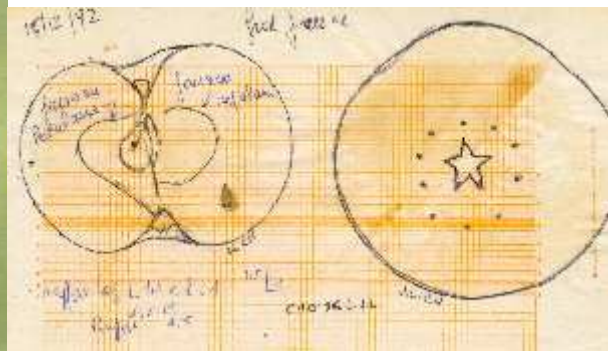


## GROS JAUNE (Hiver).J.Touraine. (Etude, photos, coupes= Choisel.)

FICHER CHOISEL J.L.(Reproduction Interdite).©1987-2001.

ORIGINE: Touraine dans les régions de Azay-le-Rideau, Langeais, Mazières, Neuillé-Pont-Pierre, Saint-Patrice. Cultivé depuis des siècles dans le verger de l'abbaye de Bourgueil Indre-et-Loire, en hautes tiges La récolte tourangelle en 1925, fut de 400 tonnes. Encore un peu cultivée en 1999 à Vallères en bio. Présente dans le catalogue Pinguet-Guindon jusqu'en 1948. La Vienne doit abriter également cette variété. Présente dans le verger conservatoire de Touraine à Veigné. J'ai constitué et déposé son dossier, en 1992/93, à l'AFCEV (Association Française des Conservatoires d'Espèces Végétales qui est relié au Bureau des Ressources Génétiques), avec neuf autres variétés de pommes de Touraine et quelques autres espèces, pour rendre services à l'Association des Croqueurs de Pommes dont je suis le fondateur.



Choisel J.L.

SYNONYMES: De Blanc, Reinette de Bourgueil, de Bonde par erreur. Ne pas confondre avec De Jaune, Charden, Francatu, Clochard, Groseille...

MATURITE. CONSOMMATION: Novembre. Juillet.

FORME: Gros, 225 g. environ, H=70mm., L=88mm.. Plus large, pourtour irrégulier, sphéroïdale, rarement à peine conique.

EPIDERME: Lisse, encore vert en fin décembre pour devenir jaune, avec quelques petites lenticelles peu évidentes; parfois anguleuses. Parfois on observe du "russeting" (traces grises sur la surface), mais ceci est une anomalie non liée à un critère.

CUVETTE du PEDONCULE: Large, évasée, profonde, un peu irrégulière au sommet dont les côtes se prolongent le long du fruit. Tachée ou non de gris cendré s'étendant, parfois, par delà le sommet.

PEDONCULE: Gros, très court, ne dépasse pas du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL: Dimensions moyennes et profonde, plissée, mamelonnée ou côtelée au sommet. Parfois traces pointillées ou réticulées fauves dépassants ou non du sommet.

ŒIL: Moyen, clos ou mi clos.

CHAIR: Blanc-verdâtre avant bonne maturité devenant blanc-jaunâtre, ferme devenant tendre, fine, sucrée, bien juteuse, très discrète amertume, peu acidulée. Vitamines C. 15 à 20mg./100g. A jus et table. Résiste aux chocs du transport et des manipulations.

LOGES à PEPINS: Rapport constant : H/L:15/12=1,2 à 1,5. Parfois à peine feutrées ou fendillées, un peu ou assez ouvertes au centre.

FLORAISON : Tardive, trois jours avant Pépín de Bourgueil. Fleurs rosées à pétales grandes ovales allongées se chevauchant. Sept fleurs par bouquet. Auto fertile.

OBSERVATIONS:Arbre à port retombant, vigoureux.Rameaux de un an bruns. Yeux pointus, aplatis, collée à l'écorce. Feuilles longues rapport > 1,7 à 2. Pétiole de plus de 3 cm. Production arbre/300 kg.

REFERENCES:Choisel Jean-Louis, GUIDE des POMMES, p.85, 1991 et 1996, Editions Hervas,Paris.©1987-2001.

