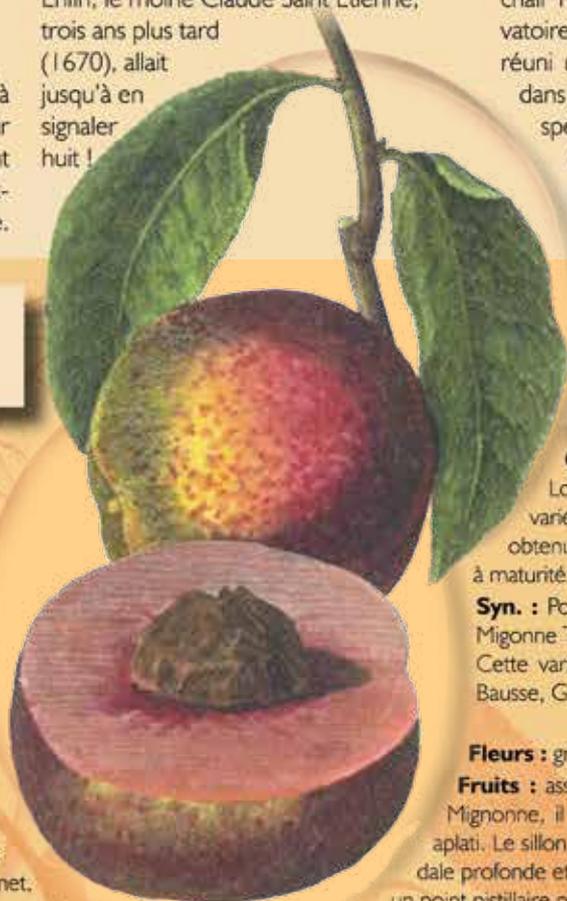
Origine : Sud de la France

Variété moyennement vigoureuse, assez productive, sensible à la cloque, se comportant très bien vis-à-vis des autres parasites.

Fruit de petit calibre, violet, très pubescent, à chair rouge violacé, de qualité très particulière et appréciée, acidulée, très sucrée, juteuse, légèrement astringente comme ses homologues pêche de vigne'.

Maturité : début septembre

Leterme E. *Les fruits retrouvés, France 1995*



Vineuse de Fromentin

Pêche 'Vineuse de Fromentin'

Chartreux

Origine : française.

Louis Noisette pense qu'il s'agit d'une variété de la Grosse Mignonne sans doute obtenue aux environs de Paris, plus colorée et à maturité plus tardive de quelques jours.

Syn. : Pourprée hâtive, Vineuse, vineuse hâtive, Mignonne Tardive

Cette variété est souvent confondue avec Belle Bausse, Grosse Mignonne et Mignonne Tardive

Fleurs : grandes de couleur rouge vif

Fruits : assez gros quoique moins que la Grosse Mignonne, il est légèrement arrondi et légèrement aplati. Le sillon est profond et aboutit à une cavité caudale profonde et évasée au centre de laquelle on trouve un point pistillaire presque saillant.

Pédoncule : profond et évasé, la cavité est profondément pénétrée par l'entrée du sillon.

Noyau : bien bombé, de taille moyenne, il est très largement tronqué à son point d'attache avec le fruit. Il n'adhère pas à la chair.

Epiderme : d'une teinte rouge très foncée, y compris sur la face qui n'est pas exposée au soleil. Il est recouvert d'un duvet fauve très fin. La peau se détache facilement de la chair.

Chair : blanche, un peu rosée sous la peau et très rouge autour du noyau. Elle est non adhérente au noyau, sinon par quelques filaments. Elle est fine et fondante avec une eau abondante et vineuse mais elle prend un goût aigrelet plantée sur terrain froid.

Maturité : fin août à début septembre.

Qualité : excellent fruit d'amateur.

Culture : la variété se plaît sur tous les porte-greffes et elle peut être élevée sous la forme que l'on désire vu sa vigueur et sa rusticité. Elle est aussi très fertile sans alternance.

Centre International de Recherche Pomologique et de Documentation Fruitière C. Catoire (2004)

et d'autres pour vos vergers...

Sanguine d'Août, Sanguine d'été, Sanguine de Juillet, Sanguine Chanas, Sanguine de Mauves, Sanguine de Manosque, Sanguine de Savoie, Sanguine Dufour, Sanguine Latil, Sanguine Marcelly, Sanguine Peyrins, Sanguine Demi précoce de Besseas, Sanguine Durieux, Sanguine Ferlay, Sanguine précoce, Sanguine Saint Laurent, Sanguine Super Tardive, Sanguine Tardive de Chanas...

Les Pavies

Les pavies, connues aussi sous le nom d'alberges, étaient surtout cultivées dans le midi de la France.

Aujourd'hui elles sont très présentes dans la production fruitière en Catalogne espagnole.

Ce sont des fruits à épiderme duveteux, jaune, souvent peu coloré, leur chair est très ferme et adhère fortement au noyau. La couleur de la chair est variable mais ce

sont les pavies à chair jaune qui sont généralement les plus appréciées.

Les pavies sont des variétés de population (issues de semis) dont certaines ont une maturité tardive. "Fruits Oubliés" a déjà eut l'occasion de traiter de ce sujet dans le numéro 22.

Les pavies ont eu un grand succès car leur chair ferme se prête particulièrement bien

à la transformation artisanale et industrielle (conserverie)...

Leur fruit généralement de bonne grosseur pourrait se décrire ainsi :

- ◆ Noyau très adhérent.
- ◆ Chair dure, coloris variable.
- ◆ Peau légèrement colorée de rouge.
- ◆ Maturité fin septembre.
- ◆ Goût : légère amertume.

Pavie 'Alberge jaune'

Bois : de force moyenne

Feuilles : généralement assez grandes, épaisses, coriaces, vert clair en dessus, vert pré en dessous, lancéolées élargies, très longuement acuminées, à bord finement dentés.

Fleurs : grandes, rose pâles.

Fertilité : ordinaire

Culture : sa vigueur n'est pas très grande, mais cependant il réussit sur toute espèce de sujets et fait de beaux arbres, n'importe sous quelle forme.

Description du fruit :

Grosueur : volumineuse - **forme** : globuleuse, aplatie aux pôles, inéquilatérale, souvent bosuée sur l'une des faces, à sillon assez développé - (...) **Peau** : mince, duveteuse, quittant difficilement la chair, jaune d'or sur le côté de l'ombre, jaune grisâtre lavé de rouge vif sur celui de l'insolation, où elle est en outre marbrée et ponctuée de pourpre. - **Chair** : jaune foncé, ferme, croquante, rarement très nuancée de rouge autour du noyau, et parfois même unicolore. - **Eau** : abondante plus ou moins sucrée et parfumée. - **Noyau** : faisant corp avec la chair, de laquelle il ne saurait être détaché, peu rustique, gros, ovoïde, bombé près du sommet, ayant la pointe terminale presque nulle et l'arête dorsale modérément développée.

Maturité : courant d'octobre, dans la touraine et l'Anjou.

Qualité : troisième, quand il mûrit sous un climat froid ou tempéré, mais première ou deuxième sous un ciel plus chaud.

Observations : (...) Enfin, affirmons encore qu'appeler Perseque, ce Pavie ou tout autre de l'espèce, est commettre une méprise impardonnable, les Persèques étant de véritables pêches à noyau complètement libre.

Par Leroy A., dictionnaire de pomologie (France, 1867 - 1879)

Pêche perseque ▼

Pavie de Pomponne ▼



Pavie 'Cardinal'

Ne pas confondre avec la pêche Cardinal

Pavie à chair rouge très caractéristique. Variété très tardive à maturité échelonnée. Son fruit est de bonne qualité pour cette époque. Egalement susceptible d'être employé en confiture.

A bien résisté aux fortes gelées de fin février 1948 survenues pendant la floraison.

Description du fruit :

Coloris de l'épiderme : très coloré, rouge violacé noirâtre, violet foncé rougeâtre, jaune orangé verdâtre, pubescent grisâtre, assez taché, assez rayé de bandes assez larges présentant l'aspect d'une coulée, quelques pointillés rouge-violacé, assez nombreux pointillés verdâtres, vers la cavité, rayures assez fines. Base du mucron et fond de la cavité d'un coloris jaune clair.

Pubescence : abondante, longue.

Peau : duveteuse, adhérente, d'épaisseur moyenne.

Chair : coloration : rouge (rouge orangé veiné de filaments orangés), moyennement colorée de jaune orangé. Texture : ferme, grain moyen, moyennement juteuse, un peu pâteuse.

Saveur : bonne, bien sucrée.

Noyau : adhérent

Par Callavet et Sauty, monographie du pêcher, France, 1950

et d'autres pour vos vergers...

Pavie du Lot
Pavie de PomPonne
(syn : pavie téton de Vénus)