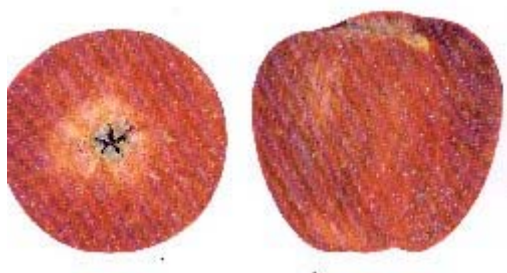


## DOUBLE BELLE FLEUR ROUGE 2

Fichier choisel jean-louis©2002.



©photos choisel jean-louis-2002



A gauche gouache Guide des Pommes 1991/96 choisel© et photo des pommes de Gilbert, à droite et en haut.

**ORIGINE :** Variété que Gilbert Nicaise, président des Croqueurs de Pommes du Jarez et ami m'a fait parvenir pour identification. Pomme qui existait en Dauphiné chez son père. J'ai décrit une pommes semblable dans le Guide des Pommes, éditions 1991/96 page 68 sous le véritable nom : Double Belle Fleur Rouge, cultivée en région Centre et qui porte le synonyme : Belle Fleur Rouge. Il faut savoir que le groupe Belle Fleur Rouge a donné naissance à de nombreux clones ou (et) semis. Il est donc raisonnable d'attribuer le nom du titre suivi du chiffre 2(clone n°2) à cette pomme car elle n'a que quelques différences avec celle décrite dans mon guide et elle fait partie de la famille citée.

**SYNONYMES :** En Jarez : Mi-Août, à Vienne Monssu. Noms locaux. A Cuisiat et, à tort : Jérusalem(voir cette fiche) bien que lui ressemblant. Certains pourraient également la confondre avec Marie-Louise du Sundgau et avec Belle Joséphine de la Brie(voir cette fiche)...etc.

**MATURITE-CONSOMMATION :** Fin septembre-fin décembre.

**FORME :** Moyenne à Grosse. Plus large, sphéroïdale à conique, asymétrique, au pourtour côtelé ; semblable à la variété type.

**EPIDERME :** Mi rugueux, jaune canari assez lavé de rouge variant du rose au rouge sombre du type Rambour Rouge de Lorraine et Belle Fleur Rouge. Petites lenticelles et, surtout voile fauve rugueux(1ere différence) et, parfois, en réticules, sur une partie de la surface (il y a des endroits lisses).

**CUVETTE du PEDONCULE :** Large, évasée, profonde, bosselée au sommet, fauve dépassant plus ou moins.

**PEDONCULE :** Gros à moyen, de moyenne longueur, à ras du sommet. Plus gros à l'attache. Semblable à la variété type.

**CUVETTE de L'ŒIL :** En générale large, et profonde, côtelée au sommet, comme la variété type. Parfois traces fauves.

**L'ŒIL :** Gros , ouvert ou mi clos.

**CHAIR :** A la limite du blanc et du blanchâtre, devenant vite blanc jaunâtre à l'oxydation. Tendre à peau dure, fine, acidulée normal , sucrée ,bien savoureuse mais avec ce très discret goût amer à peine perceptible et commun à cette famille et probablement non évident pour des papilles gustatives peu exercées. Très bon fruit.

**OBSERVATIONS :** Se fripe après longue conservation ou en local sec. Pas de filaments jaunes dans la chair comme pour la variété type.

**CRITERE SPECIAL:**

**LOGES A PEPINS:** Variables allant du lisse au feutré normal ou plus. Closes, hautes ou moyennes. Dans la variété type il n'y a pas de feutre.

**REFERENCES :** Choisel Jean-Louis, photos, descriptions©, Guide des Pommes, éditions Hervas, page 68 , 1991/96 ©, et l'envoi de fruits de notre ami Gilbert Nicaise déjà cité.