



REINETTE DE PLUVIGNER(1) (hiver)-J- Version1

IMPORTANT : Voir aussi l'autre fiche(2)

FICHER CHOISEL JEAN-LOUIS ©2000-2012



photo choisel 2012 ©

ORIGINE : Morbihan.

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Hiver.

FORME : Moyenne à grosse. Plus large, souvent conique.

EPIDERME : Jaune comme celui de De Jaune (Reinette du Mans), c'est pourquoi on peut les confondre, mais Reinette de Pluvigner a des lenticelles plus claires c.à d. gris cendré.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, gris en cercles (tourbillon) mais non continu.

PEDONCULE : Gros, court, ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Evasée, largeur moyenne , profondeur moyenne, petites côtes.

ŒIL : Petit, clos.

CHAIR : Blanc jaunâtre, tendre, plus que celle de De Jaune mais moins sucrée, juteuse, plus acidulée que celle de De Jaune qui, elle est sous-acidulée. Sans saveur particulière. Vitamine C = 15mg. Pour 100 g. Pour table et jus.

LOGES à PEPINS : Non feutrées, parfois un peu fendillées, closes.

CRITERE SPECIAL:

OBSERVATIONS : N'a pas la saveur "vanillée" de De Jaune.

Au conservatoire de Brogdale il existe une Reinette de Pluvignac (Morbihan) mûre de novembre à mars-mai("the Book of Apples", 1993, p.251). Or Pluvignac n'existe pas comme localité en France. Il y a peut-être une erreur de transcription.

REFERENCES : CHOISEL Jean-Louis et "GUIDE des POMMES" p.64- 1991, 1996, Editions Hervas, Paris, auteur Choisel J.L.