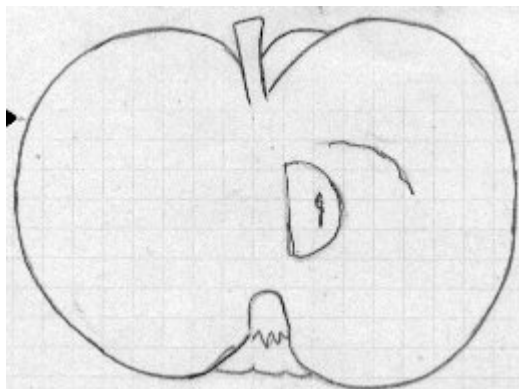


ECARLATE D'HIVER

© 1991-2002-2009 Fichier choisel.



© 1991-2002 Vues Philippe Voisard- Coupe choisel.



Vue Claude DESCROIX 2009 ©

ORIGINE : Française très ancienne. Encore cultivé en Seine-Maritime.

SYNONYMES : Escarlatine(O. de serres, 1608)- Ecarlate (le Lectier, Orléans, 1628).

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Mars.

FORME : Grosse à plus. Plus large, sphéroïdale, aplatie, un peu rétrécie vers l'œil semblant la rendre conique. Pourtour côtelé mais aussi régulier sur certains fruits. Poids 300g. ou moins.

EPIDERME : Lisse à fond jaune, tout ou presque lavé de rouge-brun clair, strié plus foncé. Certains fruits peuvent être plus jaunes que rouges si le feuillage fait de l'ombre.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite à large, profonde, irrégulière, gris-vert rayonnant dépassant peu le sommet.

PEDONCULE : Gros, parfois arqué, dépassant un peu le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, peu à assez profonde, plissée, côtelée (Leroy : unie); profonde sous les sépales.

L'ŒIL : Gros, clos ou mi clos.

CHAIR : Très blanche, fine, très tendre, parfois un peu rosée sous la peau, fine, juteuse, acidulée, délicatement parfumée; devient farineuse en vieillissant.

OBSERVATIONS : Lenticelles sur rameaux petites à moyennes, jaunâtres, très nombreuses, plus ou moins rondes.

CRITERE SPECIAL: Non.

LOGES A PEPINS: En mi lune, moyennes, souvent closes, un peu feutrées.

REFERENCES : Choisel Jean-Louis, Guide des Pommes, p.70, 1991-96, éditions Hervas, Paris.

BIBLIOGRAPHIE: Dictionnaire de Pomologie, A.Leroy, 1873, n° 152- Le Verger Français, 1948, p251.