



Pépinière du Haut-Altier

*PRODUCTEUR D'ARBRES FRUITIERS DE VARIÉTÉS ANCIENNES
PRESTATION DE GREFFE ET DE TAILLE À DOMICILE*

CATALOGUE 2025-2026

PÉPINIÈRE DU HAUT-ALTIER, VILLES BASSES 48190 CUBIÈRES
[HTTPS://HAUTALTIER.WIXSITE.COM/PEPINIERE](https://hautaltier.wixsite.com/pepiniere)
FÉLIX QUET 06 76 96 15 68
HAUT-ALTIER@MAILLO.COM

CONDITIONS DE VENTE

POUR PASSER COMMANDE :

- PAR TÉLÉPHONE AU 06 76 96 15 68
- PAR MAIL : HAUT-ALTIER@MAILLO.COM

RETRAIT DES COMMANDES SUR PLACE, AU HAMEAU DES VILLES BASSES.
MERCI DE PRENDRE RENDEZ-VOUS UNE SEMAINE À L'AVANCE.

La Pépinière :

La pépinière œuvre pour la préservation du patrimoine génétique des variétés fruitières Lozériennes et Cévenoles. Main dans la main avec l'association Vergers de Lozère, j'effectue des prospections chez les paysans et amateurs afin de trouver des variétés non répertoriées, rares, et/ou en déclin. Et je les greffe en pépinière ou à domicile. Je dispose d'un réseau de passionnés qui fournissent des greffons et des savoirs sur les usages et les caractéristiques de ces variétés.

La détermination et la description des variétés se fait grâce à l'appui précieux du centre national de pomologie d'Alès et de sa pomologue Sabine Rauzier.

La pépinière vous propose plus d'une centaine de variétés de pommier, poirier, nashi, cognassier, cerisier, prunier, châtaigniers. Depuis 8 ans, je collectionne les cépages de vignes résistantes aux maladies et je vous propose ici une sélection des plus succulents et étonnants. Ces végétaux sont cultivés selon les principes d'un sol vivant : travail minimum du sol, apport de matières carbonées en surface, semis de couvert végétal entre les arbres. Je m'attache à vendre des arbres les plus jeunes possible afin de minimiser le traumatisme à la transplantation.

Nota Bene : Les périodes de maturité mentionnées dans ce document sont données à titre indicatif et peuvent beaucoup varier en fonction de l'altitude, de l'exposition, des conditions locales, dont la météo. Les quantités disponibles sont très variables selon les variétés, l'importante diversité que je multiplie m'impose de ne produire parfois que quelques plants par variété.

LES CERISIERS

Scions greffés sur cerisier de Sainte-Lucie (*Prunus Mahaleb*) ou sur merisier.
Mieux adapté aux sols secs et/ou calcaires, le Sainte-Lucie produit des arbres de taille moyenne (80% du merisier). Le merisier convient pour les formes hautes.
Il s'adapte à tout type de sol, à l'exception des contextes asphyxiants.

Burlat

Ce bigarreau hâtif est devenu un classique. Il donne des cerises de beau calibre, rouge foncé, à la chair tendre et juteuse. C'est une variété parmi les plus précoces.

Géant d'Hedelfingen

Gros fruits à chair ferme et juteuse, très sucrée et parfumée.
C'est une cerise très réputée pour la confiture et la conservation dans l'alcool.
Bon pollinisateur et variété tardive.

Griotte de Montmorency

Cette griotte ronde et rose est de grosseur moyenne. Sa chair jaune est très juteuse.
C'est un fruit idéal pour le jus et de délicieuses confitures.

Reverchon

Ce gros fruit rouge clair présente une chair très craquante. Très peu sensible à l'éclatement.
La maturité est plus tardive que Burlat, d'une quinzaine de jours.

Summit

Cette variété productive donne des cerises en forme de cœur, dont la chair est ferme, voire très ferme, savoureuse, sucrée. Maturité mi-tardive.

Van

Cerise pourpre, brillante, ferme, très bonne, sucrée. Elle résiste à l'éclatement.
L'arbre est productif et vigoureux. Maturité mi-tardive.

LES CHÂTAIGNIERS

Plants greffés à l'anglaise ou en fente sur châtaigniers de semis.

Affachade

Cette châtaigne est endémique et emblématique de la vallée de l'Altier.
Elle est très réputée pour la rôtie en raison de son goût très sucré et de son épluchage aisé.
Récolte tardive. Arbre vigoureux.

Clarispine

Variété originaire de la vallée de l'Altier. Très bon rendement au séchage en clède.
C'est une belle et grosse châtaigne claire, qui tombe un peu avant l'Affachade.

Figarette

Cette variété cévenole est très précoce. La châtaigne des ramasseurs : elle servait à nourrir les saisonniers durant la période de récolte.
De calibre plutôt petit, mais sa réputation ne ment pas. Elle est très sucrée et très aromatique. De courte conservation, elle convient idéalement pour le séchage.

Merle

Cette variété aux fruits peu cloisonnés, donne des arbres moyennement vigoureux et très rustiques.
Elle présente l'avantage d'une bonne résistance aux parasites. Maturité mi-précoce.

Pélégrine

C'est la variété emblématique des Cévennes, des pourtours de la Vallée Longue.
Elle est très appréciée pour sa chair fine et parfumée, et sa facilité à éplucher.
Maturité semi-tardive.

Précoce des Vans

Cette châtaigne de petit calibre est excellente, sucrée et parfumée, mais de courte conservation.
Très précoce (deuxième quinzaine de septembre dans sa région d'origine, en Ardèche).

LES CHÂTAIGNIERS (SUITE)

Premierench

Variété originaire de la vallée de l'Altier, c'est une belle grosse châtaigne, brune zébrée de noir, au goût sucré et parfumé. Assez précoce, elle tombe avant la Clarispine. Elle est première dans sa vallée d'origine.

Sardonne

Cette châtaigne ardéchoise était originellement utilisée pour la confiserie et la préparation de marrons glacés. De calibre moyen à gros, le fruit est non cloisonné et s'épluche aisément. Il est fondant, très parfumé, sucré et vanillé. Peu vigoureux, exigeant en chaleur et en eau.

LES COGNASSIERS

Greffés sur cognassier de Provence ou boutures.

Aromatnaya

Variété originaire de l'est européen, ses fruits peuvent être consommés crus. Ils sont de beau calibre, avec une chair juteuse, à la saveur citronnée.

Coudounet

Ces fruits issus d'une population locale sont de taille petite à moyenne, en fonction des sols. Ils sont très aromatiques et odorants, et conviennent parfaitement pour les transformations. Cette variété peut mûrir jusqu'à plus de 1000 mètres d'altitude, pour une récolte au début du mois de novembre.

LES ABRICOTIERS

Abricotiers issus de semis avec une variété fidèle de semis. Inadapté aux sols asphyxiants. Bonne résistance à la sécheresse et bonne adaptation aux sols drainants.

Canino

Cette variété à gros fruits est auto-fertile et productive. Sa chair est très juteuse, ferme, sucrée et parfumée. Ce bon fruit de bouche produit aussi un excellent nectar. Maturité : de fin juin à juillet.

LES NASHIS

Cousin du poirier d'Europe, cette poire asiatique de forme arrondie est particulièrement juteuse et désaltérante. Greffé sur franc de poirier. L'arbre est très esthétique, de culture facile et de mise à fruit rapide.

Brux

Cette variété a été rapportée de Belgique par un confrère pépiniériste. Le fruit, de couleur bronze, est de gros calibre. Très ferme, à tendance pierreuse, il est très parfumé cru comme cuit. Il se distingue par sa garde : on le cueille le plus tard possible, il se conserve bien.

Chojuro

Peau bronze, fruit à forme aplatie, bien sucré et de bonne qualité gustative. Maturité de mi-septembre à début octobre.

Shinseiki

Variété d'été à peau à jaune, les fruits sont très juteux, sucrés et rafraîchissants. L'arbre est productif et autofertile. C'est un bon pollinisateur pour les autres variétés. Maturité précoce : août-septembre.

LES PÊCHERS

Une grande première à la pépinière !

Cette année je vous propose un premier pêcher de vigne de variété locale, issu de semis. Plusieurs variétés sont prévues pour les années suivantes et seront bientôt disponibles.

Pêche de vigne rouge

Ces pêches sont rondes. La chair est épaisse, rouge, vineuse, et très parfumée. De taille moyenne, elles peuvent être petites si la charge est importante. Selon la charge, il sera judicieux d'éclaircir. L'arbre, légèrement sensible à la cloque, profite à être taillé assidûment pour maintenir une vigueur suffisante et améliorer sa longévité.

LES POIRIERS

Scions greffés sur Cognassier de Provence ou sur franc de poirier.

LES POIRES D'ÉTÉ

André Desportes

Cette poire d'été de couleur verte rougit à l'insolation. La chair est fondante, sucrée et acidulée, et agréablement parfumée. De maturité précoce, très agréable à croquer sur l'arbre, elle peut arriver en mi-juillet en plaine.

Beurrée Morettini

Une excellente poire d'été (juillet-août, avant Guyot) à chair blanche, juteuse, sucrée et parfumée.

Docteur Jules Guyot (synonyme Guyot)

C'est une poire précoce (fin juillet et août) qu'il faut cueillir verte et faire mûrir en intérieur. L'arbre propose un port érigé et une vigueur moyenne. Sa saveur musquée est caractéristique.

Perotier La Guinette

Cette variété appartient au groupe des nombreuses poires de la Saint Jean (ou Perrot). Les fruits sont petits, très juteux et parfumés. Elle est extrêmement précoce (juin-juillet).

Précoce de Trévoux

Le fruit est moyen, à la chair ferme et assez fondante à maturité. La production ne semble pas alterner. C'est une variété extrêmement rustique et résistante aux maladies et ravageurs. Son eau est un peu acidulée et son parfum est caractéristique, rafraîchissant et agréable. Sa maturité précoce et sa rusticité en font un fruit idéal pour l'amateur.

LES POIRES D'AUTOMNE

Grand Champion

Cette grosse poire trapue, à l'épiderme bronze, a une chair très fine (très peu granuleuse). Elle est juteuse, sucrée et parfumée. On la récolte en octobre pour la déguster d'octobre à décembre.

Beurrée Clairgeau

C'est une variété fertile et résistante aux maladies, mais peu vigoureuse. Elle produit de grosses poires à chair blanche, mi-fine, juteuse et très parfumée. La maturité vient en octobre, et elle se conserve un mois.

Beurrée Hardy

Arbre vigoureux. Cette poire de gros calibre est appréciée pour sa chair fine, fondante, parfumée, juteuse, très sucrée, à l'arrière-goût musqué. La maturité arrive entre septembre et octobre, selon les conditions. Elle a une garde limitée, non négligeable, d'environ un mois.

Louise-Bonne d'Avranches

Cet arbre vigoureux est assez résistant aux maladies et très fertile. Il donne d'excellentes poires de taille petite à moyenne d'un goût très typique. La chair est très juteuse, fondante, avec une saveur acidulée, sucrée et très parfumée. Mûre en septembre, sa conservation est courte.

Maude

Cette poire originaire de Savoie est particulièrement connue pour l'abondance de son jus. Destinée au pressage, elle servait à clarifier les cidres. Ajoutée en petite proportion au jus de pomme, elle permet de diminuer l'adjonction d'enzymes. Cette variété, greffée sur franc ; peut produire de très grands arbres au port majestueux.

Président Hérón

Le fruit est gros et ovoïde. Sa chair est blanche, très fine et juteuse, bien sucrée et parfumée. Cette variété à la croissance peu vigoureuse est dotée d'une remarquable insensibilité aux maladies. Poire d'automne, elle se ramasse fin septembre/début octobre et se consomme en octobre-novembre.

Sucrée de Montluçon

Le fruit est plus gros que la moyenne, de forme ovoïde et bosselée. La chair est blanchâtre, fine, fondante, juteuse et à peine pierreuse. Son eau est abondante, sucrée, vineuse, aigrette et au parfum délicat. Poire d'automne, elle se ramasse fin septembre/début octobre et se consomme en octobre-novembre.

LES POIRIERS (SUITE)

LES POIRES D'AUTOMNE

Williams ou Bon-Chrétien Williams

Un classique. C'est sans doute l'une des variétés les plus connues. Disponible en rouge ou en couleur traditionnelle. Cette variété productive est souvent utilisée comme pollinisateur. Savoureuse, musquée avec une pointe d'acidité. Sa chair est fine et fondante.

LES POIRES D'HIVER

Alexandrine Douillard

Sa chair mi-fine, est peu juteuse mais sucrée. C'est une poire de garde : récoltée fin septembre elle peut être conservée 3 à 4 mois. Il faut la cueillir à un bon stade de maturité. De vigueur moyenne à faible, la variété est très rustique et résistante aux maladies.

Bergamotte Crassane

C'est une variété fertile, à fruit trapu et à chair assez fine. Son jus est sucré et doté d'un parfum agréable. Son atout majeur : une excellente conservation après récolte, pour une consommation jusqu'en février-mars.

Bergamotte d'Esperen

Le fruit est arrondi, de taille moyenne, avec une peau jaune verdâtre. Son eau est abondante, acidulée, fraîche, très sucrée et particulièrement parfumée. La chair est fine, très fondante et juteuse. L'arbre est très vigoureux et d'une remarquable fertilité. Elle se conserve remarquablement jusqu'au cœur de l'hiver.

Doyenné d'hiver

Cette poire à chair fine offre un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. S'il est conservé dans de bonnes conditions, le fruit peut se conserver jusqu'à mars. De vigueur moyenne, cet arbre sera plutôt implanté dans des situations où l'automne est assez doux, car la maturité de cueillette est tardive.

LES POMMIERS

Scions greffés sur M7, M11 ou franc de pommier (semis).

Sur les sols légers et filtrants, le M11 est d'usage en demi-tige pour une mise à fruits entre cinq et sept ans et une longévité entre 50 et 70 ans. Le M7, un peu moins vigoureux et à la mise à fruit plus rapide (de 3 à 5 ans), est plus adapté aux sols limoneux ou argileux. Les greffes sur Franc de pommier (semis) conviennent à tout type de sol, plutôt pour cultiver des arbres de haute tige. La mise à fruit lente est plus longue (de 7 à 10 ans), mais la longévité importante (jusqu'à 100 ans, voire plus). Quelques scions disponibles sur M26 (nain), mise à fruit : 2 à 3 ans. À réserver pour les bonnes terres de jardin.

LES POMMES D'ÉTÉ

Bergade

Pomme d'été, originaire des piémonts du Mont Lozère, elle est très juteuse et acidulée, particulièrement désaltérante mais de courte conservation après cueillette (fin juillet et août). Cette variété très rustique est résistante aux maladies, mais peu adaptée à la plaine.

Grenadier

Cette variété est probablement d'origine anglaise, mais elle est fréquente dans la Vallée Longue et aux alentours de Florac. Elle donne de gros fruits à la peau blanche, très juteuse, très agréable et désaltérante, sur l'instant. Mûre dès le mois d'août, on la cueille et on la mange, car elle ne se conserve pas.

Reine des Reinettes

Sa floraison étalée en fait un excellent pollinisateur au verger. Pomme de fin d'été, on peut l'entre-cueillir dès septembre, ce qui permet d'étirer la période de sa consommation. Cette pomme jaune pâle est panachée de rouge à maturité. Sa chair est juteuse, croquante et acidulée. Elle est très appréciée pour la polyvalence de ses usages.

Transparente de Juillet

Pomme de soif, elle est très rafraîchissante, croquée sur l'arbre à sa juste maturité, dès la fin du mois de juillet. La chair est blanche, croquante, juteuse et parfumée, mais perd ses caractères après une quinzaine de jours.

LES POMMIERS (SUITE)

LES POMMES D'AUTOMNE

Bournette Double

Originaire des piémonts cévenols du Mont-Lozère. C'est une pomme d'automne de la famille des rouges de Borne de beau calibre. Elle est juteuse, tendre, parfumée et sucrée, toutefois sa conservation est automnale. Elle convient particulièrement au pressage.

Chantemerle

Issue de la famille des « Pommes roses », population des Cévennes ardéchoises. Elle sort du lot en raison de ses qualités gustatives. Gros fruit plus large que haut, jaune à joue rouge. Chair blanche, croquante, juteuse, acidulée, et au parfum qui peut évoquer l'ananas. Elle se conserve jusqu'en décembre.

Calville Rouge d'Automne

Cette variété des Cévennes ardéchoises est présente en Lozère. Pomme presque sans acidité, sucrée, très parfumée, elle rappelle le goût des "fraises Tagada". La garde est courte et il faut la consommer dans le mois suivant la récolte, en octobre.

Mouilleroix

Variété originaire des hautes Cévennes ardéchoises. La chair est tendre, sucrée et très juteuse. Le fruit est très gros et sa peau tourne du vert au jaune clair à maturité. Son goût est légèrement anisé et très parfumé. Ses qualités se maintiennent jusqu'en octobre. Sa maturité est très précoce, aux alentours de la fin août à début septembre.

Reinette d'Angleterre

Variété bien adaptée à la montagne. Grosse pomme jaune rougeâtre, juteuse, parfumée. Le sucre et l'acidité sont bien équilibrés. Mûre en octobre, se consomme jusqu'en janvier.

Rambourg d'Hiver

Cette variété ancienne est répandue sur l'ensemble du territoire national. Elle produit de très gros fruits, à la chair tendre et acide. C'est une pomme idéale pour la cuisson et le jus.

Damette

Cette variété endémique de la vallée de l'Altier et des environs est devenue rare. Elle était utilisée traditionnellement pour accompagner le boudin. Conservation jusqu'en janvier. L'arbre est vigoureux et produit des pommes rouge à chair très ferme et parfumée.

Nationale

La chair blanche fine, sucrée et juteuse, bien parfumée. De bonne conservation, on peut la consommer jusqu'au début du mois de mai. Cette pomme est jaune et rouge sang. Sa floraison est tardive, la rend intéressante pour les zones gélives.

Rotter Mond

Cette pomme originale a une peau, une chair rouge et un bois rougeâtre. Sa richesse en anthocyane (colorant rouge/violet) donnera une couleur étonnante à vos compotes et jus. La chair est ferme, juteuse, acidulée et parfumée. Conservation courte.

Transparente de Croncels

Cette pomme a une couleur "beurre", lavée de rose à insolation. Elle est très parfumée, juteuse et excellente et juteuse après récolte, mais sensible aux chocs, elle ne se conserve pas car elle devient rapidement cotonneuse. À croquer sur l'arbre et de première qualité pour la compote. L'arbre est vigoureux, résistant au froid et aux parasites.

LES POMMES DE GARDE / D'HIVER

Se consommant de 1 à 3 mois après récolte et se conservant tout l'hiver.

Belle de Boskoop

Ce pommier rustique donne des fruits à chair ferme, acidulée et parfumée. À cuire ou à croquer, voire à presser, ces pommes se consomment de décembre à février. L'arbre est vigoureux mais requiert une bonne profondeur de sol.

Belle Fleur Jaune

Cet arbre vigoureux présente un port retombant. Variété pollinisatrice. Il produit des pommes à couteau d'excellente conservation. La chair est tendre, juteuse, légèrement acidulée avec un arôme agréable.



LES POMMIERS (SUITE)

LES POMMES DE GARDE / D'HIVER

Se consommant de 1 à 3 mois après récolte et se conservant tout l'hiver.

Béraud

Cette variété ancienne originaire des Cévennes ardéchoises devient intéressante en montagne dans le contexte du changement climatique. L'épiderme est jaune panaché de rouge. La chair est croquante, blanche, juteuse et parfumée. Elle convient à des usages polyvalents. On la cueille à partir d'octobre. De longue garde, elle se bonifie avec le temps, jusqu'en mars. L'arbre est productif et vigoureux.

Blanche conique

Pomme de garde originaire de Joannas dans les Cévennes ardéchoises. Elle est de beau calibre. Sa garde est exceptionnelle, elle révèle toutes ses qualités en février/mars. Sa chair blanche est très ferme, fine, sucrée, goûteuse, parfumée, juteuse et sans acidité.

Bournette ou Bourniquelle (synonyme local)

Issue de la population (famille) des Rouges de Borne, cette variété de calibre très variable possède une chair croquante, juteuse, très parfumée et un peu acidulée, contrairement à la Bournette Double. Très bonne pomme à couteau, elle se consomme de décembre à avril.

Bouscasse de Brès

Pomme cévenole, à chair mi-tendre, peu acide. A maturité, elle est sucrée, juteuse et très parfumée. Elle gagne à être ramassée le plus tard possible (avant les gelées) et se consomme de novembre à avril. La variété est réputée pour sa résistance aux maladies et ravageurs.

Cabusse

Cette variété cévenole (traditionnellement utilisée pour accompagner le boudin) convient à tous les usages. Pomme jaune paille. Elle est réputée pour sa résistance aux maladies et ravageurs. La chair est ferme, un peu grossière, juteuse, sucrée et parfumée. La peau est épaisse. D'excellente conservation, elle se consomme à croquer à partir de janvier.

Cagarlaou

Variété cévenole originaire des environs du Pompidou. Arbre très résistant aux maladies. La chair est croquante, juteuse et acidulée, mais sur certains terroirs elle peut s'avérer farineuse. En compote, elle est de première classe car elle se brise bien.

Calville Rouge d'Hiver

Pomme rouge d'origine normande de gros calibre et de très bonne conservation. Sa chair est sucrée et acidulée avec un arrière-goût de framboise. Arbre productif, alternant peu mais sensible au chancre. La cuisson avec la peau donne une compote rosée.

Curadou

Cette pomme est originaire de la vallée de la Volane en Ardèche. Bonne variété à couteau. C'est une très bonne petite pomme très juteuse, goûteuse, sucrée, légèrement parfumée, croquante avec une texture fine. De bonne garde, elle se consomme à partir de novembre. Arbre très résistant, avec un joli port en parapluie, il est facile à cultiver.

Djalei

C'est une variété originaire des Cévennes lozériennes qui est devenue rare, malgré ses qualités, notamment de très longue garde. La chair est d'un blanc jaunâtre, sucrée et croquante, très parfumée. Elle se récolte en octobre, se révèle à partir de décembre et peut être conservée jusqu'à Pâques. L'arbre est assez résistant aux maladies et adapté à l'altitude.

Gaoûte Rouge

Cette variété rare est originaire des environs de Villefort. Elle doit son nom à sa jolie joue rouge. "Gaoûte" est la transcription phonétique francisée du patois gauta qui signifie "joue". Le fruit est gros avec une chair tendre, peu juteuse et très parfumée. Cette excellente pomme se conserve bien et se consomme à partir de décembre. L'arbre présente une bonne résistance aux parasites.

Giscondette

Cette variété Lozérienne donne un assez gros fruit vert, qui tend vers le jaune. La chair est ferme, grenue, peu juteuse, sucrée et parfumée. La peau est épaisse. En fin de bouche, une légère amertume se révèle. La conservation est longue et peut se prolonger jusqu'en mai. C'est une variété rustique, très résistante aux parasites.



LES POMMIERS (SUITE)

LES POMMES DE GARDE / D'HIVER

Se consommant de 1 à 3 mois après récolte et se conservant tout l'hiver.

Grasse de Chirac

Cette variété lozérienne ancienne donne de gros fruits, de forme sphérique et boursouflée et de couleur verte. La chair blanche est fine, tendre, croquante, juteuse et sucrée.

Cette pomme de garde se consomme de janvier à avril.

Maideresse

Variété du sud des Cévennes. À consommer en hiver car elle est trop dure à l'automne.

Dans les années 50, c'était une variété commerciale par excellence, avec la Bouscasse de Brès.

Pomme moyenne, jaune lavée de rouge, sa chair est blanc-neige, tendre, fine, acidulée, peu sucrée mais juteuse.

Reinette Bergamotte

Cette variété très originale est issue d'une chimère de greffe entre un pommier et un poirier.

La saveur est à la fois douce et piquante, légèrement acidulée, avec une texture onctueuse.

L'arbre est vigoureux et pourvu de très grandes feuilles. Les fruits tiennent très bien à l'arbre.

Il est recommandé de les récolter le plus tard possible pour les consommer à partir de décembre. Le fruit est en forme de toupie est de couleur verte à jaune clair côté soleil.

Rouge de Villefort

Pomme originaire de la région de Villefort, elle fait partie de la famille des 'Rouges de Borne'.

Le fruit est gros. La chair est ferme, fine, juteuse, acidulée, sucrée, savoureuse.

Elle se consomme à partir de décembre et se garde parfois jusqu'à mai. L'arbre est rustique et peu sensible aux maladies. Bonne pomme à couteau, elle est aussi très appréciée pour son jus.

Rouget de Borne (synonyme : Double de Villefort)

C'est une variété ancienne des Cévennes orientales, issue d'une population relativement variée.

Ce gros fruit côtlé est rouge strié. Sa chair blanche est juteuse, tendre, très parfumée et typiquement acidulée. Maturité à la Toussaint, se consomme de décembre à mars.

La variété, greffée sur franc, est très vigoureuse et adaptée à l'altitude et au froid humide.

Rose Douce

Cette variété est très enracinée dans la culture ardéchoise. C'est un petit fruit aplati, de couleur jaune, avec une joue rose. Sa chair blanche est croquante, juteuse, parfumée et sans acidité. L'arbre est productif, résistant aux maladies et présente un port érigé.

Reinette du Vigan

Elle ressemble beaucoup à la Reinette Blanche du Canada, dont elle serait un cultivar.

Cependant, elle est plus parfumée et présente un potentiel de garde bien meilleur.

Pommes au four, compotes et pâtisseries sont ses domaines d'excellence.

Reinette Blanche du Canada

Cette variété traditionnelle n'est pas spécifique des Cévennes, mais y est très répandue.

Grosse pomme jaune-verte lavée de rouge. La chair est tendre, assez juteuse, avec une saveur agréable, très sucrée et finement acidulée. Elle est très appréciée pour ses qualités à la cuisson.

Verdalet

Cette pomme des Cévennes Ardéchoises présente un épiderme de couleur vert tendre à jaune

paille à maturité. De maturité tardive (novembre), elle se conserve bien. Agréable à croquer,

elle est appréciée pour la polyvalence de ses usages : à couteau, cuisson (boudin) et jus.

Sa chair blanche est croquante, très juteuse, sucrée, et peu acide, bien parfumée.

LES VIGNES - CÉPAGES NOIRS

Issues de boutures, il faudra veiller à ne pas les planter en milieu trop riche en calcaire actif.

Galanth

Ce cépage allemand est issu d'un croisement entre le Solaris blanc et le Muscat bleu.

Ses baies irrégulières moyennes forment des grappes moyennes. La pulpe est ferme,

croquante, très sucrée, muscatée avec peu de pépins. Vigoureux et productif, ce cépage

convient parfaitement pour une conduite en tonnelle, treille ou pergola. Il résiste très bien

aux maladies et peut ne pas être traité. Particulièrement précoce, il est le premier raisin à mûrir dans la collection de la pépinière (au début de septembre en 2025 à 950 mètres d'altitude).

Baco Noir*

Cet hybride interspécifique (Labrusca/Vinifera-Folle Blanche*) est une obtention du début du XXème siècle. Bien connu dans les contrées cévenoles, il donne des petites baies juteuses et sucrées, au goût de myrtille, dont le jus est très teinturier. C'est une vigne très vigoureuse, idéale pour être conduite en treille, tonnelle et pergolas, à tailler long.

Très précoce, il mûrit jusqu'à 1000 mètres d'altitude.

Clinton*

Hybride vraisemblablement naturel (Labrusca/Riparia*) donne de petites grappes aux baies moyennes, pulpeuses, avec un goût caractéristique assimilé aux fruits des bois.

C'est un raisin au mûrissement précoce, apprécié pour les transformations (jus, confiture) qu'il faut récolter bien mûr. Les formes à taille longue lui conviennent bien.

Officiellement interdit à la vinification en 1935, il est resté populaire, conduit en treille sur les façades bien exposées des mas cévenols.

Concord*

Cet hybride interspécifique (Labrusca/Vinifera-Sémillon*) à maturité mi-précoce est proche de l'Isabelle. Son feuillage caractéristique tomenteux est imposant et décoratif.

Les baies sont moyennes à grosses, pulpeuses avec un goût spécifique, assimilé à la framboise.

Les avis sur les qualités en fruit de bouche sont très contrastés, parfois adoré, parfois détesté.

Il convient parfaitement pour les transformations (jus, confitures, gelées).

À noter : ce cépage était fréquent dans les vallées des Cévennes, il est devenu rare.

Muscat bleu

Ce raisin de table aux grandes grappes et baies moyennes est une obtention complexe de la première moitié du XXème siècle. La maturité est assez précoce selon l'exposition.

La chair des baies est ferme, juteuse, légèrement acidulée, et franchement muscatée.

Cette vigne affectionne les terres riches et profondes et supporte bien le froid.

* Les Vitis Labrusca, Riparia et autres hybrides interspécifiques sont souvent d'origine américaine. Ils sont arrivés en Europe au XIXème siècle, à la suite de la crise phylloxérique. Le goût particulier et caractéristique du jus de ces baies est dit foxé. Ces cépages interdits pour la vinification commerciale, ont traditionnellement été utilisés dans les hautes vallées cévenoles pour donner des petits vins de treille à usage domestique.

Amandin

Ce raisin de table est issu d'un croisement entre « Muscat de Hambourg » et un hybride ancien. Les baies sont de moyenne taille, craquantes, sucrées et légèrement muscatées. La maturité arrive à mi-saison et la résistance aux maladies est très bonne. Elles forment d'assez grandes grappes.

Dattier de Saint-Vallier

Ce raisin de table est une variété tardive (octobre) qu'il conviendra de réserver aux zones géographiques aux automnes doux. La saveur est douce et sucrée en pleine maturité.

Les grappes sont grosses, avec de gros grains irréguliers et pointus. Il faut la vendanger en pleine maturité, lorsque les grains prennent des couleurs allant du roux au marron clair.

Issu de croisements interspécifiques, il est réputé pour sa bonne résistance aux maladies.

Noah*

Issue d'un croisement interspécifique naturel (Labrusca/Riparia) cette vigne produit des grappes pourvues de baies moyennes.

La chair pulpeuse a un goût étonnant, évoquant des notes de fruits exotiques.

Idéal pour les transformations, son jus est rarement utilisé pur en raison d'un goût foxé particulièrement prononcé, mais peut intervenir favorablement dans des assemblages.

Perdin

Ce raisin de table à maturité très précoce est très apprécié des jardiniers amateurs pour sa résistance aux maladies. Les grappes prennent une belle couleur dorée en pleine maturité.

Les grains sont de taille moyenne, avec une peau assez fine.

La pulpe est très juteuse, aromatique et légèrement muscatée.

CÉPAGE ROSE

Vanessa seedless

Très craquantes, les baies ont une saveur douce, aromatique, sucrée et épicée.

Elles sont moyennes, irrégulières, de couleur rose à rouge brique et sans pépin.

Elles forment de grandes grappes de cylindro-coniques. Ce cépage est assez résistant aux maladies, à part à l'oïdium certaines années humides. C'est un excellent raisin de table, très précoce, qui se conserve bien. Il est aussi apprécié en jus, gelée et confiture.



LES PRUNIER

Greffés sur prunier myrobolan excepté les perdrigons violets, issus de drageons.

Biricoccolo « Vesuviano »

Hybride interspécifique entre abricotier et prunier myrobolan. Les fruits sont rouge orangé. La chair est parfumée et équilibrée entre acidité et sucre. La texture est proche de l'abricot. Maturité en juillet.

Damassine

Petit fruit violet, de type mirabelle, a une chair qui varie du vert orangé au jaune pâle. La maturité arrive à la mi-août. Sucrée et aromatique, la chair se détache facilement du noyau. Elle est fameuse pour les transformations, le séchage et la distillation.

Reine Claude d'Oullins

C'est une prune de beau calibre, de couleur jaune dorée, teintée de rose. Elle est bien sucrée mais peu parfumée. Elle est idéale pour la confiture. De maturité précoce, cette variété très productive est appréciée pour sa fonction pollinisatrice.

Reine Claude de Bavay

Cette grosse Reine Claude a un épiderme de couleur vert clair tirant sur le doré à l'insolation. La chair est jaune, assez juteuse, bien sucrée et parfumée. Excellent pollinisateur, cet arbre est autofertile. Maturité tardive, fin septembre/début octobre. Bon fruit de bouche.

Reine Claude Diaphane

Ce fruit de bouche de gros calibre est jaune d'or lavé de rose. La chair est jaune, sucrée, acidulée et d'excellente qualité. Cette variété forme des arbres très vigoureux.

Reine Claude Dorée

Nous proposons un excellent cultivar local qui mûrit à la fin du mois d'août. Ce fruit de calibre moyen est d'abord de couleur verte, pruinée, puis vire au doré. Sa chair jaune, ferme et juteuse, devient fondante en sur-maturité. Très sucrée, c'est l'une des variétés de prunier les plus répandues appréciées et il en existe une infinité de variantes, constituant une population.

Mirabelle de Metz

D'origine lorraine, cette mirabelle est plus petite que la variété de Nancy. Cependant, très aromatique, elle est idéale pour les transformations en tout genre. Les mirabelliers ne sont pas adaptés aux climats chauds, où les fruits perdent en qualité.

Mirabelle de Nancy

C'est un petit fruit jaune doré, lavé de rose à maturité. Son excellent arôme se révèle particulièrement dans des conditions où les nuits de fin d'été sont fraîches. Ce cultivar lorrain, de sélection paysanne est particulièrement parfumé, acidulé et mielleux.

Perdrigon Violet

C'est une prune cévenole de taille moyenne à chair jaunâtre, juteuse et musquée, mais dont la peau est acide. Le noyau reste adhérent à la chair. Elles conviennent au séchage et aux transformations. Elle est extra en tartre et serait ainsi meilleure que la reine claudie. À conduire en haie, en tige, la floraison est mauvaise. Maturité mi/fin août.

Villes basses - 48190 Cubières

Pépinière du Haut-Altier, Félix QUET

06 76 96 15 68 / haut-altier@mailo.com

CONSEILS :

JE SERAI HEUREUX DE VOUS ACCOMPAGNER DANS VOS CHOIX DE VARIÉTÉS,
DE PORTE-GREFFES ET TOUT AUTRE CONSEIL DE PLANTATION.
N'HÉSITEZ PAS À ME CONTACTER.

NOTRE SITE INTERNET : HAUTALTIER.WIXSITE.COM/PEPINIERE

TARIFS

ESPÈCES FRUITIÈRES	PETIT PLANT (-80CM)	SCION (80-180CM)	PLANT FORT (+180CM ET/OU RAMIFIÉ)
POMMIER	16€	20€	26€
POIRIER			
NASHI			
COGNASSIER			
CERISIER	17€	21€	27€
PRUNIER			
PÊCHER			
ABRICOTIER			
ARBRES ISSUS DE DRAGEONS/ BOUTURES	9€	13€	17€
CHÂTAIGNIER	25€		
VIGNE	7€		
CASSIS/ GROSEILLE	8€		





GRAPHISME PAR ARTHUR QUET