

SAINT MARTIN.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003©.



©2003-Pastel et photos Choisel jean-louis.



ORIGINE : Cultivée en Calvados, Eure, Eure-et-Loir, Oise, Orne, Seine-Maritime et, vers les années 1930, en Touraine (Indre-et-Loire).

SYNONYMES : Saint André.

MATURITE de brassage: Octobre à décembre.

FORME : Petite à grosse selon le mode de culture. Plus large, sphéroïdale presque sphérique. Parfois conique.

EPIDERME : Lisse, jaune presque tout lavé et strié de carmin pourpre. Lenticelles grises. Peau épaisse, dure.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, mi à peu profonde, peu fauve. Parfois gibbeuse.

PEDONCULE : Court à long, renflé, dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, peu profonde à profonde, plissée, rarement un peu fauve.

L'ŒIL : Petit, clos ou ouvert.

CHAIR : Blanchâtre, douce, un peu sucrée, très peu amère, fine, molle, (cotonneuse :LECOEUR), à jus très coloré. Acidité 25.tanin plus de 1,50.

CRITERE SPECIAL : Eventuelle gibbosité dans cuvette du pédoncule.

LOGES : Moyennes, en goutte d'eau pointe côté pédoncule, lisses, closes.

EPOQUE DE FLORAISON : 3°. Tardive.

OBSERVATIONS : Arbre très fertile, très vigoureux, rustique en milieu abrité. Port pyramide retombante.

REFERENCES : Fiche, pastel, photos Choisel jean-louis©2003. Fruits envoyés par Claude DESCROIX trésorier de l' Association Pomologique de Haute-Normandie, président Joël HAUVILLE, 76100 Rouen.

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