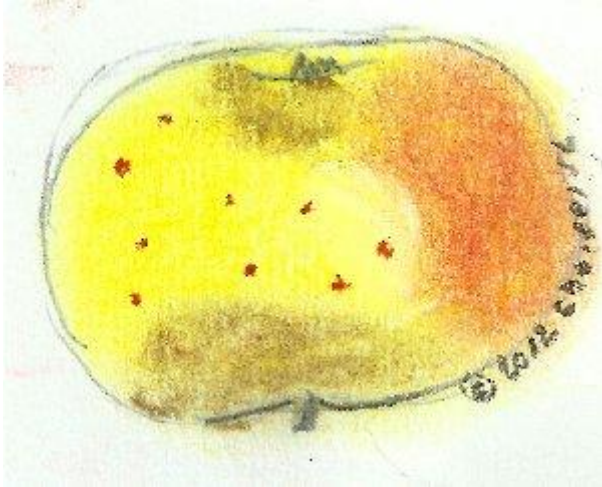


DAMELOT.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003-2012©.



Pastel Choisel jean-louis©2012.

ORIGINE : Mayenne, Orne, Sarthe, Loire-Atlantique, Ille-et-Vilaine, Maine-et-Loire.

SYNONYMES : Petit Damelot, Douce Vilaine, Dannelet, Mayenne.

MATURITE de brassage: Octobre-novembre (récolte début septembre).

FORME : Grosse. Plus large, sphéroïdale à plate, pourtour régulier.

EPIDERME : Jaune d'or, un peu lavé ou voilé de carmin pâle ou rose, marbrures fauves. Lenticelles fauves.(et points et taches rouges de virose probable)

CUVETTE du PEDONCULE : Moyenne, tache fauve variable et souvent squameuse et dépassant.

PEDONCULE : Long, renflé à l'attache, vert, souvent charnu, dépasse le sommet..

CUVETTE de L'ŒIL : Petite, unie ou plissée, parfois traces fauves.

L'ŒIL : Gros.

CHAIR : Très douce, et parfois un peu amère, molle, très aromatique et à odeur de Reinette Musquée. Jus très sucré, très coloré. Cidre extra et beaucoup d'alcool. Densité du moût, selon Lecoeur : 1078 à 1084.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : closes

EPOQUE DE FLORAISON : Tardive à très tardive, Fin mai dans l'Orne.

OBSERVATIONS : Ne pas confondre avec Damelot Datte plus lavée de rouge et avec stries rouges

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Pomone Nouvelle, E.Lecoeur, 1914.Vimoutiers, Orne.