



## ROUGET PRIME

©Choisel jean-Louis-2001

**ORIGINE** : Dol-de-Bretagne, St Malot, Combourg, Ile-et-Vilaine. De 1850 à 1920 bien exportée en Allemagne . Entre les deux guerres exportée en Angleterre et Jersey. Remise en valeur par "les Mordus de la pomme" dont le président est J.F.Aubert.

**SYNONYMES** : Gros Rouget, Rouget Blanc, Rouget de Dol Prime. Il existe de nombreux clones de ROUGET de DOL signalés par "Les Mordus de la Pommes" : Petit Rouget de Dol(Très tardif , longue conservation , D= 4 à 6 cm.) , Petit Rouget de Dol sélection Cidrec(moins coloré, bonne conservation , mi tardif à tardif, D= 6 à 8 cm.) , Rouget 3/4 classique en Rouget de Dol (D=8cm. , plusieurs clones , tous précoces , plus ou moins rouges) , Rouget de l'intérieur (D= 8 à 10 cm. , coloration rouge à carmin, mauvaise conservation : Noël/janvier, récolte en septembre pour exportation en Angleterre.) , Rouget Prime ou Rouget Blanc (le nôtre , D=10 à 12 cm;, peu coloré , bien jaune , mauvaise conservation : janvier. Il existe un clone plus coloré) , Rouget de Dol de Plainfossé (D=8cm; , bien coloré , bonne conservation.) , Rouget Prime à port fastigié(comme Rouget Prime , peu coloré , conservation moyenne.).

Ne pas confondre avec Jacques Lebel pour son aspect.

**MATURITE-CONSOMMATION** : Octobre-Décembre.-Janvier.

**FORME** : Grosse , L=95 mm; , H= 75mm.- Plus large , aplatie , tantôt sphéroïdale , tantôt conique. Pourtour très irrégulier.

**EPIDERME** : Lisse , jaune canari clair , frappé de rouge pâle (1/4 , 1/2 ) avec de larges stries rouge foncé. Petites lenticelles gris-noir peu évidentes.

**CUVETTE DU PEDONCULE** : Etroite à large , évasée , fauve doré débordant irrégulièrement en tache ou en franges.

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

**CUVETTE DE L'ŒIL** : Large (25mm.) , profonde , un peu plissée et à couronne mamelonnée. Parfois fauve .

**ŒIL** : Grand(13 mm.) , ouvert à mi clos , profond sous les sépales.

**CHAIR** : Blanche à la limite du blanchâtre ou du jaunâtre, mi fine, très juteuse, manque un peu de sucre, un peu acidulée(VF), acidulée moyen ou un peu sous(choisel) , un peu la saveur de Rambour. Pour table ou cuisson , jus , cidre.

**LOGES à PEPINS** : Plutôt petites pour le calibre du fruit. Pointe côté du pédoncule. Lisses ou un peu feutrées. Closes.

**CARACTERES PARTICULIERS** :

**OBSERVATIONS** :

**REFERENCES** : Choisel jean-louis :réalisation, observations complémentaires , photos , coupes avec des fruits et précieux renseignements envoyés par l'association "Les Mordus de la pomme" Centre culturel de 22100 Quevert et son président et ami J.F.Aubert.

**BIBLIOGRAPHIE** : « Le Verger Français », t.2, 1948, p.484.- Et "Pommes à couteau Bretonnes" , les Mordus de la Pomme.1997 , Centre culturel 22100 Quevert.