



ECLAT (2)

IMPORTANT : Voir les autres fiches

FICHER CHOISEL Jean-Louis.©1991-2002



Photos choisel jean-louis©2003.

ORIGINE : Normandie, dans les pays de Caux et de Bray, ainsi que dans la vallée de la Seine et le Roumois.

SYNONYMES : Pomme d'Eclat.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-Avril.

FORME : Grosse, L=86mm., H=63mm.- Plus large, pourtour irrégulier. A peine rétrécie côté cuvette de l'oeil.

EPIDERME : Jaune avec de nombreuses lenticelles gris cendré dont certaines sont anguleuses. Quelques taches gris fauve éparses et surtout la grosse tache partant de la cuvette du pédoncule pour s'étendre en rayonnant par delà son sommet.

CUVETTE du PEDONCULE : Large, évasée, profonde, avec une grosse tache rayonnante gris fauve, par delà le sommet.

PEDONCULE : Gros, surtout à l'attache, court, très gris, ne dépasse pas.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu profonde, peu large, plissée, mamelonnée, tachée de gris.

ŒIL : Mi clos.

CHAIR : Blanche, ferme, juteuse, peu sucrée, un peu acide plutôt qu'agréablement acidulée. Excellente en compotes.

LOGES à PEPINS : Certaines sont un peu feutrées.

CRITERE SPECIAL:

OBSERVATIONS : Fruit vert à la récolte. Arbre très vigoureux. Bonne résistance aux maladies. Mise à fruits rapide (5 ans).

REFERENCES : GUIDE des POMMES, Jean-Louis Choisel, p.71, 1991 et 1996, éditions Hervas, Paris.©