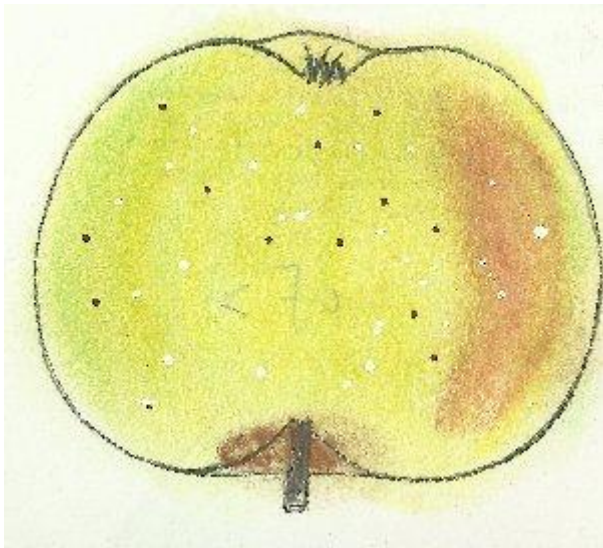


## TENDRIER (01.06)-J-

FICHIER Choisel 2000-2012



silhouette A.LEROY 1873 coloriée choisel 2012

ORIGINE : Commune de Voide, près de Vihiers, Maine-et-Loire, il y a plus de deux siècles. Leroy d'Angers l'a introduit dans ses pépinières avant 1870. Le nom vient de la grande tendresse du fruit.

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Janvier-Juin.

FORME : Moyenne à plus, H=56mm., L=70mm.- Plus large, Sphéro-comprimé. Triangulaire-cotelé.

EPIDERME : Vert jaunâtre, voilé de rose à l'insolation. Fines lenticelles blanches et rousses.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, gris squameux.

PEDONCULE : Mince, longueur moyenne mais dépasse.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu développée, gibbeuse sur les bords.

ŒIL : Petit ou moyen, clos.

CHAIR : Assez grosse, blanche, très tendre, se flétrit, juteuse, sucrée, acidulée, plus ou moins parfumée. Deuxième qualité au couteau et 1ère en cuisson.

OBSERVATIONS : Arbre assez vigoureux à rameaux érigés très duveteux aux très petites lenticelles clairsemées. Yeux petits, très cotonneux, collés contre l'écorce, aux écailles verdâtres. Feuilles profondément dentelées au grêle, long et rigide pétiole. Très fertile.

REFERENCES : choisel

BIBLIOGRAPHIE :A.Leroy, Angers, 1873, "Dictionnaire de Pomologie", n°510.