

Pommier : **Reinette de Mansle**

Réf. MFDC : **191**



Origine : « Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la pomme n'a pas pour origine la commune dont elle porte le nom, mais elle y était cependant très cultivée autrefois. C'est une variété très ancienne, puisqu'on retrouve son existence dans des documents de 1780. A cette époque, elle était connue sous le nom de **pomme Française**. Son appellation lui est venue tout à fait par hasard, à la suite d'une escale de Napoléon faite au relais de poste de la Gagnarderie, alors qu'il allait inspecter les armées qui combattaient en Espagne. Pendant qu'on changeait les chevaux, Napoléon et sa suite avaient épuisé toutes les provisions de bouche du relais, sans être complètement rassasiés. Le tenancier, affolé, envoya chercher des pommes dans les vergers des alentours, car on était en fin d'automne, et ce fut fait immédiatement. Cette production locale fut très appréciée par Napoléon et sa suite et, au moment du départ, l'Empereur, sans doute dans un bon jour, dit : "Toi, tu es un brave et on se rappellera de la pomme de Mansle".

Synonyme : pomme de Mansle

Récolte : septembre

Début de consommation : octobre

Conservation : 12 semaines

Description du fruit

Forme : type reinette, sphérique aplatie, symétrique mais pourtour un peu côtelé

Dimensions : diamètre 7 à 8 cm, hauteur 4 à 5 cm

Poids moyen : 140 g (sur 2 fruits)

Épiderme : régulier, lisse, d'un joli vert lumineux, quelques fois légèrement rosé à l'insolation puis jaune d'or à la période de consommation

Pédoncule : gros et assez court

Cuvette pédonculaire : petite, assez profonde et bien marquée de russeting

Œil : clos

Cuvette de l'œil : peu profonde, plissée et mamelonnée

Chair : couleur blanche jaunâtre, croquante en octobre, devient farineuse avant fin décembre
fermeté ou consistance 1/5 ; parfum 2/5 ; saveur 3/5 ; sucre 2/5 ; acidité 2/5

Arbre : port étalé, floraison 3ème semaine d'avril