



## LIVRE

Fichier Choisel ©2000

ORIGINE : M'a été présentée par Alain Marchais qui l'a découvert en Haute-Vienne sous ce nom. Observation du 15/10/96

SYNONYMES : Ne pas confondre avec Bardine de Hte-Vienne à chair plus blanche, plus goûteuse, moins acidulée et à loges non feutrées, avec tache fauve en relief au pôle du pédoncule.

MATURITE-CONSOMMATION : Mi octobre-Avril.

FORME : Grosse ou moins, L=75, H=60 mm(sphér.), L=67, H= 66mm.(conique).- Plus large, sphéroïdale ou conique, asymétrique. Pourtour irrégulier.

EPIDERME : Lisse sur le jaune, un peu rugueux sur le fauve. Jaune un peu et parfois voilé de rose foncé ou rouge que recouvre, surtout côté cuvette du pédoncule, une marbrure réticulée fauve débordant largement et allant, parfois, jusqu'à la cuvette de l'oeil(environ 1/4 de marbrure), et ceci, côté insolation. Ailleurs sur le jaune on peut observer quelques traces fauves.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite ou moyenne, profonde, très tachée de fauve débordant.

PEDONCULE : Moyen ou plus gros, court, ne dépasse pas, renflé à l'attache.

CUVETTE de L'ŒIL : Largeur et profondeur moyennes, petites côtes au sommet, bien tachée de gris.

ŒIL : Clos, de 5 à 6mm. environ.

CHAIR : Blanchâtre ou blanc jaunâtre, ferme, juteuse, sucrée, assez acidulée, sans parfum, bonne.

LOGES à PEPINS : Closes, bien feutrées.

REFERENCES : Choisel Jean-Louis.