



TRANSPARENTE de CRONCELS (Eté.Automne).J.

FICHER CHOISEL J.L. Reproduction soumise à autorisation. ©2001

ORIGINE: Obtention Baltet à Troyes en 1869.

SYNONYMES:

MATURITE. CONSOMMATION: Septembre-Octobre et parfois jusqu'au 10 novembre à la limite des qualités.

FORME: Grosse. Deux types : Sphéroïdal plus large, et, conique H=L. Pourtour un peu irrégulier.

EPIDERME: Lisse, jaune blanc de cire, voilé de rose plus ou moins foncé à l'insolation. Lenticelles peu visibles gris clair, nombreuses, petites.

CUVETTE du PEDONCULE: Largeur moyenne, profonde, gris vert clair rayonnant, parfois rien.

PEDONCULE: Grosseur variable de grêle à gros, court à moyen, ne dépasse pas sinon à peine du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL: Très large, bien plissée, côtelée sur le bord, assez profonde, non tachée. ŒIL: Grand, clos ou mi clos.

CHAIR: Particulièrement saumonée à saveur très caractéristique, tendre, juteuse, fine, acidulée. Première qualité. Bonne tenue sur les marchés.

LOGES à PEPINS: Non ouvertes. Hautes, lisses, à peine fendillées. Au 10/09/82, les pépins sont bruns.



photo Choisel jean-louis © 2007



CARACTERES PARTICULIERS: Chair saumonée et saveur bien particulière, excellente.

OBSERVATIONS: Arbre vigoureux. Rameaux brun-verdâtre à lenticelles rondes, assez grosses. Yeux très petits, collés contre l'écorce. Pollinise beaucoup d'autres variété. Était employé, autrefois, comme porte-greffe pour sa très grande résistance au puceron lanigère. Aucune attaque constatée sur 50 années d'observations personnelles, dans le verger professionnel de mon grand-père et dans le miens. Très belle floraison, sans alternance.

REFERENCES: Photos, coupes et observations Choisel J.L. © 2001-2007

BIBLIOGRAPHIE: Le Verger Français t.2, 1948, p.428. - J.Vercier, 1935, P.200.