

NOM de la pomme : de Châtignac



ORIGINE : Commune de Châtignac, entre Montmoreau et Brossac (sud Charente), vieille variété paysanne très connue dans un rayon d'une vingtaine de km et inconnue au delà.

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Septembre-Septembre à Janvier

FORME : Aplatie comme une reinette, calibre moyen ou petit

EPIDERME : Couleur jaune-vert tachée de vermillon à l'insolation, d'aspect cireux on peut le faire briller en frottant. Pédicelles rondes peu évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Peu profonde

PEDONCULE : Dépasse le sommet bien que pas très long. Parfois ce pédoncule est en bouton.

CUVETTE de L'ŒIL : Moyennement profonde à plus. Un peu plissée.

L'ŒIL :

CHAIR : Très blanche, ferme, croquante, très parfumée, sucrée, bien acidulée et savoureuse devient farineuse en janvier.

CRITERE SPECIAL : Parfois pédoncule en bouton.

LOGES :

EPOQUE DE DEBUT DE FLORAISON : Avril

OBSERVATIONS : Peu sensible à la tavelure et au carpocapse, par contre étant très sucrée, elle attire guêpes et frelons. Tendance marquée à l'alternance que l'on peut diminuer en éclaircissant et en cueillant tout avant le 15 septembre.

REFERENCES : choisel Jean-Louis, réf. MFDC 144

BIBLIOGRAPHIE ou **INFORMATEUR** : Mémoire Fruitière Des Charentes (MFDC)