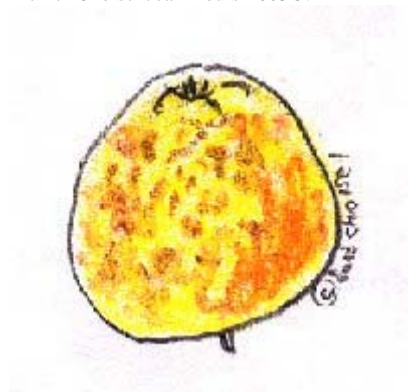


MICHELIN.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003©.



Pastel Choisel jean-louis©2003.

ORIGINE : Obtention de m.Legrand à Yvetot, Seine-Maritime et dédié à m.Michelin, membre de l'association pomologique de l'Orne, avant 1914. Cultivé en Normandie. Recommandé en Touraine.

SYNONYMES :

MATURITE de brassage: Fin décembre.

FORME : Moyenne. Plus large, conique, asymétrique.

EPIDERME : Jaune un peu plaqué ou voilé de rouge brique, réticulé de fauve.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite à moyenne, mi profonde, fauve.

PEDONCULE : Oblique, court à moyen.

CUVETTE de L'ŒIL : Petit ou presque nul, un peu mamelonnée, fauve .

L'ŒIL : Petit, clos, entouré d'un cercle bistré.

CHAIR : Douce, ferme, peu parfumée, jus coloré, bon goût. Densité du moût : 1066 à 1072.

CRITERE SPECIAL : Cercle bistré autour de l'œil.

LOGES :

EPOQUE DE FLORAISON : Mi avril à mi mai dans l'Orne. Avant mai en Touraine .

OBSERVATIONS : Arbre très fertile, très rustique. Fruit ressemble à Petite Bouteille et diffère par le cercle bistré autour de l'œil (de Michelin).

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Pomone Nouvelle, E.Lecoeur, 1914.Vimoutiers, Orne. Catalogue Pinguet-Guindon, 1936, p.48, « variétés recommandées ».

