

LOUKOTTE

FICHIER CHOISEL Jean-Louis.©1981-2001

ORIGINE : Jean Bauhin, au 16^e siècle, dans le « Pays de Montbéliard », département actuel du Doubs, a décrit plusieurs pommes du type Grillo. En général ces variétés ont les loges à pépins très ouvertes et ces pépins y sont libres. Loukotte dérive du parler patois de ce pays, louqué, signifiant qu'un objet bouge dans un autre. J'ai retrouvé, en 1981, cette variété dans un vieux verger du « Pays de Montbéliard » mais je ne l'ai pas sauvegardé dans mon verger car, bien qu'étant excellente à déguster, elle est trop sensible à la tavelure sur fruits..

SYNONYMES : Louquotte. Etant donné que les pépins font du bruit dans leurs loges lorsqu'on secoue la pomme les anciens disaient également « ça grillotte », d'où les termes : pomme grelot, pomme sonnette.

:

MATURITE-CONSOMMATION : Octobre.

FORME : Moyenne ou plus, très variable en proportions : exemples pour le type plus large

que haut : H/L=25/13 ou 24/11. Pour le type plus haut : H/L=26/9, 30/12 mm .J'ai observé trois types : le plus large, le H=L, le +H. Souvent conique, rarement sphéroïdale, pourtour irrégulier(petites côtes), asymétrique vers l'œil.

EPIDERME : Mi lisse à cause des réticules gris fauve et des points difformes, présents parfois par endroits, et en relief. Jaune paille lavé-flammé de rouge un peu violacé au soleil, fines stries rouge plus foncé. Lenticelles, parfois très nombreuses, petites, claires, apparentes sur le rouge. Taches de tavelures

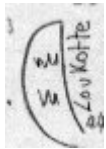
CUVETTE du PEDONCULE : Large à étroite, côtelée, de profondeur moyenne, plus ou moins fauve dépassant ou non du sommet

PEDONCULE : Très variable et spécial. Deux types principaux : 1) Long de un cm. ou plus au-dessus du sommet, à diamètre plus que moyen, ayant des éperons. 2) Très gros, moins longs que précédent mais dépassant aussi du sommet ; section carrée ou rectangulaire (voir mes coupes)

CUVETTE de L'ŒIL : Presque nulle ou moyenne, plissée, côtelée, pas de gris.

ŒIL : Petit, gros.

CHAIR : Blanc-verdâtre, tendre, sucrée, peu acidulée, très savoureuse.



LOGES à PEPINS : Hautes , feutrées, ouvertes.

CARACTERES PARTICULIERS : Les pépins « grillotent » dans les loges à bonne maturité ;

OBSERVATIONS :

REFERENCE: Etude, photos, coupes : Choisel Jean-Louis.© 1981-2001

