



## BONNE HOTTURE

FICHER CHOISEL©1987-2002

**ORIGINE :** Anjou. Son nom provient du fait que ces fruits étaient transportés dans des hottes pour être vendus sur les marchés du pays. Encore vendue chez Leroy d'Angers en 1916. Conservée à Brogdal depuis 1950 "the book of apples", 1993, p.189. qui signale que la pomme se conserve même jusqu'en avril (sous réserve que ce soit la bonne variété).

**SYNONYMES :** Bonne-Auture (Simon Louis, pépiniériste à Metz, son Catalogue de 1867, p.21).

**MATURITE-CONSOMMATION :** Novembre-Février.

**FORME :** Moyenne, L=64 à 76mm., H=49 à 61mm.- Plus large, sphéroïdale un peu aplatie. Pourtour plutôt régulier, rarement à peine irrégulier. Rapports: H/L=0,7 à 0,8. Largeur cuvette d'oeil/Larg. Cuv. Du pédoncule=0,75 à 1.

**EPIDERME :** Rugueux, jaune d'or un peu verdâtre, strié de roux, plus ou moins tacheté de brun et, parfois, réticulé et veiné de même. Lenticelles rousses plus claires, nombreuses mais peu visibles; certaines sont anguleuses.

**CUVETTE du PEDONCULE :** Largeur moyenne à étroite, assez profonde. Tachée et maculée de fauve squameux. Faiblement ondulée sur le bord.

PEDONCULE : Moyen à mince, très court, ne dépasse pas du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Largeur moyenne à étroite, profondeur moyenne à moins. Régulière ou un peu ondulée sur le bord.

ŒIL : Petit à moyen, clos ou mi clos.

CHAIR : Blanchâtre, fine, odorante, mi tendre, très juteuse, rarement bien croquante, savoureuse, douce, à goût de Reinette. Première qualité.

LOGES à PEPINS : Non feutrées, ouvertes au centre à forte maturité. Faisceaux libéro-ligneux autour du cœur verts . Six pépins par fruit. Rapport des loges H/L=16/10=1,6.

OBSERVATIONS : Arbre de moyenne vigueur à rameaux érigés, peu nombreux, duveteux, brun olivâtre à lenticelles assez grandes, très rapprochées, très visibles. Yeux petits, aplatis, très collés contre l'écorce, cotonneux. Feuilles grandes, irrégulièrement dentelées à long et gros pétiole sans cannelure.

BIBLIOGRAPHIE : André Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°62.- Choisel jean-louis, Guide des Pommes, éditions Hervas, Paris.1991/96©

REFERENCES : Choisel jean-Louis étude et coupes+photos ici. Et le "Guide des Pommes".©1987-2002