



LAVIGNE

©Choisel jean-louis.1982/2001/2010.

ORIGINE : J'ai trouvé cette variété belle et excellente dans le petit village de Larivière , Territoire de Belfort , en 1982. L'arbre unique , très vieux , ne doit plus exister maintenant. J'ai tenté de propager ce fruit non alternant et résistant , en Touraine. Présent dans le verger conservatoire des Croqueurs de Pommes de Touraine. Les greffons que j'ai donné au pépiniériste R.Jahan ont été largement utilisés pour peupler plusieurs vergers conservatoires dans les régions Centre et Poitou-Charentes , entre autres. J'en ai , par ailleurs, expédié gratuitement en divers lieux de France mais je constate que les listes des possesseurs ne mentionnent , hélas , pas l'origine de cette bonne variété , si bien qu'il peut y avoir des confusions avec d'autres pommes portant ce nom ou d'autres tels que : De Vigne , Des Vignes ,...

Lavigne de Haute-Saône est différente quoique assez ressemblante mais moins conique entre autres(note de 2010)

SYNONYMES : Ne pas confondre avec De Vigne , De Vin des Vosges et du nord Franche-Comté.

MATURITE-CONSOMMATION : Mi octobre-Mars en bonne cave.

FORME : Moyenne à plus , L=73mm. , H=70mm.- Plus large et , parfois H=L. Conique , pourtour irrégulier plutôt côtelé . Côtes partent de la cuvette de l'œil pour joindre celle du pédoncule.

EPIDERME : Lisse , d'un beau jaune clair lavé , aux 1/3 , 1/2 , 2/3 , de rouge vif et bien strié de rouge plus foncé. Pas de lenticelles évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Evasée sans être trop large , profonde , irrégulière , gris clair peu ou pas débordant.

PEDONCULE : Grosseur un peu plus que moyenne et ne dépassant pas le sommet ou , alors plus fin et dépassant de moins un cm.

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite , peu à moyen profond , plissée, très côtelée , pointue et un peu asymétrique, pas de fauve .

L'ŒIL : Petit (5mm. et moins) , clos , profond sous les sépales.

CHAIR : Blanche à très blanche , tendre et moelleuse à bonne maturité , juteuse mais sans trop , sucrée -moyen (mais cela peut dépendre du taux de potasse assimilé) , acidulé normal , bien savoureuse et odorante. Surtout à croquer.

LOGES à PEPINS : Hautes et grosses , très feutrées-fendillées , ouvertes.

OBSERVATIONS : Odeur remarquable mais moins prononcée que celle de Gravenstein . Pas d'alternances , bonne production chaque année , Sans maladie ni parasite. A propager.

REFERENCES : Choisel jean-louis : sauvetage , étude , coupes , photos1982-2002. Gravures de philippe Voisard pour le Guide des Pommes de J.L.Choisel , p.91 , 1991/96 , éditions Hervas , Paris.©1991-2002.