



FRANCATU

©-2001-choisel jean-louis.

ORIGINE: Environs de Melun avant 1536. Encore vendu par les pépinières Leroy d'Angers, en 1916. Le verger conservatoire de Brogdale, Angleterre, la possède (page 209 de the Book of Apples, J.Morgan et A. Richards, 1993). J'en ai trouvé dans le verger de Robert Barbier.

SYNONYMES: Francestu (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum proesertim arborum*...., 1540, p.55).- Franc-Estu (idem et Liébaud, *Maison rustique*, 1589, p.232).- Franc-Esteu (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-72, p.54).- De Franquetu (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p.149).- Franquestu (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p.211).- Francatu Commun (Chaillou de Vitry-sur-Seine, *Catalogue de ses pépinières*, 1765, p.10).- En 1775 Francatu est présent dans le catalogue des Chartreux.

MATURITE. CONSOMMATION: Décembre. Mai.

FORME: Moyenne. Plus large sphéroidale, asymétrique.

EPIDERME: Epais, unicolore, vert herbacé jaunissant à peine à bonne maturité. Fortement et abondamment ponctué de roux (chez les Chartreux : "tiqueté de petits points gris").

CUVETTE du PEDONCULE: Assez variable. un peu fauve. La gravure de Leroy présente une cuvette profonde et assez large.

PEDONCULE: Grosseur et longueur moyennes. Ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL: Large, peu à moyen profonde, plissée.

ŒIL: Grand, clos ou mi clos.

CHAIR: Blanc-verdâtre, fine, un peu ferme, bien juteuse, plus ou moins sucrée, "acide" et, cependant, de saveur agréable.Plus pour cuisson que pour couteau.

LOGES à PEPINS: Petites , lisses , closes.

CARACTERES PARTICULIERS:

OBSERVATIONS: Arbre de grande vigueur. Rameaux de un an brun-jaunâtre,et violacé , cotonneux, à lenticelles très nombreuses grises, moyennes. Yeux assez gros , aplatis, collés contre l'écorce, duveteux.

REFERENCES: A.Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1873, t.3, Angers, n°173(silhouette ici). et voir plus haut. Choisel jean louis (photos).