



LA PORGE (11.05)-G-(voir les 2 autres fiches)

FICHER CHOISEL.36, rue Bel Air-37320 SAINT BRANCHS -France.© 1994-2001

ORIGINE : Trouvée par un ami Alain Marchais dans la Haute-Vienne, (fond de la vigne), à l'automne 1994. J'en ai fait la présente étude. La Porge est cultivée également en Corrèze, voir autre fiche(3) selon « Le Verger français » .

SYNONYMES : Porge.

MATURITE-CONSOMMATION : Mi novembre-Mai(en 1994-95).

FORME : Moyen ou plus, L=72mm., H=69mm.-Plus large ou H=L, sphéroïdale ou un peu cylindrique, un peu conique parfois ou semblant l'être.

EPIDERME : Rugueux, fond vert au 15 novembre 94, beaucoup lavé de fauve qui est bien plaqué et plus foncé autour de la cuvette de l'œil. Voile rouge brique à l'insolation, parfois beaucoup, avec quelques stries. Nombreuses lenticelles gris cendré assez visibles. Certains fruits, non insolés ne sont pas lavés de rouge.

CUVETTE du PEDONCULE : Largeur moyenne, évasée, profonde, fauve-vert.

PEDONCULE : Moyen ou plus en diamètre, court, ne dépasse pas du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Largeur moyenne, peu profonde, très plissée (grosses plissures), largement fauve très foncé.

ŒIL : Moyen, clos .

CHAIR : Blanc-verdâtre, ferme, juteuse, moyen-sucrée, acidulée. Vraiment de mérite.

LOGES à PEPINS : Plus hautes, feutrées-fendillées moyennement. Closes ou ouvertes.

OBSERVATIONS : Variété très intéressante à sauver.

REFERENCES : Etudes, photos, coupes Choisel Jean-Louis.© 1994-2001