

NOIRE DE VITRY.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003©.



©2002-Pastel choisel.

ORIGINE : Cultivée dans toute la France et en Ukraine. En Touraine, vendue, en 1936 chez Pinguet-Guindon fils comme variété à surgreffer.

SYNONYMES : Pomme du père François. Ne pas confondre avec Merveille de Vitry vendue à Tours en 1936.

MATURITE de brassage: Janvier.

FORME : Grosse. Plus large, sphéroïdale, plate.

EPIDERME : Lisse, fond jaune-vert lavé presque tout de rouge foncé ou pourpre presque noir, avec stries nombreuses confondue dans l'ensemble.

CUVETTE du PEDONCULE : Mi profonde, fauve.

PEDONCULE : Court, ne dépasse pas, gros ou charnu.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, mi profonde, mamelonnée, parfois traces fauves.

L'ŒIL : Moyen, ouvert ou mi clos.

CHAIR : Douce ou sous acidulée, parfumée, bonne à jus coloré et limpide. Acidité 30- tanin plus de 1,50.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Ouvertes, moyennes, en croissant..

EPOQUE DE FLORAISON : Fin avril- début mai..

OBSERVATIONS : Arbre très vigoureux, rustique en port élevé-arrondi.

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Pomone Nouvelle, E.Lecoeur, 1914.Vimoutiers, Orne.

