



**FENOUILLET GRIS (2)** (12.04)-G-(voir les 2 autres fiches)

FICHER CHOISEL©2000.

**ORIGINE** : D'après André Leroy le berceau serait l'Anjou, avant la première citation de cette variété, par le Lectier en 1628. Encore vendue chez Leroy en 1916 et 1935, et chez Pinguet-Guindon de Tours en 1936. Conservée à Brogdale, p.207 de "the Book of Apples". Retrouvée en 2000 dans le verger d'un ancien château de Touraine par un ami, Robert Barbier. J'ai pu étudier cette variété et prendre photos et coupe. La saveur à vraiment celle, discrète, de l'anis.

**SYNONYMES** : D'Epice D'Hiver(Olivier de Serres"Théâtre d'agriculture", 1608, p.626; - et Manger"Systematische Pomologie, p.46, n°LXXVII)- Fenouillet Roux(le Lectier, Orléans, "Catalogue..."1628, p.23;- et de Bonnefond"le Jardinier français, 1653, p.109).- Fenouillet(Claude Mollet "Théâtre des jardinages", 1652, p.54;- et la Quintinye, 1690, t1, p.390).- D'Anis ou D'Annis(Merlet"Abrégé des bons fruits, 1667, p.152).- D'Anny(dom Claude St Etienne, 1670, p.207).- Du Ronduraut(d°).- Gorge de Pigeon(+ Fenouillet et d'Anis)(Herman Knoop, "Pomologie"1740p.12, pl.9, gravure ici colorée à droite et 1760pp.20 et 58).- Anizier(Pierre Leroy, Angers, "Catalogue, 1790, P26).- Gros Fenouillet(Calvel,"Traité complet sur les pépinières", 1790, p.26).- Petit Fenouillet(d°).- Aromatic Russet(George Lindley"Guide to the orchard and kitchen garden", 1831, p.89, n°169).- Caraway Russet(d°).- Spice(d°).- Fenouillet Anisé(Comice hort. D'Angers, 1883-52, n°253).- Gros Fenouillet(Thompson"Catalogue....London", 1842, p.15, n°246).- Fenouillet Gris Anisé(Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1867, t.4, n°4).- Fenouillette. Poiteau dans La Pomologie française a décrit, en 1846, t.4, n°10, un Fenouillet qui n'en est pas(Leroy, n°158, p294, 1873).

**MATURITE-CONSOMMATION** : Décembre-Avril.

FORME : Moyenne, L=65mm., H=53mm. En calibre plus petit c'est la Fenouillette- Plus large, globuleuse plus ou moins régulière et légèrement bosselée. A peine asymétrique (Le Verger français, 1947, t.1, p.391).

EPIDERME : Rugueux, à fond jaune sombre, entièrement lavé et réticulé de gris roussâtre, (Annales de Pomologie belge et étrangère, réédition 1998, p.351/54 (gravure couleurs ici); et "Les Meilleurs fruits du XX<sup>e</sup> siècle, 1907, p.478/79=nuancé quelquefois de rouge côté soleil, remarque peut-être fautive car ni Leroy, ni le Verger Français l'écrivent, d'autant que Annales donne pour maturité 12/02, mai "Les Meilleurs...:12/05). Fortement ponctué de gris cendré.

CUVETTE du PEDONCULE : Variable.

PEDONCULE : Grêle à moyen, court, ne dépasse pas.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu développée, unie.

ŒIL : Petit à moyen, clos ou mi clos.

CHAIR : Blanche (à la limite du blanchâtre), jaunissant vite à l'air (oxydation), tendre, inodore, croquante, très fine, juteuse, très sucrée, sans aucune acidité, d'une saveur anisée-musquée très prononcée délicieuse. Première qualité.

LOGES à PEPINS : Grandes, non feutrées, closes.

OBSERVATIONS : Arbre assez vigoureux à rameaux bien cotonneux à lenticelles clairsemées de grosseur variable. Yeux moyens, ou petits, un peu duveteux, très collés à l'écorce. Feuilles moyennes à petites, légèrement dentelées, à pétiole court, gros raide.

REFERENCES : André Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°158. (silhouette ici). Les dessins dont une coupe = Les Meilleurs fruits du XX<sup>e</sup> siècle, 1907. Knoop gravure colorée, à droite. Plus photos et coupes CHOISEL J.L. (2 vues en bas à gauche).