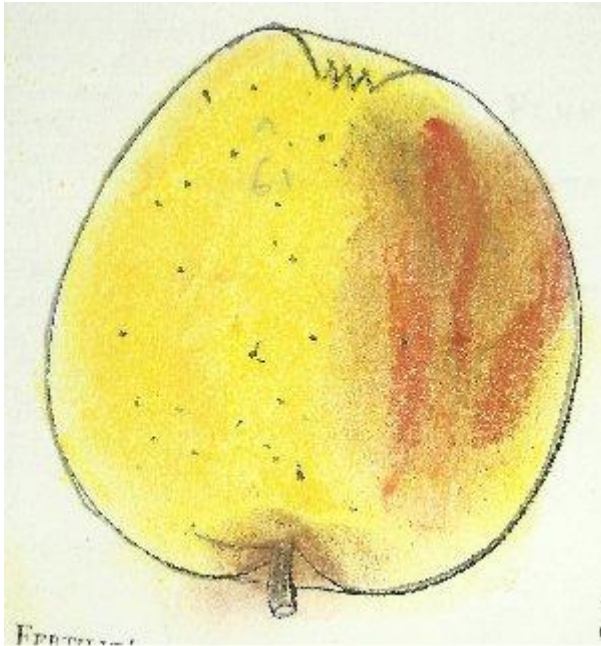


D'OR DE LANGE (02.04)-J-

Fichier choisel 1990-2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel

ORIGINE : Semis du professeur Langé, en Saxe et qui envoya des greffes, en 1855, à Oberdieck, à Jeisen, Hanovre. C'est Oberdieck qui baptisa ainsi d'Or de Langé (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, t8, p.85, n°584). Fut cultivée en Belgique déjà en 1858, à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne, siège des pépinières Van Mons, dissoutes en 1870.

A.Leroy d'Angers à apporté des greffons depuis Berlin en 1860.

SYNONYMES : Pépin D'Or de Langé (Sté Van Mons, "Catalogue de ses pépinières", 1858, t.1, p.215).

MATURITE-CONSOMMATION : Février-Avril.

FORME : Sous moyenne, L=58mm., H=61mm.- Plus haute, ovoïde ou conique-allongée, asymétrique côté cuvette de l'oeil.

EPIDERME : Jaune d'or, un peu voilé de rouge-brun clair à l'insolation. Lenticelles gris et fauve.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, roux olivâtre, comprimée par une gibbosité prononcée.

PEDONCULE : Moyen ou petit, court mais dépasse un peu, oblique, un peu arqué.

CUVETTE de L'ŒIL : Presque à fleur de fruit, un peu bosselée?

ŒIL : Petit à moyen, mi clos.

CHAIR : Blanchâtre, fine, mi tendre, croquante, très juteuse, sucrée, acidulée, assez savoureuse mais avec un arrière goût herbacé. Deuxième qualité.

LOGES à PEPINS :

CRITERE SPECIAL: Gibbosité dans cuvette du pédoncule.

OBSERVATIONS : Arbre vigoureux, lenticelles sur rameaux grandes, très nombreuses. Yeux gros, très cotonneux, collés contre l'écorce. Feuilles profondément dentelées à très gros et très court pétiole. Très fertile.

REFERENCES : choisel

BIBLIOGRAPHIE :A.Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°305.(silhouette ici).