

DÉGUSTATION DE NOIX DE TABLE (*Juglans regia*)

par Philippe RIVOIRE

à l'aide de données provenant de la SENURA Station d'expérimentation nucicole Rhône-Alpes de Chatte (38) et du CTIFL Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

1. VARIÉTÉS DE L'AOC « NOIX DE GRENOBLE »

Franquette,

Origine :

La Dauphinoise identifiée dès le XVIII^{ème} siècle, courtisée dans toutes les régions françaises de production

Importance culturelle en Dauphiné :

90 % des surfaces de vergers en AOC

Forme :

Régulièrement oblongue à mucron prononcé, c'est-à-dire allongée avec une extrémité pointue

Énoisage (ouverture de la coque) :

Coque d'épaisseur moyenne, cerneau facile à extraire, par rapport à d'autres variétés locales

Saveur :

Se consomme après séchage. Cernéau généralement blond, à chair fine jugée très parfumée, avec un arôme délicat rappelant la noisette. Classement 1/5

Parisienne

Origine :

Dauphinoise sélectionnée près de Vinay au début du XIX^{ème} siècle

Importance culturelle en Dauphiné :

≤ 10 % des surfaces de vergers en AOC, surtout en rive gauche de l'Isère

Forme :

Oblongue courte à coque abondamment sillonnée y compris au point d'insertion, aplatie à sa base et avec un méplat terminal. « *La Parisienne s'assied sur son derrière* » disent les anciens.

Énoisage :

Coque fragile, à soudure parfois bâillant, donnant un cerneau blond parfois légèrement foncé

Saveur :

Se consomme après séchage. Croquante sous la dent, à la saveur moyennement aromatique qualifiée de douce et parfumée. Classement 1/5

Mayette

Origine :

Italienne importée en Isère à la fin du XIX^{ème} siècle

Importance culturelle en Dauphiné :

< 2 % des surfaces de vergers en AOC, en très nette régression compte tenu de sa sensibilité aux maladies

Forme :

Ovoïde légèrement conique, aplatie sur sa base, avec une extrémité pointue, avec coque peu bosselée, peu anfractueuse

Énoisage :

Cernéau facile à extraire, généralement blond clair

Saveur :

Se consomme après séchage. Jugée aromatique. Classement 1/5

2. VARIÉTÉ POLLINISATRICE

Meylannaise

Origine :

Dauphinoise comme l'indique son nom, relativement tardive en floraison, utilisée comme pollinisatrice des variétés plus productives comme Franquette.

Importance culturelle en Dauphiné:

Sur le noyer fleurs mâles et fleurs femelles sont séparées, les mâles fleurissant en premier avec un risque plus élevé de destruction par les gels printaniers. Dans une plantation monovariétale il est nécessaire de disposer de quelques arbres pollinisateurs à floraison mâle un peu plus tardive.

≤ 3 % dans les plantations

Forme :

Ronde, avec point d'insertion lisse contrairement à celui de la Parisienne.

Énoisage :

Coque tendre, fragile.

Saveur :

Récoltée en mélange déclassé car non identifiée dans le règlement de l'AOC. Classement 5/5

3. VARIÉTÉS COMMERCIALISÉES SANS APPELLATION

Lara

Origine :

Issue d'un croisement franco américain, précoce, fleurissant environ 10 jours avant Franquette, très productive.

Importance culturelle :

Inégalée jusqu'à présent pour sa productivité, parmi les variétés précoces et à mise à fruits rapide.

Forme :

Globuleuse avec une base assez plate, à coque mince, solide, régulièrement sillonnée et assez bosselée ;

Énoisage (ouverture de la coque) :

Cerneau clair, moins blond que celui de Franquette.

Se consomme principalement à l'état frais dès la mi septembre. Après avoir été extrait le cerneau ne nécessite pas d'être pelé car son tégument jaunâtre n'est ni trop âpre ni trop astringent, contrairement à celui des autres variétés consommées sèches.

Saveur :

Texture grasse, huileuse, à saveur peu prononcée, neutre. Classement 5/5

Serr

Origine :

Américaine la plus précoce, à floraison et maturité avancées d'environ 3 semaines par rapport à Franquette, très productive.

Importance culturelle :

Absente en zone traditionnelle du Grésivaudan car gélive.

Forme :

Très grosse noix, ronde, avec soudure de la coque, appelée aussi lèvre, très épaisse.

Énoisage :

Se consomme après séchage.

Saveur :

Jugée relativement plate par rapport à celle d'une Franquette. Classement 3/5

Chandler

Origine :

Américaine très précoce, à floraison et maturité avancées d'environ 1 semaine par rapport à Lara soit environ 18 jours avant Franquette, très productive.

Importance culturelle :

Absente en zone traditionnelle du Grésivaudan car gélive.

Forme :

Oblongue avec lèvres de suture de coque peu marquées.

Énoisage :

Coque mince à bonne soudure. Cerneau très clair, facile à extraire.

Saveur :

Se consomme après séchage. Jugée comme la meilleure des américaines. Classement 2,5/5

Fernor

Origine :

Croisement réalisé par l'INRA entre Lara et Franquette, à floraison et maturité tardives comme Franquette.

Importance culturelle :

En très fort développement en zone traditionnelle du Grésivaudan car plus productive que Franquette. Les nuciculteurs souhaiteraient son intégration dans le règlement de l'AOC Noix de Grenoble.

Forme :

Assez allongée rappelant celle de Franquette mais avec une coque plus bosselée.

Énoisage :

Coque d'épaisseur moyenne aux valves fortement soudées. Cerneau très clair.

Saveur :

Se consomme après séchage. Goût moins prononcé que celui de Franquette mais de type noisette, légèrement plus sucré. Classement 2/5

Saint Paul lès Romans le 9 novembre 2016

