

Cerisier

Variétés	Qualité gustative	Utilisation	Récolte	Vigueur	Pollinisation
Bigarreau Burlat	Fruits sucrés, juteux, très parfumé, à chair rouge vif, croquante, parfumée et sucré	Très bonne à croquer, très bonne conservation, résistent bien à l'éclatement	Très précoce, variété hâtive, récolte fin mai jusqu'à début juin	Très rustique et croissance rapide	Production améliorée avec cerisier Napoléon et Réverchon. Pollinise Cœur de pigeon
Bigarreau Cœur de Pigeon	Gros fruit sucré, légèrement acidulé chair jaune, ferme et croquante rouge claire à chair	Table, pâtisserie, confiture	juin à juillet	Variété vigoureuse	Burlat et Napoléon le pollinise
Bigarreau géant d'Hedelfingen	Fruit bien charnues, de couleur pourpre intense, chair rouge, fine bien parfumée, croquante et fondante, juteuse et sucré.	Cru, cuisson et pâtisserie	Mi-juillet	Forte vigueur et très productive, port demi-étalé	Excellent pollinisateur, a besoin de Burlat, Napoléon, tardif de Vignola
Biggareau Summit	Gros fruits surcrés à la chair ferme et croquante, couleur rouge vif	Table, pâtisserie, confiture	à partir de juin	Vigoureux	Biggareau Napoleon, Hedelfingen, Burlat
Bigarreau Napoléon	Calibre moyen, de couleur jaune rosé virant au rouge avec le soleil, chair juteuse, parfumé et bien sucré	Idéal cerise confite, à croquer	Fin juin, début juillet	Vigoureuse et fertile, port demi-érigé	La couleur jaune clair de ces fruits les épargnent des oiseaux. L'un des meilleurs pollinisateur. Auto-fertile mais peut être optimiser par Burlat, Napoléon et Hedelfingen
Bigarreau Réverchon	Grosse cerise rouge foncé, chair juteuse ferme et croquante, arôme bien équilibré entre sucré et acidulé à maturité	A consommer rapidement, ou transformé en pâtisserie	Fin juin, début juillet	Très vigoureux, port demi-érigé arrondi, il forme un beau parasol	Napoleon, Burlat et Hedelfingen le pollinise

Feuille1

Early river	Guigne ou cerise vrai, fruits rouge foncé et brillants, très juteuse et sucré	Très bonne à croquer	Fin mai à début juin	Petite vigueur aux branches basses	Auto-fertile et excellent pollinisateur, améliorée avec Burlat et Napoléon
Griotte de Montmorency	Griottes de petit calibre, couleur rouge sang vif à maturité, chair juteuse au goût très acidulé et légèrement sucré	Transformé en confiture, conserve, eau de vie	Fin juin à fin juillet	Bonne vigueur et très rustique	Les fruits résistent bien à l'éclatement et se conserve une semaine. Variété auto-fertile
Guigne noir					