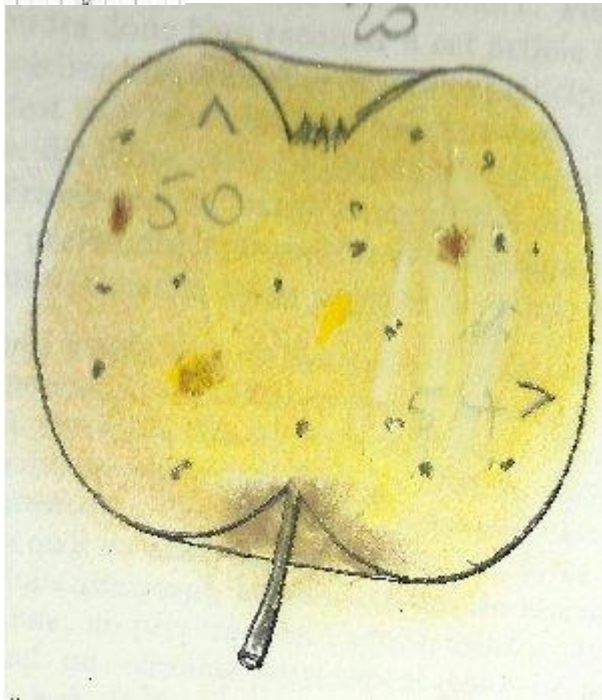
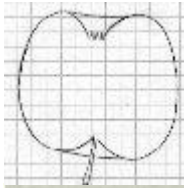


APION

Fichier choisel



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel

2012

ORIGINE : Midi de la France, depuis très longtemps et cultivée autrefois en Ariège, Haute-Garonne. A.Leroy d'Angers l'a connue en 1870, grâce au comte de Castillon, habitant le château de Castelnau-Picampau, près de Fousset (Haute-Garonne). Le comte affirmait qu'il n'existait pas de sous variété de cette pomme : « vendue un prix très élevé relativement à leur volume »

SYNONYMES : Apium (Le Lectier, Orléans, « Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plants », 1628, p.23.)- Api Jaune, et Apion Jaune (depuis de nombreuses années dans le Midi de la France).

Ne pas confondre avec Appienne qui est toute rouge.

MATURITE-CONSOMMATION : Février-Mai.

FORME : Sous moyenne, L=54mm., H=50mm.- Plus large, Cylindrique, aplatie aux pôles, un peu asymétrique.

EPIDERME : Mince, unicolore, lisse, jaune brillant, semé de gros et très abondants points roux clair et, assez généralement, de quelques macules verruqueuses brunâtres.

CUVETTE du PEDONCULE : Variable, en entonnoir.

PEDONCULE : Grêle, bien long, dépasse.

CUVETTE de L'ŒIL : Large (20mm.), profonde, plissée.

L'ŒIL : Moyen, ouvert.

CHAIR : Jaunâtre, fine, ferme, croquante, juteuse, très sucrée, non acidulée, fortement délicieusement imprégnée d'un parfum qui suggère la confiture de coing. Première qualité.

OBSERVATIONS : La pomme Apion, colorée de rouge , assimilée à celle de Leroy, par E.Leterme(Les fruits retrouvées, 1995, p.166), ne correspond pas à celle de Leroy (présente fiche) qui insiste : « la PEAU est toute et constamment jaune chez l'Apion... »

REFERENCES : A.Leroy, Angers, 1873, « Dictionnaire de Pomologie », n°14, silhouette ici.