

CLOS RENAUX.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003©.



Photos Choisel Jean-Louis© 2003.

ORIGINE : Obtenue dans le département de l'Eure à Boughteroulde, vers 1930, par M.Rafin et dédiée à M.Renaux, son chef de culture.

Culture dans l'Eure et en Seine-Maritime. Inscrite depuis 1958 comme pomme à cidre recommandée.

SYNONYMES :

MATURITE de brassage: Tardive.

FORME : Petite à grosse. Plus large, conique, pourtour un peu régulier (petites côtes discrètes).

EPIDERME : Lisse, jaune, rouge brique à vermillon à l'insolation (de 0 à ½) (certains fruits non insolés sont tout jaune), traces fauves, discrètes stries rouges ou absence. Lenticelles peu évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, peu à mi profonde, fauve très débordant irrégulièrement sur les fruits observés.

PEDONCULE : Court à très court, gros ; ne dépasse pas, sinon à peine.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu profonde, étroite ou mi large, petits plis, traces fauves ou non.

L'ŒIL : Petit, clos.

CHAIR : Blanchâtre, douce totalement dénuée d'acidulいたé, très très légère amertume peu perceptible mi sucrée, ferme au 25 novembre 2003, juteuse. Acidité :30-35. Tanin plus de 2,50.

CRITERE SPECIAL : non

LOGES : Hautes ou moyennes et, parfois assez larges, presque en mi lune avec pointe côté pédoncule, lisses, closes, bien spacieuses contenant chacune jusqu'à 3 larges ou grands pépins (jusqu'à 7 en tout).

EPOQUE DE FLORAISON :

OBSERVATIONS : Résiste à tavelure, oïdium.

REFERENCES : Réalisé par Choisel jean-louis ©2003. Pommes envoyées par Claude DESCROIX de l'Association Pomologique de Haute-Normandie à Rouen, dont le président est Joël HAUVILLE.

BIBLIOGRAPHIE :