



REINETTE GRISE DE CHAMPAGNE (11.02)-G-

FICHER CHOISEL 2000-2012



pastel choisel jean-louis selon Deutsches Obstcabinet 1854

p.299.

ORIGINE : Champagne vers 1730. Vendue aux pépinières Chaillou à Vitry-sur-seine, son catalogue de 1755, p.11.- Puis chez Leroy d'Angers, et, encore en 1916 et 1935. Protégée à Brogdale « the book of Apples », 1993, p.252(Reinette de Versailles). Décrite par J.Vercier p.237.

SYNONYMES : Reinette Versaillaise(Charles Downing « the fruits and fruit trees of America », 1869, p.392)- Reinette de Versailles (d°)

Ne pas confondre avec pomme de Bardin , nom du Fenouillet Rouge, donné à tort à notre Reinette. Ni avec Reinette Blanche de Champagne.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-Février.

FORME : Moyenne, L=72mm., H=64mm.- Plus large, globuleuse très irrégulière, comprimée aux pôles, asymétrique.

EPIDERME : Rugueux, jaune clair, en partie lavé, marbré et réticulé de fauve grisâtre, finement et courtement strié de rouge sombre à l'insolation. Lenticelles roux clair. Cà et là quelques verrues légères .

CUVETTE du PEDONCULE : Etroit, profond, irrégulier.

PEDONCULE : Gros, court, renflé à l'attache, ne dépasse pas du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Large (27mm.), profonde ou moyen. Plus ou moins plissée, parfois unie.

ŒIL : Très grand, très ouvert, courts sépales.

CHAIR : Jaunâtre, fine, assez ferme, juteuse, très sucrée, peu acidulée, délicieux parfum. Première qualité.

LOGES à PEPINS : closes

OBSERVATIONS : Arbre vigoureux à rameaux érigés, duveteux à lenticelles grandes, allongées, très nombreuses. Yeux moyens, coniques, duveteux, collés à l'écorce. Feuilles moyennes, arrondies, légèrement dentelées à gros et long pétiole faiblement cannelé. Très fertile.

REFERENCES : A.Leroy, Angers, 1873, « Dictionnaire de Pomologie », n°410(silhouette)-et voir texte..