



## COING DU CANTAL

FICHER CHOISEL Jean-Louis.(Reproduction soumise à autorisation).©1994-2002

**ORIGINE:** Cultivée dans le Cantal.

**SYNONYMES:** Coing d'Hiver.- Ne pas confondre avec Golden D., Belle Fleur Jaune, Coing du Rhône.

**MATURITE.CONSUMMATION:** Novembre. Février-Mars.

**FORME:** Gros, L=83, 89mm.; H=76mm.- Plus large et, parfois H=L., pourtour côtelé, asymétrique. Peut paraître plus haut mais c'est trompeur.

**EPIDERME:** Lisse, encore vert au 15 novembre, devenant jaune. Nombreuses lenticelles grosses à petites, gris foncé, parfois anguleuses. Peau épaisse. C'est exceptionnel de rencontrer un peu de rouge à l'insolation.

**CUVETTE du PEDONCULE:** Tantôt large et évasée, tantôt moyenne. Profonde, un peu irrégulière. Pas de fauve, sinon à peine. Parfois, petite gibbosité.

**PEDICELLE:** Moyen, long(dépasse de un à un et demi cm.), courbe, incliné, un peu plus gros à l'attache.

**CUVETTE de L'ŒIL:** Etroite à moyenne, profondeur moyenne à plus, plissée, côtelée, parfois asymétrique, parfois un "tourbillon" gris peu prononcé.

**ŒIL:** Moyen ou plus(7mm.), mi clos à clos.

**CHAIR:** Blanchâtre ou jaunâtre, tendre, (un peu fondante au 15 novembre), grains mi grossiers, juteuse, sucrée, acidulé-moyen, un peu jaunâtre sous l'épiderme qui est dur. Bonne.

**LOGES à PEPINS:** Très grosses, plus hautes, très feutrées, très ouvertes. Pépins longs et pointus.

**BIBLIOGRAPHIE:** Le Verger Français, t.2, 1948; p.193, Sté. Pomologique de France.

**REFERENCE:** Choisel J.L. Etude, photos, coupes ici 1994.©